



Chateau Herálec

Red velvet, silver wind

Chudý bramborářský kraj jménem Vysočina.

Takto je často náš kopcovitý kus země nazýván. Vždy, když toto označení slyším, a věřte, že je to velmi často, dovoluji si oponovat.

Žiji zde již několik let a všechny suroviny z polí či farem dobře znám a chápu je jako velké bohatství.

Bohatství našeho „chudého“ kraje chceme přenést v nejlepším provedení až k Vám na talíř.

Nyní v našem podzimním menu můžete ochutnat takřka vše, co jsme u nás na Vysočině v průběhu roku pěstovali, chovali, sklízeli, sušili, nakládali a uskladňovali. Všechny tyto suroviny se snažím v té nejvyšší kvalitě servírovat tak, aby lahodily Vaším očím i ústům a návštěva

naší restaurace Honoria se stala nezapomenutelnou.

Z našeho podzimního menu bych doporučil ochutnat vše ☺.

Pokud bych měl však vyzdvihnout některé z pokrmů, rozhodně bych si nenechal ujít bramborové ravioli plněné kachním masem, dále pak výtečný dýňový krém s čerstvým sýrem.

K podzimu bezesporu patří zvěřina a té tady na Vysočině máme opravdu dost.

Mým doporučením hlavního chodu se tedy musí stát jelení hřbet s dýní, černým kořenem a vinnou omáčkou.

Zbylo Vám místo na dezert?

Určitě vyzkoušejte jablečný štrůdl, samozřejmě, tak trochu po našem.

KRÁSNÝ PODZIM A DOBROU CHUŤ VÁM PŘEJE

Jan Kocman
Šéfkuchař Chateau Herálec

* alergeny obsažené v jednotlivých pokrmech jsou uvedeny na konci jídelního lístku



Chateau Herálec

Red velvet, silver wind

Degustační Menu Pánů Trčků z Lípy

Studený předkrm

Nakládaný pstruh, zelí, jablko, okurka, kořenová zelenina,
paprika, chlebový chips, koprová majonéza
(Champagne Pierre Courtois, brut)

Polévka

Dýňový krém, dýně, cottage cheese,
dýňová semínka, dýňový olej, crumble
(Pinot Blanc 2023, Vinařství Johannis)

Salát

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru,
vlašský ořech, balzamikový gel
(Grüner Veltliner „Strass Aturo“ 2023, Vinařství Waldshütz)

Teplý předkrm

Bramborové ravioli, kachní maso, zelí, špek, škvarky, kmínový demi-glacé
(Pinot Noir 2023, Vinařství Václav)

Hlavní chod

Jelení hřbet, ořechová krusta, dýně, černý kořen, květák,
olej z medvědího česneku, vinná omáčka
(Château Boutisse 2012, Saint-Émilion Grand Cru)

Dezert

Jablka, skořice, rozinky, listové těsto, pekanové ořechy,
vanilková pěna, zmrzlina
(Carmes de Rieussec 2015, Domaines Barons de Rothschild)

1.590 Kč bez vín

2.490 Kč s víný

Cena odpovídá třetinovým porcím

Naše degustační menu Pánů Trčků z Lípy servírujeme nejpozději do 19:30.