



Chateau **Herálec**

Red velvet, silver wind

Příběh většiny ingrediencí a surovin použitých v našich pokrmech, začíná dávno předtím, než se dostanou do naší kuchyně. Vzniká na farmách, v rybnících a u lidí, kteří své práci rozumějí a věnují jí čas, péči i respekt.

Naše kuchyně nestojí pouze na práci našeho týmu. Je především výsledkem spolupráce s výjimečnými producenty, kteří sdílejí stejný pohled na kvalitu, poctivost a původ surovin. Kuřecí maso, které servírujeme pochází z Farmy Rodiny Němcových v Netíně, zvěřinu dovážíme od pana Šmidrkala z Pardubicka, ryby z Pohořelic, pro mléčné výrobky jezdíme do nedaleké Úhořilky a pro vepřové maso do Sasova.

Věříme, že opravdová gastronomie začíná respektem k surovině a lidem, kteří za ní stojí. Naším úkolem je jejich práci citlivě rozvíjet a nechat na talíři vyniknout to nejpodstatnější – čistou chuť, sezónnost a charakter každé ingredience.

Děkujeme, že jste součástí tohoto příběhu.

DOBROU CHUŤ!

David Beran

Šéfkuchař restaurace Honoria

* alergenů obsažených v jednotlivých pokrmech jsou uvedeny na konci jídelního lístku



Chateau Herálec

Red velvet, silver wind

Degustační Menu Pánů Trčků z Lípy

Studený předkrm

Marinovaný pstruh, jahoda, okurka, malinový ocet,
bazalkový olej, česnekové krutony
(Champagne Pierre Courtois, brut)

Polévka

Studená okurková polévka, kefir, ricotta, ředkvičky
(Sauvignon Blanc BERGWEIN 2024, Vinařství Gross)

Salát

Rajčatová terina, cherry rajčata, kozí sýr, podmáslí, balzamikový gel
(Pinot Blanc 2025, Vinařství Václav)

Teplý předkrm

Bramborové ravioli, vepřové maso, špenát,
špek, škvarky, kmínový demi-glace
(Pinot Noir 2023, Vinařství Krásná hora)

Hlavní chod

Jelení hřbet, batátové pyrė, rozmarýnový crumble, višňová omáčka
(Château Boutisse 2012, Saint-Émilion Grand Cru)

Dezert

Pěna z bílé čokolády, borůvky, maková zmrzlina
(Carmes de Rieussec 2015, Domaines Barons de Rothschild)

1.590 Kč bez vín

2.490 Kč s vín

Cena odpovídá třetinovým porcím

* naše degustační menu Pánů Trčků z Lípy servírujeme nejpozději do 19:30

* skupinám 5 a více hostů bude k celkové útratě automaticky připočítán servisní poplatek ve výši 10%, který je v plné výši určen našemu personálu