



Chateau Herálec

Red velvet, silver wind

„Jaro je super, ale léto je prostě lepší!“

Celý rok se na léto moc těším, už několik měsíců předem vždy přemýšlím, co nového bych do naší zámecké restaurace Honoria mohl přinést. Léto je totiž jediné roční období, kdy může každý kuchař vařit z těch opravdu nejčerstvějších a nejvoňavějších surovin.

Vždyť jen při krátké procházce po zahradě, louce nebo parku se dá najít tolik různých bylinek a surovin, které i ze všedního pokrmu mohou udělat nevšední zážitek. A tuto myšlenku se snažím přenést na talíře, které opouští naší kuchyni.

Z našeho letního menu bych doporučil ochutnat vše.

Pokud bych však měl vyzdvihnout některé z chodů, určitě by se jednalo o marinovaného pstruha s rajčatovou salsou a guacamole.

Pro letošní léto jsme se rozhodli zařadit zpět do našeho jídelního lístku jehněčí maso.

Na jednom talíři tak můžete ochutnat hned dvě jeho úpravy – dušenou jehněčí kýtu a náš oblíbený jehněčí karbanátek.

Zbylo ještě místo na dezert?

K létu rozhodně patří meruňky. Nechte se osvěžit naší meruňkovou tartaletkou s levandulovou zmrzlinou.

Krásné léto a dobrou chuť Vám přeje,

Michael Zapalač
Šéfkuchař Chateau Herálec

* alergený obsažené 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, sezam, rajčatová salsa, guacamole,
okurka, paprika, citron, chlebový chips
(Champagne Pierre Courtois, brut)

Polévka

Krém z pečených paprik, rajče, paprika,
balkánský sýr, krutony, bazalka
(Pinot Blanc 2023, Vinařství Johannis)

Salát

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru,
vlašský ořech, balzamikový gel
(Grüner Veltliner „Strass Aturo“ 2022, Vinařství Waldshütz)

Teplý předkrm

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

Hlavní chod

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

Dezert

Borůvkový koláč, bobulové ovoce, borůvkový gel, citronový tvaroh,
kakaový crumble, meringue, mátová pěna
(Carmes de Rieussec 2015, Domaines Barons de Rothschild)

1.590 Kč bez vín

2.490 Kč s víny

Cena odpovídá třetinovým porcím

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