



Chateau Herálec

Red velvet, silver wind

Ten den, kdy jsme s kolegy začínali plánovat nové jarní menu, jsem ráno škrábal auto a odpoledne měl pocit, že bych se mohl jít opalovat. 😊

A přesně takové menu, jaký byl tento den, bychom Vám, našim hostům, chtěli nabídnout.

ROZMANITÉ!

I toto jaro se můžete setkat hned s několika surovinami, které k němu neodmyslitelně patří.

Jsou jimi například smrže, chřest či medvědí česnek.

Ani tentokrát jsme nezapomněli na pokrmy, které jsou tady v Česku takřkajíc doma.

Z naší tuzemské kuchyně se tak můžete mimo jiné těšit na králičí terinu s nakládanou zeleninou nebo na klasickou kulajdu se spoustou kopru a zastřeným vajíčkem.

Rád bych doporučil i kuře na paprice s jarní hlavičkou, které bude, doufám, alespoň stejně tak dobré, jako od babičky.

Pokud Vám po tom všem zbyde ještě místo na něco sladkého, nenechte si ujít náš zbrusu nový dezert, kterým je klasický francouzský toast s domácí zmrzlinou – samozřejmě tak trochu po našem!

KRÁSNÉ JARO A DOBROU CHUŤ VÁM PŘEJE

Michael Zapalač
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

Marinovaný pstruh, hořčice, špalda, chléb, chřest, mrkev, hrášek,
tvaroh, žloutková pěna, koprový olej
(*Champagne Pierre Courtois, brut*)

Polévka

Polévka z bílého chřestu, brambory, chřest,
křepelčí vajíčko, česnekové krutony, parmazán
(*Sauvignon Blanc 2021, Vinařství Smrčka*)

Salát

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru,
vlašský ořech, balzamikový gel
(*Chablis 2022 „Prestige“, Domaine Chevallier*)

Teplý předkrm

Bramborové ravioli, kachní maso, zelí, špek, škvarky, kmínový demi-glace
(*Pinot Noir 2021, Vinařství Marko Kristančič*)

Hlavní chod

Srnčí hřbet, lískový oříšek, černý kořen, lanýžové pyrė, černý lanýž,
crème fraiche, vinná omáčka, libečkový olej
(*Cuvée Tradition Rouge 2021, Domaine Lefran-Veyrolles*)

Dezert

Francouzský toast, slaný karamel, rozinkové pyrė, meringue, crème fraiche,
rakytníkový gel, zmrzlina s pekanovými ořechy, čerstvé ovoce
(*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.