



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

Jídelní lístek

Předkrmy

Marinovaný pstruh, hořčice, špalda, chléb, chřest, mrkev, hrášek, tvaroh, žloutková pěna, koprový olej^{1,3,4,7,10,12}
330,-

Králičí terina, králičí rillettes, jarní hlavička, houby, cibule, cornichons, lanýžové pyrė, majonėza z medvėdího esneku^{1,3,7,10,12}
340,-

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru, vlašský ořech, balzamikový gel^{1,7,8,12}
310,-

Bramborové ravioli, kachní maso, zelí, špek, škvarky, kmínový demi-glacė^{1,3,7,9,12}
350,-

Polėvky

Zámecká kulajda, brambory, žampiony, kopr, vejce^{1,3,7,9,12,13}
190,-

Kuřecí vývar, masové ravioli, julienne zelenina^{1,3,9,12}
190,-

Polėvka z bílého chřestu, brambory, chřest, křepelčí vajíčko, česnekové krutony, parmazán^{1,3,7,9,12,13}
190,-

Hlavní chody

Steak z nízkého roštěnce*60 dní suché zrání, brambory, chřest, hlíva, omáčka z madeirského vína, bylinky^{7,9,12}
890,-

Králičí rolka, králičí nugeta, bramborový fondán, zeleninové ragú, olivy, cherry rajče, slaninový chips, harrisa, omáčka demi-glacė^{7,9,10,12}
690,-

Srnčí hřbet, lískový ořšek, černý kořen, lanýžové pyrė, černý lanýž, crėme fraíche, libeckový olej, vinná omáčka^{7,8,9,12,13}
680,-

Vepřová panenka, bramborové noky, bílý chřest, šalotka, chlebový crumble, smřžová omáčka^{1,3,7,9,12,13}
680,-

Kuře na paprice, jarní závitek, jarní hlavička, harrisa,

chlebový crumble, bylinky^{1,3,4,6,7,9,10,11,12}
690,-

Filet ze pstruha, brambory v podmásli, celerové pyrė, chřest,
pastinákový chips, olej z medvědího česneku, vadouvan omáčka^{4,7,9,12}
670,-

Tortellini, domácí ricotta, rajče, hrášek, chřest, piniová semínka,
parmazánová omáčka^{1,3,7,8,12}
550,-

Saláty

Caesar salát, kuřecí maso, krutony, slaninový chips, parmazán^{1,3,7,10,12}
380,-

Míchaný listový salát, rajče, okurka, paprika, koží sýr^{7,12}
350,-

Dětská nabídka

Přirodní kuřecí plátek, bramborové pyrė^{7,12}
260,-

Těstoviny s rajčatovou omáčkou, parmazán^{1,3,7,9,12}
250,-

Dezerty

Citronový koláč, vanilkový krém, meringue, jahodový gel, crème fraiche,
chips z bílé čokolády, čerstvé ovoce^{1,3,7,12}
260,-

Francouzský toast, slaný karamel, rozinkové pyrė, meringue, crème fraiche,
rakytníkový gel, zmrzlina s pekanovými ořechy, čerstvé ovoce^{1,3,7,8,12}
260,-

Tři kopečky domácí zmrzliny, čerstvé ovoce^{3,7,12}
150,-

Výběr sýrů, ovocná hořčice, domácí pečivo, čerstvé ovoce^{1,7,8,10,12}
310,-

Alergeny:

- 1) Obiloviny obsahující lepek
- 2) Korýši a výrobky z nich
- 3) Vejce a výrobky z nich
- 4) Ryby a výrobky z nich
- 5) Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich
- 6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich
- 7) Mléko a výrobky z něj

- 8) Skořápkové plody a výrobky z nich
- 9) Celer a výrobky z něj
- 10) Hořčice a výrobky z ní
- 11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich
- 12) Oxid siřičitý a siřičitany
- 13) Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj
- 14) Měkkýši a výrobky z nich