



Chateau **Herálec**

*Red velvet, silver wind*

Ten den, kdy jsme s kolegy začínali plánovat nové jarní menu,  
jsme ráno škrábali auto a odpoledne měli pocit,  
že bychom se mohli jít opalovat.  
A přesně takové menu, jaký byl tento den, bychom Vám,  
naším 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  
bramborové ravioli plněné vepřovým masem, nebo na klasickou  
kulajdu se spoustou kopru a zastřeným vajíčkem.

Rádi bychom doporučili i hovězí žebro s koprovou omáčkou, která  
bude, doufejme, alespoň stejně tak dobrá, jako ta od babičky.

Pokud Vám po tom všem zbyde ještě místo na něco sladkého,  
nenechte si ujít náš zbrusu nový dezert,  
kterým je „klasická“ panna cotta s vůní a chutí černého bezu a  
rebarbory.

**KRÁSNÉ JARO A DOBROU CHUŤ!**

\* 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, rebarbora, ředkev, chřest, malinový ocet,  
bazalkový olej, česnekové krutony  
(*Champagne Pierre Courtois, brut*)

### *Polévka*

Chřestový krém, lanýž, pažitka, crumble  
(*Sauvignon Blanc BERGWEIN 2024, Vinařství Gross*)

### *Salát*

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru,  
vlašský ořech, balzamikový gel  
(*Pinot Blanc 2023, Vinařství Václav*)

### *Teplý předkrm*

Bramborové ravioli, vepřové maso, špenát,  
špek, škvarky, kmínový demi-glace  
(*Pinot Noir 2021, Vinařství Kristančič*)

### *Hlavní chod*

Jelení hřbet, bramborový fondán, špičaté zelí, šípkový džem,  
crumble, zakysaná smetana, jalovcová omáčka  
(*Château Boutisse 2012, Saint-Émilion Grand Cru*)

### *Dezert*

Karamelová zmrzlina s ořechy, borůvky, smetana, med, „esíčka“, máta  
(*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.*