



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,
našim hostům, chtěli nabídnout.

ROZMANITĚ!

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.

Jídelní lístek

Předkrmy

Marinovaný pstruh, rebarbora, ředkev, chřest, malinový ocet, bazalkový olej, česnekové krutony^{1,3,4,7,12}
320,-

Belgický tatarák, piniové oříšky, lanýž, topinka^{1,3,7,8,10,12}
350,-

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru, vlašský ořech, balzamikový gel^{7,8,12}
300,-

Bramborové ravioli, vepřové maso, špenát, špek, škvarky, kmínový demi-glace^{1,3,7,9,12}
340,-

Polévky

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

Drůbeží bujón, drůbeží maso, julienne zelenina^{1,3,9,12}
190,-

Chřestový krém, lanýž, pažitka, crumble^{1,3,7,12}
190,-

Hlavní chody

Steak z nízkého roštěnce, hranolky, houby, smetana, demi-glace^{6,7,9,10,12}
890,-

Řízek z Přeštíka, bramborová kaše se spáleným máslem, chřest, vepřový jus, citron^{1,3,7,12}
670,-

Jelení hřbet, bramborový fondán, špičaté zelí, šípkový džem, zakysaná smetana, crumble, jalovcová omáčka^{1,6,7,9,12}
730,-

Hovězí žebro, koprová omáčka, šfouchané brambory, nakládané houby, slaninový prach, vídeňská cibulka^{1,7,9,12}
710,-

Kuřecí prso, risotto z tarhoni, chřest, nadívaný smrž, rozmarýnový crumble^{1,3,7,12}
680,-

Candát, mandle, chřest, celerová omáčka, kaviár, libečkový olej^{4,7,8,9,12}
700,-

Těstoviny, pesto z medvědího česneku, piniové ořšky,
rajče, parmezán^{1,3,7,8,12}
500,-

Saláty

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

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

Dětská nabídka

Přírodní kuřecí plátek, bramborová kaše^{7,12}
260,-

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

Dezerty

Karamelová zmrzlina s ořechy, borůvky, smetana, med, Esíčka, máta^{1,3,5,7,8,12}
200,-

Bezová panna cotta, rebarbora, jahody, rozmarýnový crumble,
hroznový mošt s malinovým octem, sorbet^{1,7,8,12}
200,-

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