



Chateau Herálec

Red velvet, silver wind

Za oknem v parku každou chvilku spadne několik vloček sněhu, zima si pro nás opět připravila kouzelný čas a my se Vás spolu s ní pokusíme okouzlit naším menu.

Na okolních polích a farmách se celý rok tvrdě pracovalo. My tak můžeme s hrdostí říci, že většina našich pokrmů je vyráběna právě z těchto lokálních produktů.

Ani u nás se nezhálelo a brambory, které jsou tady na Vysočině doma, si pěstujeme v té nejvyšší BIO kvalitě přímo v Herálci, na našem zámeckém poli za Špejcharem.

Úroda brambor byla letos hojná, a proto je po celou zimu budeme moci servírovat hned v několika různých úpravách.

Jednou z nich jsou bramborové ravioli plněné vepřovým masem s trochou špenátu. I takto může vypadat klasický český pokrm.

Poznáte, kterou klasiku máme na mysli?

K zimě patří bezpochyby i zvěřina, a my máme tu nejlepší od pana Šmidrkala. Pro tentokrát se jedná o jelení hřbet se špekovým knedlíkem a šípkovou omáčkou. Tento hlavní chod určitě nadchne nejednoho milovníka „vysoké zvěře“.

Zbylo Vám místo na dezert?

Určitě vyzkoušejte náš Sacher dort s višněmi a meruňkovým sorbetem.

KRÁSNOU ZIMU A DOBROU CHUŤ VÁM PŘEJE

Jan Kocman
Šéfkuchař Chateau Herálec

* alergenů obsažených 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, brambory, crème fraîche, podmásílí,
cuketa, mrkev, vídeňská cibulka, chips
(Champagne Pierre Courtois, brut)

Polévka

Bramborový krém, černý lanýž, pažitka, crumble
(Pinot Blanc 2023, Vinařství Václav)

Salát

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru,
vlašský ořech, balzamikový gel
(Grüner Veltliner „Strass Aturo“ 2023, Vinařství Waldshütz)

Teplý předkrm

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

Hlavní chod

Jelení hřbet, špekový knedlík, špičaté zelí, šípkové pyré,
crumble, šípková omáčka
(Château Boutisse 2012, Saint-Émilion Grand Cru)

Dezert

Sacher dort, višňový kompot, kakaový krém, šlehačka,
crumble, bobulové ovoce, meruňkový sorbet
(Carmes de Rieussec 2015, Domaines Barons de Rothschild)

1.590 Kč bez vín

2.490 Kč s víný

Cena odpovídá třetinovým porcím

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