



Chateau Herálec

Red velvet, silver wind

Příběh většiny ingrediencí a surovin použitých v našich pokrmech, začíná dávno předtím, než se dostanou do naší kuchyně. Vzniká na farmách, v rybnících a u lidí, kteří své práci rozumějí a věnují jí čas, péči i respekt.

Naše kuchyně nestojí pouze na práci našeho týmu. Je především výsledkem spolupráce s výjimečnými producenty, kteří sdílejí stejný pohled na kvalitu, poctivost a původ surovin. Kuřecí maso, které servírujeme pochází z Farmy Rodiny Němcových v Neťíně, zvěřinu dovážíme od pana Šmidrkala z Pardubicka, ryby z Pohořelic, pro mléčné výrobky jezdíme do nedaleké Úhořilky a pro vepřové maso do Sasova.

Věříme, že opravdová gastronomie začíná respektem k surovině a lidem, kteří za ní stojí. Naším úkolem je jejich práci citlivě rozvíjet a nechat na talíři vyniknout to nejpodstatnější – čistou chuť, sezónnost a charakter každé ingredience.

Děkujeme, že jste součástí tohoto příběhu.

DOBROU CHUŤ!

* 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, okurka, kopr, kořenová zelenina, tvaroh, chips
(Champagne Pierre Courtois, brut)

Polévka

Česnekový krém, parmezán, slanina, crumble, pažitka
(Grüner Veltliner 2025, Vinařství Taubenschuss)

Salát

Hummus, květák, divoká brokolice, chimichurri omáčka, chléb
(Ryzlink vlašský GRANIT 2025, Vinařství Baláž)

Teplý předkrm

Bramborové ravioli, vepřové maso, špenát,
špek, škvarky, vepřový jus
(Pinot Noir 2025 „Our Notes“, Vinařství Johannis)

Hlavní chod

Jelení hřbet, guláš, žampiony, crème fraîche, cibule, perníkový knedlík
(Château Bellisle Mondotte 2017, Saint-Émilion Grand Cru)

Dezert

Dýňový cheesecake, vaječný koňak, perník, svařené víno,
zakysaná smetana, zmrzlina s pekanovými ořechy
(Carmes de Rieussec 2015, Domaines Barons de Rothschild)

1.790 Kč bez vín
2.790 Kč s víny

* naše degustační menu Pánů Trčků z Lípy servírujeme nejpozději do 19:30

* skupinám 5 a více hostů bude k celkové útratě automaticky připočítán servisní poplatek ve výši 10%, který je v plné výši určen našemu personálu