



Chateau Herálec

Red velvet, silver wind

Chudý bramborářský kraj jménem Vysočina.
Takto je často náš kopcovitý kus země nazýván. Vždy, když toto označení
slyším, a věřte, že je to velmi často, dovoluji si oponovat.
Žiji zde již několik let a všechny suroviny z polí či farem dobře znám a
chápu je jako velké bohatství.
Bohatství našeho „chudého“ kraje chceme přenést v nejlepším
provedení až k Vám na talíř.
Nyní v našem podzimním menu můžete ochutnat takřka vše, co jsme u nás na
Vysočině v průběhu roku pěstovali, chovali, sklízeli, sušili, nakládali a
uskladňovali. Všechny tyto suroviny se snažím v té nejvyšší kvalitě servírovat tak,
aby lahodily Vaším očím i ústům a návštěva
naší restaurace Honoria se stala nezapomenutelnou.
Z našeho podzimního menu bych doporučil ochutnat vše ☺.
Pokud bych měl však vyzdvihnout některé z pokrmů, rozhodně bych si
nenechal ujít bramborové ravioli plněné kachním masem, dále pak výtečnou
polévku ze zauzeného pstruha s kořenovou zeleninou.
K podzimu bezesporu patří zvěřina a té tady na Vysočině máme opravdu dost.
Mým doporučením hlavního chodu se tedy musí stát
srnčí hřbet s dýní a černým kořenem.
Zbylo Vám místo na dezert?
Určitě vyzkoušejte náš kakaový dort se šlehačkou a višněmi, jemuž byl inspirací
klasický Schwarzwaldský dort.
Ten náš se ovšem trochu liší – nechte se překvapit.

KRÁSNÝ PODZIM A DOBROU CHUŤ VÁM PŘEJE

Michael Zapalač
Šéfkuchař Chateau Herálec

*alergeny obsažené v jednotlivých pokrmech jsou uvedeny na konci jídelního lístku

Jídelní lístek

Předkrmy

Nakládáný pstruh, zelí, okurka, mrkev, chléb, koprová majonéza, harissa^{1,3,4,7,10,12}
330,-

Paštika z kachních jater, uzené kachní prso, toastový chléb,
křenový crème fraiche, cibule, kaštiny, rajčatová melasa^{1,3,7,10,12}
340,-

Variace z řepy, pošírovaná hruška, jablko, kozí sýr,
pistácie, balzamický gel^{1,7,8,12}
310,-

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

Polévky

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

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

Polévka z uzeného pstruha, brambory, kořenová zelenina, rybí kroketa^{3,4,7,9,12,13}
190,-

Hlavní chody

Steak z nízkého roštěnce*60 dní suché zrání, brambory, zelené fazolky, žampiony,
slanina, lanýžová omáčka^{6,7,9,12}
880,-

Svratecký guláš z hovězích žeber, bramborové rösti, houby,
cibule, paprika, slanina^{7,9,12,13}
690,-

Srncí hřbet, lískové oříšky, dýně, černý kořen, vinná omáčka, bylinky^{1,7,8,9,12,13}
680,-

Vepřová panenka, mrkvové pyré, kroupový salát s datlemi, kukuřicí,
mandlemi a cizrnou, olivy, pastinák, BBQ, omáčka demi glace^{1,7,8,9,10,12}
660,-

Kuře na paprice, jarní závitky, karlovarský knedlík, harissa, chlebový crumble, bylinky^{1,3,4,6,7,9,10,11,12}
670,-

Filet ze pstruha, čočkové ragú, celerové pyré, pastinák, rybí velouté, libečkový olej^{4,7,9,12}
650,-

Tortellini, domácí ricotta, dýně, dýňová semínka, parmezán, šalvěj^{1,3,7,8,12}
530,-

Saláty

Caesar salát, kuřecí maso, krutony, slaninový chips, parmezán^{1,3,7,10,12}
370,-

Míchaný listový salát, rajče, okurka, paprika, kozí sýr^{7,12}
340,-

Dětská nabídka

Přírodní kuřecí plátek, bramborové pyré^{7,12}
260,-

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

Dezerty

Kakaový dort, šlehačka, višně, čokoláda, domácí zmrzlina^{1,3,7,12,13}
250,-

„Žemlovka“, jablečný kompot, pekanové ořechy, crumble, domácí zmrzlina, pěna z vaječného koňaku^{1,3,7,8,12}
250,-

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) Koriš 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