

# *Denní nabídka*

---

Podáváme od 11.30 do 21.00

Sobota od 12.00 do 21.00 / Neděle od 12.00 do 19.00

Specialita dne

(od pondělí do pátku si u nás můžete vychutnat novou specialitu dne)

139 Kč

Specialita dne s polévkou

159 Kč

Smetanové lišky s bílým vínem a schwarzwaldskou šunkou,  
podávané s tyrolskými knedlíčky

195 Kč

Jemná uzená kýta po burgundsku s bruselskými kapustičkami  
na javorovém sirupu, kaštany a lískovými ořechy,  
podávaná se smetanovou bramborovou kaší s křenem

195 Kč

Pomalou pečená kančí kýta se šípky a červeným vínem,  
podávaná s opečeným dýňovým noky a jeřabinovým želé

225 Kč

Kuřecí supreme, podávaný s lanýžovým bramborovým pyré  
a glazovanou sezonní zeleninkou

225 Kč

Trhané jehněčí na červeném víně, glazovaná mrkvička  
se sušenými meruňkami, podávané se šťouchanými brambory  
se zkaramelizovanou cibulkou a šalvějovým máslem

225 Kč

V našich receptech používáme ingredience zařazené na seznam alergenů.  
Informace o obsažených alergenech Vám rádi poskytneme na vyžádání u obsluhy.

# Daily menu

---

Served from 11.30 to 21.00

Saturday from 12.00 to 21.00 / Sunday from 12.00 to 19.00

Daily special

(from Monday to Friday you can enjoy our daily special)

139 CZK

Daily special with soup

159 CZK

Chanterelles creme sauce with white wine and Schwarzwald ham,  
served with Tyrolean dumplings

195 CZK

Smoked Burgundy ham with Brussels sprout glazed on maple syrup,  
with chestnuts and hazelnuts,  
served with creamy potato purée and horseradish

195 CZK

Slowly baked wild boar ragout with rosehip and red wine,  
served with roasted pumpkin gnocchi and rowan berry jelly

225 CZK

Chicken supreme, served with truffle potato purée  
and glazed seasonal vegetables

225 CZK

Slow-cooked pulled lamb in red wine, glazed carrot with dried apricots,  
served with mashed potatoes with caramelized onion and sage butter

225 CZK

Information about contained allergens will provide our service on your demand.