

VERKOSTUNGSMENÜ

Amuse Bouche

CH.C. ANDRÉ SEKT, TROCKEN – VLADIMÍR TETUR, VELKÉ PAVLOVICE

Reiskroketten mit Avocadopüree, Granatapfel und Entenbrust

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ, SPÄTE ERNTE / TROCKEN – PÚRYNKY, VELKÉ BÍLOVICE

Foie Gras Terrine mit Kakao, schwarze Johannisbeeren und süßes Nussbrot

LOKUS ČERVENÝ, SÜß – JAN SVÁTEK, NĚMČIČKY

Beef consome mit Frühlingsrolle und Gemüse

Fisch des Tages mit Vanille-Wein-Glasur mit gebackenem Fenchel, Polenta, Apfelgel und Speckpulver

SAUVIGNON MORAVINO, SPÄTE ERNTE / TROCKEN – MORAVÍNO, VALTICE

Langsam geröstete Lammkeule in Senfsauce, gebratene Kräuter mit Senfsamen, Ofenkartoffel und Meerrettichmousse

CHIANTI CLASSICO, TROCKEN – TOSCANA, ITALIAN, LA LELLERA

Schokoladenschaum mit Espuma und cremigem Karamell

DORNFELDER, TRAUBENSELEKTION /TROCKEN – KRIST, MILOTICE

VERKOSTUNGSMENÜ OHNE WEIN 1500 CZK

VERKOSTUNGSMENÜ MIT WEIN 2150 CZK

Das Degustationsmenü bietet Ihnen von 17:00 bis 20:30 Uhr