

SAISONALES MENÜ

mo-so 17⁰⁰–22³⁰

PILZE AUF DEM TELLER

Vorspeise

KARTOFFELKROKETTE 185 CZK
gefüllt mit Lammfleisch,
Schwarzwurzel-Pfifferling-Ragout,
Rosmarinöl
1, 3, 7, 9, 12

Hauptgericht

STRAUSSENSTEAK 740 CZK
Kartoffelpüree, gegrillter Kräuterseitling,
Hagebuttensauce, wilde Preiselbeeren
7, 9, 12

GEGRILLTES SAIBLINGSFILET 520 CZK
Kartoffelragout mit Pilzpesto und Parmesan,
gebratener Black-Pearl-Austernpilz,
geräucherter Quark, eingelegte Zwiebel
4, 7, 12

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE 420 CZK
sautierte Shiitake-Pilze, Parmesan, Pilzpulver
1, 3, 7

Nachspeise

CHOUX 145 CZK
Schokoladenganache, Schokoladen-Chantilly,
Waldbeeren
1, 3, 7

VON LOKALEN ANBIETERN

Champignons vom Bauernhof Houbio

Straußenfleisch von den Bauernhöfen Doubravice
und Wieder