

**10. 11. – 11. 11. 2018**

**PŘEDKRM**

Krémová polévka s husími játry a restovanými liškami (GF)

89,-

Husí rillettes, karamelizovaná cibule, okurkový relish (GF), náš opečený chléb  
(náš opečený GF chléb +20,-)

129,-

**HLAVNÍ CHOD**

Konfitované husí stehno, dušené hlávkové červené zelí s brusinkami a červeným  
vínem, bramborové a žemlové knedlíky  
(V bezlepkové variantě vám jako přílohu nabízíme naše GF noky +20,-)

299,-

Filírované husí prso, omáčka s kaštaný a koňakem, restované brambory grenaille  
s růžičkovou kapustou a červenou cibulí (GF)

349,-

**DEZERT**

Hruškový koláč s pekanovými ořechy, rakytníkové coulis

109,-

**MLADÉ VÍNO ZWEIGELTREBE**, suché, červené  
Morava, podoblast Znojemská, Vinařství Špalek

0,15l 75,- / 0,75l 350,-

---

**10. 11. – 11. 11. 2018**

**STARTER**

Creamy goose soup with liver and roasted chanterelle mushrooms (GF)

89 CZK

Goose rillettes, caramelized onion, gherkin relish (GF), our toasted bread  
(our toasted GF bread +20 CZK)

129 CZK

**MAIN COURSE**

Confit goose leg, red sauerkraut infused with cranberries and red wine, our potato  
and bread dumplings (or our GF gnocchi +20 CZK)

299 CZK

Slices of goose breast, chestnut and cognac sauce, roasted grenaille potatoes  
with brussels sprouts and red onion (GF)

349 CZK

**DESSERT**

Pear pie with pecan nuts, seaberry coulis

109 CZK

**YOUNG RED WINE ZWEIGELTREBE**

Moravia, Znojmo sub-region, Špalek Winery

0,15l 75 CZK / 0,75l 350 CZK