



Chateau Herálec

Red velvet, silver wind

Za oknem v parku každou chvilkou spadne několik vloček sněhu, zima si pro nás opět připravila kouzelný čas a my se Vás spolu s ní pokusíme okouzlit naším menu.

Na okolních polích a farmách se celý rok tvrdě pracovalo. My tak můžeme s hrdostí říci, že většina našich pokrmů je vyráběna právě z těchto lokálních produktů.

Ani u nás se nezahálelo a brambory, které jsou tady na Vysočině doma, si pěstujeme v té nejvyšší BIO kvalitě přímo v Herálci, na našem zámeckém poli za Špejcharem.

Úroda brambor byla letos hojná, a proto je po celou zimu budeme moci servírovat hned v několika různých úpravách.

Jednou z nich jsou bramborové ravioli plněné kachním masem s trochou zelí. I takto může vypadat klasický český pokrm.

Poznáte, kterou klasiku máme na mysli?

K zimě patří bezpochyby i zvěřina, a my máme tu nejlepší od pana Šmidrkala. Pro tentokrát se jedná o jelení hřbet s bramborovým fondantem a černým kořenem, který určitě nadchne nejednoho milovníka „vysoké zvěře“.

Zbylo Vás místo na dezert?

Určitě vyzkoušejte náš cheesecake na datlovém piškotu s ryze zimní zmrzlinou ze svařeného vína.

KRÁSNOU ZIMU A DOBROU CHUŤ VÁM PŘEJE

Michael Zapalač
Šéfkuchař Chateau Herálec

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



Chateau Herálec

Red velvet, silver wind

Degustační Menu Pánů Trčků z Lípy

Studený předkrm

Roastbeef, nakládané houby, křenový crème fraiche,
hořčičná majonéza, nakládané okurky, chlebový crumble
(Champagne Pierre Courtois, brut)

Polévka

Polévka z červené čočky, brambory, cuketa, klobása,
krutonky, olej z medvědího česneku
(Pinot Blanc 2023, Vinařství Johannis)

Salát

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru,
vlašský ořech, balzamikový gel
(Grüner Veltliner „Strass Aturo“ 2022, Vinařství Waldshütz)

Teplý předkrm

Bramborové ravioli, kachní maso, zelí, špek, škvarky, kmínový demi-glace
(Pinot Noir 2022, Vinařství Václav)

Hlavní chod

Jelení hřbet, ořechová krusta, bramborový fondant, černý kořen,
květák, olej z medvědího česneku, vinná omáčka
(La Malisonne Rouge 2020, Château Guilhem Tournier)

Dezert

Cheesecake, datlový piškot, pekanové ořechy, karamel s bourbonem,
crème fraiche, rozinkové pyré, jablečný kompot,
pusinky, zmrzlina ze svařeného vína
(Carmes de Rieussec 2015, Domaines Barons de Rothschild)

1.590 Kč bez vín

2.490 Kč s víny

Cena odpovídá třetinovým porcím

Naše degustační menu Pánů Trčků z Lípy servírujeme nejpozději do 19:30.