



Chateau Herálec

Red velvet, silver wind

Chudý bramborářský kraj jménem Vysočina.
Takto je často náš kopcovitý kus země nazýván. Vždy, když toto označení slyším, a věřte, že je to velmi často, dovoluji si oponovat.
Žiji zde již několik let a všechny suroviny z polí či farem dobře znám a chápu je jako velké bohatství.
Bohatství našeho „chudého“ kraje chceme přenést v nejlepším provedení až k Vám na talíř.
Nyní v našem podzimním menu můžete ochutnat takřka vše, co jsme u nás na Vysočině v průběhu roku pěstovali, chovali, sklízeli, sušili, nakládali a uskladňovali. Všechny tyto suroviny se snažím v té nejvyšší kvalitě servírovat tak, aby lahodily Vaším očím i ústům a návštěva naší restaurace Honoria se stala nezapomenutelnou.
Z našeho podzimního menu bych doporučil ochutnat vše ☺.
Pokud bych měl však vyzdvihnout některé z pokrmů, rozhodně bych si nenechal ujít bramborové ravioli plněné kachním masem, dále pak výtečný česnekový krém provoněný sýrem Gruyère.
K podzimu bezesporu patří zvěřina a té tady na Vysočině máme opravdu dost.
Mým doporučením hlavního chodu se tedy musí stát srnčí hřbet s bramborovým fondantem a černým kořenem.
Zbylo Vám místo na dezert?
Určitě vyzkoušejte náš mousse ze dvou druhů čokolády.

KRÁSNÝ PODZIM 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

Česnekový krém, brambory, chlebové krutony, sušená šunka, Gruyère
(*Bourgogne Tonnerre 2022, Domaine Charly Nicole*)

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-glacé
(*Pinot Noir 2022, Vinařství Václav*)

Hlavní chod

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

Dezert

Hruškový koláč, vanilkový krém, rozinkové pyré,
crème fraiche, pusinky, vanilkový crumble, dýňový zmrzlina
(*Carmes de Rieussec 2015, Domaines Barons de Rothschild*)

1.590 Kč bez vín

2.490 Kč s víný

Cena odpovídá třetinovým porcím

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