



Chateau Herálec

*Red velvet, silver wind*

Ten den, kdy jsme s kolegy začínali plánovat nové jarní menu,  
jsem ráno škrábal auto a odpoledne měl pocit,  
že bych se mohl jít opalovat. 😊

A přesně takové menu, jaký byl tento den, bychom Vám,  
naším hostům, chtěli nabídnout.

ROZMANITÉ!

I toto jaro se můžete setkat hned s několika surovinami,  
které k němu neodmyslitelně patří.

Jsou jimi například smrže, chřest či medvědí česnek.

Ani tentokrát jsme nezapomněli na pokrmy,  
které jsou tady v Česku takřkajíc doma.

Z naší tuzemské kuchyně se tak můžete mimo jiné těšit na domácí  
selečí šunku s pošírovaným vajíčkem a chřestem,  
dále pak na naší stálici, kterou je zámecká kulajda se spoustou kopru a  
čerstvými žampiony.

Z hlavních chodů bych vřele doporučil telecí svíčkovou s mandlemi,  
která je od začátku až do konce provázena vůní černých lanýžů.

Pokud Vám po tom všem zbyde místo na něco sladkého, nenechte si  
ujít náš zbrusu nový dezert, kterým je svěží citronový koláč  
se zmrzlinou s tymiánem.

Neuvěřitelně dobrá kombinace!

KRÁSNÉ JARO A DOBROU CHUŤ VÁM PŘEJE

Michael Zapalač  
Šéfkuchař Chateau Herálec

\* alergený obsažené v jednotlivých pokrmech jsou uvedeny na konci jídelního lístku



Chateau Herálec

*Red velvet, silver wind*

## Degustační Menu Pánů Trčků z Lípy

### *Studený předkrm*

Telecí pečeně, marinovaný tuňák, tuňáková pěna, pinie,  
chlebový crumble, kapary  
(Champagne Pierre Courtois, brut)

### *Polévka*

Pórkový krém, pórek, brambory, křepelčí vajíčko,  
olej z medvědího česneku, česnekové krutony  
(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-glacé  
(Pinot Noir 2023, Vinařství Václav)

### *Hlavní chod*

Jelení hřbet, ořechová krusta, bramborový fondant, černý kořen,  
květák, olej z medvědího česneku, vinná omáčka  
(Château Boutisse 2012, Saint-Émilion Grand Cru)

### *Dezert*

Citronový koláč, čerstvé ovoce, crumble, pomerančový gel, crème fraîche,  
meringue, limetová zmrzlina s tymiánem  
(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.