



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 stálci, 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

Jídelní lístek

Předkrmy

Selečí šunka, pošírované vejce, chřest, majonéza z medvědího česneku, parmazánový crumble, hořčičná zálivka^{1,3,7,10,12}
310,-

Telecí pečeně, marinovaný tuňák, tuňáková pěna, pinie, chlebový crumble, kapary^{1,3,4,7,8,9,10,12}
320,-

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru, vlašský ořech, balzamikový gel^{7,8,12}
300,-

Bramborové ravioli, kachní maso, zelí, špek, škvarky, kmínový demi-glace^{1,3,7,9,12,13}
330,-

Polévky

Zámecká kulajda, brambory, žampiony, kopr, vejce^{3,7,9,12,13}
190,-

Kuřecí vývar, masové ravioli, julienne zelenina^{1,3,9,12}
190,-

Pórkový krém, pórek, brambory, křepelčí vajíčko, olej z medvědího česneku, česnekové krutony^{1,3,7,9,12}
190,-

Hlavní chody

Steak z nízkého roštěnce*^{60 dní suché zrání}, grenaille, mandle, chřest, slanina, portobello, kukuřice, majonéza z černého česneku, pepřová omáčka^{3,6,7,8,9,12}
890,-

Jehněčí kýta, jehněčí karbanátek, čočka, brambory, cuketa, jarní cibulka, kokosové kari, lilkový kaviár, okurka¹²
720,-

Jelení hřbet, ořechová krusta, bramborový fondant, černý kořen, květák, olej z medvědího česneku, vinná omáčka^{1,7,8,9,12}
680,-

Telecí svíčková, mandlová krusta, bramborová kaše s lanýžem, chřest, hrášek, špenát, smažená cibulka, omáčka Madeira^{1,7,8,9,12}
680,-

Kuřecí prso, bramborové noky, smrž, chřest, olej z medvědího česneku, smetanový velouté, parmazánový crumble^{1,3,7,9,12,13}
690,-

Filet ze pstruha, brambory v podmásli, slaninové ragú, pórek, olej z medvědího česneku, smažená cibulka, smetanový velouté^{1,4,7,9,12,13}
670,-

Tortellini, domácí ricotta, rajče, pinie, bazalkové pesto, parmazánová omáčka^{1,3,7,8,12}
550,-

Saláty

Caesar salát, kuřecí maso, krutony, slaninový chips, parmazán^{1,3,7,10,12}
380,-

Míchaný listový salát, rajče, okurka, paprika, kozí sýr^{7,12}
350,-

Dětská nabídka

Přírodní kuřecí plátek, bramborové pyré^{7,12}
260,-

Těstoviny s rajčatovou omáčkou, parmazán^{1,3,7,9,12}
250,-

Dezerty

Citronový koláč, čerstvé ovoce, crumble, pomerančový gel, crème fraîche, meringue, limetová zmrzlina s tymiánem^{1,3,7,8,12}
250,-

Smetanový mousse s rebarborou, čerstvé jahody, rebarbora, crumble, jahodové coulis, cornflakes, chips z bílé čokolády^{1,3,7,8,12}
250,-

Tři kopečky domácí zmrzliny, čerstvé ovoce^{3,7,12}
150,-

Výběr sýrů, ovocná hořčice, domácí pečivo, čerstvé ovoce^{1,7,8,10,12}
310,-

Alergeny:

1) Obiloviny obsahující lepek

2) Korišti a výrobky z nich

3) Vejce a výrobky z nich

4) Ryby a výrobky z nich

5) Podzemnice olejná (arašídý) a výrobky z nich

6) Sójové boby (sója) a výrobky z nich

7) Mléko a výrobky z něj

8) Skořápkové plody a výrobky z nich

9) Celer a výrobky z něj

10) Hořčice a výrobky z ní

11) Sezamová semena (sezam) a výrobky z nich

12) Oxid siřičitý a siřičitany

13) Vlčí bob (LUPINA) a výrobky z něj

14) Měkkýši a výrobky z nich