



Chateau **Herálec**

Red velvet, silver wind

„Jaro je super, ale léto je prostě nejlepší!“

Celý rok se na léto moc těším, už několik měsíců dopředu vždy přemýšlím, co nového bych do naší zámecké restaurace Honoria mohl přinést. Léto je totiž jediné roční období, kdy může každý kuchař vařit z těch opravdu nejčerstvějších a nejvoňavějších surovin.

Vždyť jen při krátké procházce po zahradě, louce nebo parku se dá najít tolik různých bylinek a surovin, které i ze všedního pokrmu mohou udělat nevšední zážitek. A tuto myšlenku se snažím přenést na talíře, které opouští naší kuchyni.

Z našeho letního menu bych doporučil ochutnat vše. Pokud bych však měl vyzdvihnout některé z chodů, určitě by se jednalo o hovězí roastbeef s nakládanými liškami a vůní lanýžů.

Pro letošní léto jsme se rozhodli zařadit zpět do našeho jídelního lístku jehněčí maso. Na jednom talíři tak můžete ochutnat hned dvě jeho úpravy - pečené kotletky a můj oblíbený jehněčí karbanátek.

Zbylo ještě místo na dezert?

Asi žádné ovoce nepatří k létu víc než jahody. Nechte se osvěžit naší jahodovou polévkou s jogurtovou panna cottou.

Krásné léto 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, lišky, cibule, lanýžový crème fraiche,
hořčičná majonéza, chlebový crumble
(Champagne Pierre Courtois, brut)

Polévka

Cibulový krém, pečená cibule, lišky, česnekové krutony, parmezán
(Chablis 2022 „Prestige“, Domaine Chevallier)

Salát

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru,
vlašský ořech, balzamikový gel
(Sauvignon Blanc 2021, Vinařství Smrčka)

Teplý předkrm

Bramborové ravioli, kachní maso, zelí, špek, škvarky, kmínový demi-glace
(Pinot Noir 2021, Vinařství Marko Kristančič)

Hlavní chod

Srnčí hřbet, bramborové rösti, květákové pyré, restovaný květák, ořechová krusta,
olej z medvědího česneku, vinná omáčka
(Cuvée Tradition Rouge 2021, Domaine Lefran-Veyrolles)

Dezert

Malinový koláč, vanilkový krém, malinový gel, pusinky, crème fraiche,
domácí zmrzlina s bílou čokoládou, čerstvé ovoce
(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.

Jídelní lístek

Předkrmy

Marinovaný pstruh, meloun, okurka, pomerančový gel, česnekové krutony, bazalkový olej^{1,4,7,12}
310,-

Roastbeef, lišky, cibule, lanýžový crème fraîche, hořčičná majonéza, chlebový crumble^{1,3,7,10,12}
340,-

Variace z řepy, hruška, jablko, kroketa z kozího sýru, vlašský ořech, balzamikový gel^{1,7,8,12}
310,-

Bramborové ravioli, kachní maso, zelí, špek, škvarky, kmínový demi-glacé^{1,3,7,9,12}
350,-

Polévky

Zámecká kulajda, brambory, žampiony, kopr, vejce^{1,3,7,9,12,13}
190,-

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

Cibulový krém, pečená cibule, lišky, česnekové krutony, parmezán^{1,7,9,12,13}
190,-

Hlavní chody

Steak z nízkého roštěnce*60 dní suché zrání, fazolky ve slanině, jarní cibulka, žampiony, omáčka z madeirského vína^{7,9,12}
890,-

Jehněčí kotletky, jehněčí karbanátek, čočka, brambory, cuketa, jarní cibulka, kokosové kari, lilkový kaviár, okurka^{7,12}
720,-

Srnčí hřbet, bramborové rosti, květákové pyré, restovaný květák, ořechová krusta, olej z medvědího česneku, vinná omáčka^{1,7,8,9,12}
680,-

Vepřová panenka, bramborové noky, lišky, šalotka, chlebový crumble, lišková omáčka^{1,3,7,9,12,13}
680,-

Kuřecí prso, polenta, kukuřice, parmezán, crumble, olej z medvědího česneku, kuřecí velouté^{1,7,9,12,13}
690,-

Filet ze pstruha, brambory v podmáslí, cuketa, bazalkové pesto, chlebový crumble, bazalkový olej, vadouvan omáčka^{4,7,8,9,12}
670,-

Tortellini, domácí ricotta, rajče, bazalkové pesto, piniová semínka, 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

Malinový koláč, vanilkový krém, malinový gel, pusinky, crème fraiche, domácí zmrzlina s bílou čokoládou, čerstvé ovoce^{1,3,7,12}
260,-

Studená jahodová polévka, panna cotta z jogurtu, crumble, jahody, máta, jahodový sorbet^{1,7,12}
260,-

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) Korýši 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