



## JÍDELNÍ LÍSTEK

---

## PŘEDKRMY

---

### **Tatar z čerstvého lososa / 50 g**

bruscheta, černé olivy

Ryzlink rýnský Krásná Hora, Veltlínské zelené VOC Kořínek

109,-

### **Terina z Foie grass / 50 g**

s redukcí z balzamiky, fíkový džem

Rulandské bílé bobule Peřina, Pálava výběr z hroznů Gotberg

145,-

### **Carpaccio z hovězí svíčkové / 50 g**

s parmazánem, olivovým olejem

Grand cuvée Moravino Valtice

115,-

### **Teplá foie grass / 50 g**

šafránová omáčka s vanilkou, bramborová taštička

plněná želé s modrou plísň

Rulandské bílé bobule Peřina, Pálava výběr z hroznů Gotberg

165,-

## POLÉVKY

---

### **Kuřecí vývar / 0,25 l**

s masem, domácími nudlemi a zeleninou

37,-

### **Polévka z hovězího žebra / 0,25 l**

s játrovou roládou

37,-

### **Česnekačka / 0,25 l**

s uzeným masem, vajíčkem a osmaženým chlebem

37,-

### **Sezonní krémová polévka / 0,25 l**

55,-

## NA VAŠI INDIVIDUÁLNÍ OBJEDNÁVKU PŘIPRAVÍME

---

### **Tatarský biftek / 150 g**

4 ks topinek

Upozorňujeme, že maso není tepelně zpracováno

Cabernet Sauvignon Chile, Grand Cuvée Moravino Valtice

255,-

## RYBY

---

### **Filet z candáta / 150 g**

omáčka barigoule, bramborové gnochi  
Veltlínské zelené kabinet Kořínek, Chablis 1er Cru Domaine Fevre  
260,-

### **Losos v holandské omáče / 150 g**

glazované romanesco s karotkou  
Sauvignon kabinet Mádl, Chardonnay pozdní sběr Moravíno  
229,-

### **Steak z lososa na grilu / 200 g**

ratatouille  
Ryzlink vlašský kabinet Peřina, Chabli 1er Cru Domaine Fevre  
285,-

## DRŮBEŽ

---

### **Supreme z kukuřičného kuřete / 200 g**

ratatouille  
Pálava Moravíno Valtice  
195,-

### **Kuřecí prso na uzené paprice / 200 g**

kysaná smetana, tarhoňa  
Chardonnay-Pinot Krásná Hora, Mersault AOC Domaine Latour  
185,-

### **Kuřecí prsíčka smažená v kukuřičných lupínkách / 150 g**

rakouský bramborový salát  
Ryzlink vlašský pozdní sběr Mikros,  
169,-

## DĚTSKÉ JÍDLA

---

### **Smažené kuřecí prsíčko / 100 g**

bramborová kaše, glazovaná mrkvička na másle  
99,-

### **Kuřecí medailonky / 100 g**

smažené hranolky, kečup  
99,-

## VEPŘOVÉ MASO

---

### **Pečená panenka / 150 g**

s omáčkou z povidel a černého rybízu, se smetanovými bramborami a pórkem  
Lar de Paula Španělsko, Barbera Itálie  
185,-

### **Konfitovaná vepřová líčka / 150 g**

demiglas s lesními hříby, bramborové pyré  
Chateau La Riviere Bordeaux Francie, Barollo Corino Itálie  
199,-

### **Šnek z panenky na grilu / 200 g**

proložené slaninou, cibulí a paprikou, pečené bramborové plátky  
Svatovavřínecké Stapleton, Springer, Chateau La Riviere Bordeaux  
235,-

### **Špalíčky z panenky / 200 g**

s pepřovou omáčkou, bramborový pudink  
Dornfelder pozdní sběr Jedlička & Novák, Rulandské modré výběr ŠSV  
215,-

## TELECÍ MASO

---

### **Smažená telecí tlama / 150 g**

omáčka gribiche, bramborové gnochchi  
Pinot Noir Krásná Hora, Svatovavřínecké Stapleton, Springer  
199,-

### **Telecí steak z pravé svíčkové / 200 g**

demiglazé, bramborový pudink  
Corton Rognet Burgundsko, Rulandské modré výběr z hroznů Stapleton & Springer  
379,-

### **Telecí medailonky na tymiánu / 150 g**

smetanová omáčka s hříby, hanácké kroupové rizoto  
Mazis Chambertin Burgundsko, Rulandské modré Stapleton & Springer  
289,-

### **Vídeňský řízek / 150 g**

(telecí smažené na másle) bramborové pyré s lanýžovou solí  
Ladoix Burgundsko, Grand cuveé červené Moravíno Valtice  
209,-

## HOVĚZÍ MASO

---

### **Dušená hovězí líčka / 200 g**

šípková omáčka, karlovarský knedlík

Svatovavřínecké Stapleton, Springer, Chateauneuf du Pape Chateau Cabrieres 2011  
199,-

### **Rostbíf / 150 g**

s pepřovou omáčkou, bramborové dauphinoise

Cabernet Sauvignon jakost Kobylí, Frankovka pozdní sběr ŠSV  
199,-

### **Full Rib Eye (Argentina) / 300 g**

máslo Café de Paris, bramborový pudink

Chateauneuf du Pape Chateau Cabrieres 2009, Cabernet Sauvignon St.Ema CHile  
339,-

### **Steak / 200 g**

z pravé svíčkové, na zeleném pepři s fazolovými lusky dušenými na slanině

Corton Burgundsko, Chateauneuf du Pape Chateau Cabrieres Prestige 2001  
295,-

## KLASIKA Z ČESKÉ A MORAVSKÉ KUCHYNĚ

---

### **Domácí kachnička / 250 g**

se zelím a houskovými knedlíky

pivo, Cabernet Sauvignon jakost Kobylí  
219,-

### **Svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem / 150 g**

připraveno dle receptu původní majitelky restaurace U Labutě paní Vanderkové

Frankovka rosé Moravíno Valtice, Pinot Noir Krásná Hora  
145,-

### **Grilované vepřové koleno / 1 ks**

s křenem, hořčicí, okurčičkou

Cena za kg (cena dle váhy)

Pivo Zubr, Zweigeltrebe ŠSV  
239,-

## BEZMASÁ JÍDLA A TĚSTOVINY

---

### **Knedlíková pizza / 150 g**

hlávkový salát se špekem (okurkový salát)  
Frankovka rosé Moravíno, Ryzlink vlašský Volařík  
99,-

### **Tarhoňa s ratatouille / 200 g**

Ryzlink vlašský p.s. Mikros  
129,-

### **Ravioly / 200 g**

plněné telecím se smetanovou omáčkou s hřibý  
Ladoix 1er Cru Burgundsko, Dornfelder pozdní sběr Jedlička & Novák  
179,-

## SALÁTY, SALÁTOVÉ MÍSY

---

### **CESAR s lososem / 250 g**

ledový salát s jogurtovým dressingem, parmazánem, krutony  
Veltlínské zelené jakostní Hruška, Veltlínské zelené pozdní sběr Mikros  
125,-

### **CESAR s kuřecími dukátky / 250 g**

ledový salát s jogurtovým dressingem, parmazánem, krutony  
Tramín červený jakost Kobylí, Gentil Hugel Francie  
125,-

### **Zeleninový salát malý**

Veltlínské zelené pozdní sběr Mikros, Sauvignon kabinet Mádl  
43,-

### **Zeleninový salát velký**

Veltlínské zelené pozdní sběr Mikros, Sauvignon kabinet Mádl  
65,-

## PO JÍDLE DOPORUČUJEME

---

### Výběr evropských sýrů / 150 g

Chateaufeuf du Pape Chateau Cabrieres 2003, Kerner bobule Peřina  
179,-

## JÍDLA NA OBJEDNÁVKU TÝDEN PŘEDEM

---

### Selátko pečené na rožni

cena dle váhy v syrovém stavu za 1000 g

Tuto skvělou specialitu je nutno objednat alespoň deset dní předem.

Všele doporučujeme na slavnostní akce všeho druhu.

Chateau Fourcas Hosten Francie, Merlot Chile

265,-

### Krůta pečená na rožni

cena dle váhy v syrovém stavu za 1000 g

I tuto skvělou specialitu je nutno objednat alespoň pět dní předem

Chardonnay V.H. Mikros-vín Mikulov , Ryzlink vlašský pozdní sběr Volařík

319,-

### Jehně na rožni

cena dle váhy v syrovém stavu za 1000 g

Nutno objednat alespoň deset dní předem

Ladoix 1er Cru Francie, Mazis Chambertin Grand Cru Francie

390,-



## MOUČNÍKY

---

### **Šomló / 100 g**

pudinkové řezy s rozinkami a rumem v čokoládové omáčce  
Rulandské bílé bobule Peřina  
65,-

### **čokoládový dort / 80 g**

z Belcolady s ovocnou redukcí  
Chateauneuf du Pape Chateau Cabrieres 1995  
99,-

### **Palačinka / 1 ks**

s džemem, čokoládou a praženými lískovými jádry, domácí zmrzlina  
Sandeman Ruby Porto  
75,-

### **Tiramisu / 150 g**

Sandeman Ruby Porto  
75,-

## POHÁRY

---

### **Horká láska / 100 g**

s teplými malinami zdobený šlehačkou  
69,-

### **Domácí zmrzlina / 1ks**

dle aktuální nabídky  
20,-

K polovičním porcím moučníků a pohárů účtujeme 7,- Kč



## PŘÍLOHY

---

<b>Važené brambory / 200 g</b> s máslem 25,-	<b>Grilovaná zelenina / 150 g</b> 59,-
<b>Važené brambory/ 200 g</b> s bylinkovým máslem 30,-	<b>Karlovarský knedlík / 160 g</b> 30,-
<b>Pečené bramborové plátky / 200 g</b> 35,-	<b>Houskové knedlíky / 160 g</b> 20,-
<b>Šťouchané brambory</b> se špekem a cibulkou / 200 g 35,-	<b>Rýže dušená / 150 g</b> 25,-
<b>Gratinované brambory / 200 g</b> 39,-	<b>Vídeňský salát / 200 g</b> 30,-
<b>Smažené hranolky / 150 g</b> 35,-	<b>Bageta nebo Kaiserka pečená / 1 ks</b> 20,-
<b>Americké brambory / 150 g</b> 39,-	<b>Mini pečivo Panesco quality / 3 ks</b> 55,-
	<b>Topinka / 4 ks</b> 15,-

---

**Pražené mandle slané / 50 g**  
(připravujeme vždy čerstvé)  
55,-

Při objednávce poloviční porce jídel účtujeme 12,- Kč.

---

Za projevenou důvěru děkuje a dobrou chuť přeje kolektiv kuchařů  
pod vedením pana Zdeňka Šimčíka.