



## Jídelní lístek

*Něco malého k zakousnutí před hlavním jídlem nebo třeba k pivu.*

**80g**

### **Kachní rilletes**

nakrájenou kachničku na kousky pečeme do křupava, přidáváme kachní játra a přes noc táhneme v sádle při 60°C v holdomatu, přidáme trochu soli, pepře a bylinek. Podáváme s cibulovou marmeládou, kyselou zeleninou a listovým salátkem

**155,-**

**80g**

### **Nářez z gothajského salámu**

Servírujeme s marinovanou sladkokyselou cibulkou, zeleninou a kytičkou salátu

**135,-**

**80g**

### **Grilovaný kozí sýr**

s listovým salátem, podáváme s plátky česneku, trochu chilli papriček, olivového oleje a hruškovým chutney

**155,-**

## *Polévka je grunt*

### *Orlický oukrop*

tato skvělá česneková polévka našich předků dávala sílu a zdraví.

Podáváme s chlebovými krutony a strouhaným sýrem **85,-**

### *Hovězí vývar se zeleninou, masem a celestýnskými nudlemi*

Hovězí vývar z oháňky a žebra, vařené zeleniny a domácími celestýnskými nudlemi je

oblíbená polévka našich babiček **90,-**

## *Dušené, pečené z grilu, nebo smažené, prostě masíčko z našeho chlívku, lesa a potoka*

**200g** Grilovaná krkovička s hříbkovou omáčkou,

chlupatými knedlíky a smetanovým ragú z lišek **345,-**

**300g** *Marinovaná žebra s máslovou kukuřicí*

Hovězí žebra řádně odpočatá v láku pečeme s římským kmínem do zlatova.

Podáváme s máslovou kukuřicí s trochou chilli, okořeněnou skořicí, kari a

listovým salátem. **365,-**

**150g Grilovaný candát na kořenové zelenině a omáčkou z pečených paprik**

Filety z candáta posypané kmínem a solí, servírujeme s pečenou kořenovou zeleninou,

batáty, kapustičkami, trochou libové slaniny, tymiánu a omáčka z pečených

paprik **375,-**

**180g Svíčková na smetaně z kulaté plece špikované slaninou**

Podáváme s brusinkami, citronem a houskovým knedlíkem. **290,-**

**200g Smažený Vídeňský telecí řízek na přepuštěném másle podávaný**

**s bramborovým salátem**

Smažený řízek z telecí kýty přes celý talíř a jako příloha sladkokyselý bramborový salát

s marinovanou cibulkou **385,-**

**80g Plněné bramborové knedlíky kachním konfitem podávané s červeným**

**zelím, jablíčky, škvarečky, červeným vínem a vídeňskou cibulkou.**

Maso provoněné rozmarýnem a tymiánem, pomalu tažené, podáváme s červeným zelím

se skořicí a hruškovými povidly dochucené trochou červeného vína sypeme

škvarečky a vídeňskou cibulkou. **285,-**

**200g Hovězí líčka s Vídeňskou omáčkou, brusinkami**

**a naším špekovým knedlíkem, zdobená Vídeňskou cibulkou **370,-****

*Pokrm sice bez masa, ale lahodný, něco pro milovníky  
bezmasých pokrmů*

**Bulgur s pečenou zeleninou a kozím sýrem**

Podáváme s čerstvým smetanovým kozím sýrem a listovým salátem, rajčátkem,  
okurkou a naší zálivkou. **260,-**

*Něco malého pro nejmenší*

**80g** Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem **155,-**

**80g** Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší. **155,-**

*Sladká tečka na závěr*

Ltvance ve skořicovém cukru s vanilkovou omáčkou  
a malinovým žahourem a šlehačkou **155,-**

Naše škrubánky s mákem, cukrem, přepuštěným máslem a rumovými povidly **140,-**

Zmrzlinový pohár s ovocem a šlehačkou **130,-**