



Zvěřinový víkend/ Wildbret Wochenende 9.-11.12. 2011

Předkrm/Vorspeise

70 g Marinovaná kančí jatýrka na grilu s omáčkou z červeného vína a povidel, podávaná s perníkovým knedlíčkem
Wildschwein Leber gegrillt mit Rot-Wein und Powidel Sosse, mit Lebkuchen-Klößchen 80,-

70 g Zaječí paštička, brusinkové čatný, rozpékaná bagetka
70 g Hasen Paté mit Preiselbeeren Dressing, kleine Bagette 80,-

Polévka/Suppe

Silný bažantí vývar s masovými knedlíčky a domácími nudlemi
Fasanensuppe mit Fleischklößchen und hausgemachte Nudeln 40,-

Krémová polévka z jedlých kaštanů
Kastanien Creme-Suppe 40,-

Hlavní jídla/ Hauptgerichte

120 g Pečená bažantí prsíčka podávaná v bazalkovém lívanci
120 g Gebratene Fasannen Brust in Basilikum Fladen 169,-

¼ Divoká kachna pečená na pomeranči, podávaná s celerovými chipsy
¼ Wildente mit Orangen und Celery Chips 189,-

150 g Srnčí kýta se šípkovou omáčkou, domácí houskové knedlíky
150 g Rehkeule mit Heckenrosen Soße, hausgemachte Böhmsche Knödel 189,-

150 g Jelení medailonky na grilu s liškovým ragú, zapečené brambory s variací bylinek
150 g Hirsch-Medaillons gegrillt mit Pfifferling Ragú, gebratene Kartoffel mit Kräutern 189,-

150 g Dančí Steak s omáčkou z červeného a portského vína s pečeným jablkem a citronovou polentou
150 g Darmhirsch mit Rotwein und Portwein Soße, gebratenem Apfel und Zitronen Polenta 189,-

120 g Kančí guláš se špekovým knedlíkem, s opečeným špalíčkem zvěřinové klobásky, červenou cibulkou a feferonkou
120 g Wildschwein Gulasch mit Speckknödeln, serviert mit Wildbret Klobase, rote Zwiebel und Pfefferoni 179,-

120 g Smažený řízek z kančí kýty, bramborová kaše
120 g Wildschein Schnitzel, Kartoffelbrei 169,-

Desert:

Borůvkový koláč s pomerančovou šťávou
Heidelbeeren Kuchen mit Orangen Sosse 52,-

Speciality pro Vás připravil kuchař Radek Zouhar s kolektivem naší kuchyně
Spezialitäten hat für Sie der Koch Radek Zouhar vorbereitet

Rezervace stolu prosíme na tel. čísle 519 519 307/Tischreservierung unter Nummer
+420 519 519 307

www.hoteldrnholec.cz