

Rybí víkend u příležitosti výlovu rybníka Vrkoč 28.-30.10.2011



Předkrmy:

50 g Filátka z pstruha na francouzském salátě	45,-
50 g Uzený úhoř s hořčičnou omáčkou s koprem	45,-

Polévka:

Tradiční krémová polévka z kapra s osmaženou houskou	35,-
--	------

Hlavní chod:

200 g Kapr na černo podávaný s žemlovými knedlíčky	99,-
200 g Kapr "Vrkoč" se zeleninou	120,-
200 g Smažené vykostěné filátka pohořelického kapra s domácím bramborovým salátem	120,-
200 g Pstruh na grilu s pravými hříbký	140,-
180 g Pečený candát s restovanou zeleninou – lilek, cibule, fazolky, pečená brambora	189,-
180 g Sumec pečený na římském kmínu	170,-
180 g Úhoř "Mlynář"	170,-

Velká rybí mísa rybníka Vrkoč pro dvě a více osob:

Grilovaný sumec, kapr, candát, úhoř – příloha dle výběru, pro 1 osobu:	170,-
--	-------

Přílohy:

Brambory vařené, hranolky, krokety, rýže, bramboráčky, šťouchané brambory, žemlové knedlíčky

Omáčky:

Sýrová, koprová, bazalková, bylinková	20,-
---------------------------------------	------

Desert:

Pohár Mascarpone s višněmi	55,-
----------------------------	------

Přejeme Vám dobrou chuť!