

ZVĚŘINOVÉ SPECIALITY

PŘEDKRM: Zvěřinová paštička v kabátku z listového těsta – 45,-

Teplé kančí škvarky, pečivo – 40,-

POLÉVKA: Zvěřinový vývar s nudlemi – 42,-

Bramboračka s lesními hříbky – 42,-

HLAVNÍ CHODY: Daňčí ragů – 125,-

Zvěřinový guláš – 110,-

Kančí kýta na smetaně – 125,-

Smažený kančí řízek – 135,-

Zvěřinová roláda provoněná bylinkami a slaninkou – 125,-

Pečená žebra, jablečný křen, rozpečený chléb – 125,-

Steak z kančího hřbetu – 160,-

Steak z daňčího hřbetu – 170,-

Zvěřinové výpečky, kysané zelí, knedlík 145,-

PŘÍLOHY: Vařené brambory – 35,-

Opékané brambory -35,-

Šťouchané brambory – 35,-

Hranolky – 35,-

Bramborový salát -35,-

Houskový knedlík – 35,-

Bramborový knedlík – 35,-

Bramborové nočky -35,-

Tagliatelle – 35,-

DEZERT: Horké maliny s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou – 54,-

Domácí jablečný štrúdl s karamellem a šlehačkou – 45,-