

## *Svatomartinské husí menu*

---



### *předkrm*

*Piemontská bruschetta s husími jatyřky na cibulce a červeném víně*

*White bread bruschetta with roasted goose liver in red wine gravy*

120 Kč



### *polévka*

*Kaldoun z husích drobů s máslovými knedličky*

*Goose offal soup with butter dumplings*

89 Kč



### **hlavní chod**

*Přes noc pečená svatomartinská husička plněná jablky a divokým tymián s červeným zelím,  
jedlými kaštany a domácím karlovarským knedlíkem*

*Overnight roast from St. Martin's goose stuffed with apples and wild thyme served with red cabbage, chestnuts  
and homemade dumplings*

360 Kč



### **dezert**

*Čerstvá palačinka s křoulovou marmeládou, smetanovou čepičkou a jablečnými křížalami*

*Fresh crepe with home made quince marmelade, cream and dried apples*

115 Kč



***K těmto pokrmům podáváme Svatomartinská vína***

*Modrý Portugal, Rodinné vinařství Sedlák*

*Müller Thurgau, Rodinné vinařství Sedlák*

0,75 l ..... 299 Kč

0,15 l ..... 69 Kč

*Informace o obsažených alergenech poskytne obsluha na vyžádání zákazníka.*