

Gourmet menu 28. 11.

PRALINKA Z KACHNÍCH JATER FOIE-GRAS MARINOVANÁ
V ČERVENÉM VÍNĚ S PERNÍKOVÝM KOŘENÍM, LEDOVÝM
JABLEČNÝM CHUTNEY V MEDOVÉ SUŠENCE

Chasy 2010 známkové - suché

Alk. 13,5 % Zb. cukr 0,4 g/l - Kyselina 7,5 g/l

BAŽANTÍ CONSOMMÉ SE ZELENINOU, MASEM A SMAŽENÝM
KŘEPELČÍM VAJÍČKEM ZDOBENÝ PETRŽELKOU

Neuburské 2013 pozdní sběr - suché

Alk. 12 % Zb. cukr 0,7 g/l - Kyselina 6,4 g/l

ROLKA ZE PSTRUHA PLNĚNÁ BYLINKAMI A PODZIMNÍ
ZELENINOU S GRATINOVANOU KŘENOVOU KAŠÍ A
GLASÉ ZE PSTRUHA

Ryzlink rýnský 2014 pozdní sběr - suché

Alk. 12,5 % Zb. cukr 0,4 g/l - Kyselina 7,6 g/l

ZA STUDENA VYUZENÝ PLÁTEK Z DIVOČÁKA PLNĚNÝ
SMETANOVÝM KŘENEM ZDOBENÝ VINNOU REDUKCÍ
PODÁVANÝ NA KŘUPAVÉ BAGETCE

ZAJÍC NA KRÁLOVSKÝ ZPŮSOB S MARINOVANÝM HŘBÍTKEM,
HLÍVOVÝM RAGÚ A OPEČENÝM NOČKEM

Cabernet Sauvignon 2011 výběr z hroznů - suché

Alk. 14 % Zb. cukr 0,5 g/l - Kyselina 5,3 g/l

SMAŽENÉ BRAMBOROVÉ TAŠTIČKY PLNĚNÉ DÝŇOVÝM KOMPOTEM
SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU S MEDEM, ZDOBENÉ SKOŘICÍ A
DOMÁCÍ ŠLEHAČKOU

Veltlínské zelené 2001 ledové - sladké

990,-

*Uvedené menu pro Vás připravili
David Grandič - Miroslav Říha
s kolektivem kuchařů.*

Víno z produkce rodinného vinařství Springer, Bořetice



e-mail: hotel@kravihora.cz
www.kravihora.cz
tel.: +420 519 430 090
www.springer.cz

