

# *Gourmet menu*

## *setkání s Alsaskem 29. 11.*

**Crémant d'Alsace** - Domaine Schlosser, Adlau  
Alk 12 % Brut

**PÂTÉ DE CAMPAGNE AVEC SALADE**  
*Vesnická paštika se salátem*

**Sylvaner 2012** - Domaine Meyer, Blienschwiller  
Alk 11,5 %

**LE COQ AU RIESLING AVEC DES SPAETZLÉS Á I'ALSACIANNE**  
*Kohoutek na ryzlinku se špeclemi po Alsasku*

**Riesling 2012** - Domaine Meyer, Blienschwiller  
Alk. 12 %

**PLATEAU DE FROMAGES ALSACIEN - COMTÉ ET MUNSTER**  
*Sýrový Alsaský talíř*

**Pinot Gris 2011** - Domaine Schlosser, Adlau  
Alk. 12,5 %

**Gewurztraminer 2011** - Domaine Schlosser, Adlau  
Alk. 12,5 %

**LA TARTE AUX POMMES Á I'ALSACIENNE**  
*Jablečný Alsaský koláč*

**Gewurztraminer 2012 cuvée particulière** - Domaine Schlosser, Adlau  
Alk. 12,5 %

**CENA MENU 690,-**

*Vína z produkce vinařství Marcel Schlosser a François Meyer  
Vám představí sommelier a degustátor pan Jiří Matela.*

*Menu pro Vás připravil šéfkuchař Zdeněk Salajka  
s kolektivem kuchařů.*

