

Jarní nabídka

Předkrmy

- TARLETKA PLNĚNÁ ČERSTVÝM KOZÍM COTTAGE SÝREM** 95 Kč
s pestem z mladého česneku a kopřivy, šalotkovo-zázvorové chutney
- TRHANÁ JEMNĚ UZENÁ ŠUNKA** 115 Kč
z mladého selátka na čočkovém salátku

Polévka

- „SLUNOVRA TOVÁ“** 59 Kč
bylinková polévka dle keltských tradic

Hlavní jídla

- PEČENĚ Z MLÉČNÉHO JEHŇÁTKA** 295 Kč
provoněná čerstvými bylinkami s Velikonoční nádivkou a salátkem z baby řepy
- JEHNĚČÍ KOLÍNKO GLAZOVANÉ SILNÝM FONDEM** 295 Kč
jemně restovaný mangold, pažitkové brambory
- SUPREME Z MLADÉHO KUŘÁTKA S MACESY** 225 Kč
a salátkem z mladé kopřivy, medvědího česneku, čekanky a výběrových salátů s bylinkovým creme-fraiche
- JARNÍ SALÁT Z GRILOVANÝCH ZELENÝCH FAZOLEK A RUKOLY** 170 Kč
bylinkovo-ančovičkové pesto, křepelčí vejce

Dezerty

- MRKVOVÝ DORT S VANILKOVÝM KRÉMEM** 85 Kč

Zvláště jehňata krmená mateřským mlékem jsou v celé Evropě považována za mimořádnou delikatesu. Jehněčí maso má navíc výtečné nutriční vlastnosti, neboť obsahuje málo tuku a málo cholesterolu a naopak vysoké množství bílkovin. Boduje však hlavně svou lahodnou, jemnou a delikátní chutí. Při úpravě je nejlepší šetrné pečení, které ponechá masu jeho křehkost. Ještě připomeňme, že mléčné jehněčí nemá klasickou chuť jehněčího masa, a tudíž si na něm pochutnají i ti, kterým jinak lehce navinulá chuť u staršího jehněčího vadí.

Jehněčí maso vám
servírované pochází
z regionálního
BIOchovu farmy
Doubravice