

SVATOMARTINSKÉ MENU
SAINT MARTIN'S MENU

8 . 1 1 . 2 0 2 4

Předkrm / Starter

100g Husí paštika se sušenými švestkami a koňakem, rakytníkové želé, opečený chléb (1,3,7,12)
100g Goose paté with dried plums and cognac served with sea buckthorn jelly
and toasted bread (1,3,7,12)
175 Kč

Polévka / Soup

0,33 l Husí kaldoun s glazovanou kořenovou zeleninou, trhaným masem a nudlemi (1,3,7,9)
0,33 l Goose "Kaldoun" soup
A rich broth with glazed root vegetables, shredded meat and noodles (1,3,7,9)
145 Kč

Hlavní chod / Main Courses

450g Pomalu pečené husí stehno na jablkách, červené škořicové zelí s karamelizovanými jablky
a rozinkami, bílé slantinové zelí s kmínem, opečené bramborové lokše,
variace knedlíků (1,3,7,9)
450g Slow-roasted goose leg with apples accompanied by cinnamon-spiced red cabbage with
caramelized apples and raisins, white cabbage with bacon and caraway, crispy potato pancakes
and a selection of dumplings (1,3,7,9)
559 Kč

200g Husí roláda s kaštanovou nádivkou, dýňové pyré, ostružinová
omáčka s koňakem (1,3,7,9,12)
200g Goose roulade with chestnut stuffing served with creamy pumpkin purée and a blackberry
sauce with cognac (1,3,7,9,12)
395 Kč

350g Pečená kachna na medu a tymiánu, červené škořicové zelí s karamelizovanými jablky
a rozinkami, bramborové špalíčky opékané na sádle (1,3,7)
Roasted duck with honey and thyme paired with cinnamon-spiced red cabbage, caramelized
apples and raisins and crispy potato gnocchi sautéed in duck fat (1,3,7)
395 Kč

Dezert / Dessert

Hruškový závin s rozinkami a vlašskými ořechy, brusinkové chutney (1,3,7,8)
Pear strudel with raisins and walnuts served with the cranberry chutney (1,3,7,8)
145 Kč

K menu budou podávána svatomartinská vína z vinařství Františka Mádlá:

St. Martin's wines from František Mádl's winery will be served with the menu:

Modrý Portugal / Blauer Portugieser

Zweigeltrebe rosé / Zweigelt rosé

Muškat moravský / Muscat of Moravia



platí do vyprodání | valid until sold out

www.hoteloldinn.cz

M
MĚŠŤÁK
BISTRO