

Velikonoční menu / Easter menu

Šlehané máslo s medvědí česnekem / řemeslný kváskový chléb

Whipped butter with wild garlic / artisanal sourdough bread

Pet-nat, MuAu Bio, brut natur 2023

0,1l 160 CZK

(Divoký, ovocný, živý, svěží a prudce pitelný)

Kuřecí terinka s anglickou slaninou, kopřivy, křepelčí vajíčko

280 CZK

cibulová marmeláda, hráškové výhonky

Chicken terrine with bacon, nettles, quail egg, onion marmalade, pea microgreens

Sauvignon Sůkal, brut, pozdní sběr 2024

0,15l 140 CZK

Hráškový krém s medvědí česnekem a mátou

155 CZK

Green pea cream with wild garlic and mint

Ryzlink Vlašský Gala, pozdní sběr 2023

0,15l 160 CZK

Králičí stehno pečené na kořenové zelenině,

440 CZK

bylinkové noky, rozmarýnová šťáva, lanýžový olej

Rabbit leg baked with root vegetables, herb gnocchi, rosemary juice, truffle oil

Chardonnay, Springer Jaroslav, pozdní sběr 2022

0,15l 160 CZK

Jehněčí kolínko, smetanový špenát, grilované grenaille, glazovaná mrkev, 650 CZK

omáčka z čerstvé majoránky a česneku

Lamb shank, creamed spinach, grilled grenaille, glazed carrots, fresh marjoram and garlic sauce

BB Cuveé Laďa, Tetur, pozdní sběr 2018

0,15l 290 CZK

Dezerty z naší cukrárny Cafe Du Lac

Rezervace – Reservations +420720823833 / fb@bellevuehotels.cz

WiFi: Bellevue-guest / HESLO: bellevueck www.bellevuehotelkrumlov.cz

Pro informace o alergenech, prosím, kontaktujte obsluhu.
Při platbě v EUR je účtováno 24,965 Kč / 1 €. Ceny zahrnují DPH.
Dovolujeme si Vás upozornit, že ke konečnému účtu účtujeme
service charge ve výši 10% z celkové ceny účtu.

Pro informace o alergenech, prosím, kontaktujte obsluhu.
Při platbě v EUR je účtováno 24,965 Kč / 1 €. Ceny zahrnují DPH.
Dovolujeme si Vás upozornit, že ke konečnému účtu účtujeme
service charge ve výši 10% z celkové ceny účtu.