Vítězný tatarský biftek 70g ***ze 3. otevřeného mistrovství ČR v míchání tataráku, pan Zdeněk Kverka z Vlčí*** 110,-
Morkové kosti pečené s česnekem a cibulkou, farmářský chleb 115,-
Uzená plec v aspiku s křenovou pěnou a pečenou čekankou 95,-
Hovězí tlačenka se šalotkou a vinným octem, pečivo 65,-
Hovězí játrová paštika se zeleným pepřem a cibulovou marmeládou 85,-

Hovězí krém s pohankou a mrkvičkou 59,-
Hovězí consomé se zeleninou a játrovým knedlíčkem 69,-

Domácí talián a vařený jazyk s křenem, hořčici a farmářským chlebem 89,-

Entercote steak 300g steak z vysokého roštěnce (Rib eye) 395,-
Rumpsteak 250g steak z květové špičky 295,-
Striploin 200g steak z nízkého roštěnce bez tukového krytí 295,-

Přílohy ke steakům: Pečené soběsucké brambory s kysanou smetanou a bylinkami, šťouchané brambory s cibulkou, restovaná kořenová zelenina 50,-

Rostbíf 180g se šťouchanými brambory a ragú z hlívy ústřičné 339,-
Filet steak z pravé svíčkové 150g se smetanovou omáčkou a domácím houskovým knedlíkem 399,-
Konfitovaný hovězí ořech 200g s brusinkovou omáčkou a slaninovým trhancem 295,-
Hovězí pečeně 180g se švestkovou omáčkou s dýňovým pyré a karotkou 259,-
Loupaná plec 180g pomalu pečená s kořenovou zeleninou, koprová omáčka, brambůrky s pažitkou 259,-
Pečená noha 180g na černém pivu s pohankovým bramborem 235,-
Vařený spodní šál 200g „souse vide“ s kořenovou zeleninou a brambory, podávaný s křenem, hořčicí a pečivem 235,-
Hovězí srdce 180g na slanině, karlovarský knedlík 189,-
Hovězí játra 200g na roštu s bramborovou kaší a řapíkatým celerem, salát s červené řepy 179,-
Ochucené Angus mleté maso husím sádlem, zapečené s brambory a cuketou 235,-

Farmářský salát s jablky, křenem a pečenou červenou řepou 115,-

Švestkový koláč se zmrzlinou z bezinkových květů a bezovým rozvarem, zdobený smaženou šalvěji 95,-
Tvarohový dortíček s mangovou omáčkou 95,-