

Tradiční hovězí hody 21. - 23. 10. 2011

aperitiv

v podobě ovocné pálenky

předkrmový talíř

namíchaný tataráček

•
grilované dršťky

•
domácí játrová paštika

•
roastbeefová rolka se salátem Waldorf

podávané s pečenou bagetkou a cibulovou marmeládou

teplý talíř

grilovaná jatýrka

•
smažený jazyk

•
steak z burgerového masa

•
hovězí ovárek

•
pečená hovězí noha v černém pivu a kořenové zelenině

podávané na bukovém prkénku spolu s křenovou majonézou, variací hořčic, domácí škvarkovou plackou a pečivem

dezert

škubánky s mákem a rumovými švestkami

585,-/osoba



Další naše hovězí speciality

Zadělávané dršťky na česneku, čerstvém zázvoru a bílém víně, bageta (podle receptu z kuchařky z roku 1929)	95,-
Steak „Karabáček“ 190g – steak ze svalu zadní klišky, chuťově výrazný	220,-
Dušené osso buco z mladé jalovičky s drcenými rajčaty a černými olivami, pečené soběsucké brambory	235,-
Dušená líčka na červeném víně a zelenině, šťouchané brambory	155,-/245,-
Mleté hovězí v kapustových listech dušené v olivovém oleji, šťouchané brambory	125,-/195,-
Hovězí ledvinky na víně a kořenové zelenině s přílohou (podle receptu z kuchařky z roku 1929)	95,-/165,-
Pikantní guláš z klišky, chlebové knedlíky se slaninou	105,-/169,-
„Tafelspitze“ z hovězí klišky s kořenovou zeleninou, bagetou a křenovou omáčkou	115,-/185,-
Salát z červené řepy a čerstvého fenyklu	55,-
Zelný salát s křenem	45,-
Škubánky s mákem a rumovými švestkami	75,-
Domácí zázvorová limonáda s limetkou 0,25l	30,-
100% jablečný mošt z Nebílov 0,2l	30,-

Vaříme pouze z mladých býčků a jalovic z našeho ekologického chovu a to do věku max. 20 měsíců.