

## SVATOMARTINSKÝ HUSÍ BRUNCH 08.+09.11.2025



### Předkrmy

Husí paštika s hruškovým želé  
Terina z Foie Gras s portským vínem  
Uzená husí prsa se švestkovým džemem  
Rillettes z husího masa s okurkovým relish  
Lehký bramborový salát  
Špenátová terina s křepelčími vejci a mrkvovou slámou

### Polévky

Husí kaldoun s kořenovou zeleninou, masem a nudlemi  
Husí consomeé s játrovými knedlíčky

### Hlavní chod

Bramborový knedlík plněný husím konfitem s kedlubnovým zelím  
Husí prsa sous vide marinovaná v badyánu s redukcí červeného vína a bramborovými lokšemi  
Pečená husí stehna na kmínu s červeným zelím a karlovarským knedlíkem  
Guláš z husích žaludků se šťouchaným bramborem  
Burger s trhaným husím stehnem, salátem coleslaw z červeného zelí a smaženou cibulkou  
Husa marinovaná v hoisin omáčce s křupavou zeleninou a jasmínovou rýží

### Dezerty

Variace tuzemských sýrů s karamelizovanými ořechy  
Dvojitěhodné koláčky (povidla, tvaroh, jablka)  
Medovník  
Citrónové tartaletky s meringue  
Kaštan s hruškou  
Čokoládový s pomerančem  
Obrácený štrůdl  
Craquelin se švestkou, hruškou a skořicí  
Perníkový sponge se šípkovým želé a čokoládou

**1.650kč / osoba vč. nápojů**

## ST. MARTIN'S GOOSE BRUNCH 08.+09.11.2025



### Starters

Goose pate with pear jelly  
Foie Gras terrine with port wine  
Smoked goose breast with plum jam  
Goose rillettes with gherkin relish  
Light potato salad  
Spinach terrine with quail eggs and carrot straw

### Soup

Goose "Kaldoun" broth with root vegetables, goose and noodles  
Goose consommé with liver dumplings

### Main courses

Potato dumpling filled with goose confit and kohlrabi  
Goose breast sous vide marinated in star anise with red wine reduction and potato pancakes  
Roast goose leg with caraway seeds, red cabbage and Karlsbad dumplings  
Goose gizzard goulash with smashed potato  
Pulled goose leg burger, red cabbage coleslaw and fried onions  
Roast goose marinated in hoisin sauce with crispy vegetables and jasmine rice

### Desserts

Variations of local cheeses  
Two-tiered cakes (cottage cheese, apples)  
Gingerbread  
Lemon tartlets with meringue  
Chestnut with pear  
Chocolate with orange  
Inverted strudel  
Craquelin with plum, pear and cinnamon  
Gingerbread sponge with rosehip jelly and chocolate

**1.650CZK / PER PERSON incl. drinks**