



Velikonoční jaro

Pozdrav:

~ Pažitkové máslo, uzený žloutek, kruchovky ~

Studené předkrmy:

~ Farmářský kravský sýr, Pálavské byliny, ředkvičky, jarní cibule,
semínkový kváskový chléb ~

~ Kedlubna, uzené vejce, řeřicha, hrášek, mák ~

Polévky:

~ Špenátový krém, bílý chřest, drobenka z bílého chleba ~

~ Selečí vývar, hráškový svítek, máslová zelenina ~

Teplé předkrmy:

~ Lehce vařené vejce, chřest, smrž, klíčena pšenice, sojová oplatka ~

~ Králík, pórek, podmáslí, hrách ~

Hlavní chody:

~ Telecí steak, bramborovo špenátový koláč, mrkev, pěna z česneku ~

~ Jehněčí v kopřivách, bryndza, krupicové knedlíčky, medvědí česnek, hrášek ~

~ Selečí roláda, kopřivový špenát, vejce, majoránka, drbáky ~

~ Slepíčí krokety, petrželový krém, hrách, červená pšenice, chřestová nádivka ~

~ Filátka ze pstruha, mrkev, vlažný salát z brambor, špenát, ředkvičky, kedlubna ~

~ Hráškový karbanátek, bramborový salát, špenát, hořčičné semínko, tvaroh, řeřicha ~

Pro děti:

~ Pečené mladé kuřátko ½, bramborová kaše, nádivka ~

~ Šišky s mákem a tvarohem s pampeliškovým medem, máslo ~

Dezert:

~ Boží milosti a zmrzlina z vaječného likéru ~

www.hotelvolarik.cz

