



11.10.2008

Starofrancouzské zvěřinové menu v restauraci „u Podkovy“

- ❖ Domácí terina z marinované srnčí kýty podávaná s jemným celerovým jullienem, hruškové tartte s pečenými mandlovými hoblinami, brusinkový dip

- ❖ Zvěřinové consomé s pošírovaným křepelčím vejcem

- ❖ Jelení kýta konfitovaná po starofrancouzsku se srnčím hřebínkem, bramborovo-dýňové espumas, pravý hříbek pečený na rozmarýnovém oleji

- ❖ Sušené švestky v armagnacu podávané na karamelové omáčce s citrónovým sorbetem, pečené lískové oříšky na šlehaném másle se zkaramelizovaným cukrem