

## Degustation Menu – 59 Eur

### Amuse Bouche

\*\*\*

#### Bryndza

Restované špenátové listy, demikát, pečené perleťové cibulky, špenátový olej 1,3,7

#### Brokolica

Mrvenica zo syra s modrou plesňou, pražené mandle 1,7

#### Pražma kraľovská

Pečená, karfiolové pyrė, chrumkavé kapary, poširovaná zelenina, petržlenová omáčka 4,7

#### Jeleň

Grilovaný a jemne zaudený chrbát, klobása, tekvica, hruška, sladké lieskovce, borievkový jus 7,8

#### Čokoláda

Čokoládový koláč, mango sorbet 1,3,7

Výber ručne vyrábaných syrov 1,3,7,8

### Amuse Bouche

\*\*\*

#### Sheep cheese

Sautéed spinach leaves, sheep cheese cream, baked pearl onions, spinach oil 1,3,7

#### Broccoli

Blue cheese crumbs, roasted almonds 1,7

#### Sea bream

Roasted, cauliflower puree, crunchy capers, poached vegetables, parsley sauce 4,7

#### Deer

Venison, grilled and smoked, deer sausage, pumpkin, pear, sweet hazelnuts, juniper jus 7,8

#### Chocolate

Chocolate cake, mango sorbet 1,3,7

Selection of home made cheese 1,3,7,8

### Amuse Bouche

\*\*\*

#### Brimsenkäse

Sautierte Spinatblätter, Brimsencreme, gebackene Perlzwiebeln, Spinatöl 1,3,7

#### Brokkoli

Brösel aus Blauschimmelkäse, geröstete Mandeln 1,7

#### Goldbrasse

Gebacken, Blumenkohlpüree, knusprige Kapern, pochiertes Gemüse, Petersiliensauce 4,7

#### Hirsch

Rücken, gegrillt und fein geräuchert, Hirsch Wurst, Kürbis, Birne, süße Haselnüsse, Wacholderbeerenjus 7,8

#### Schokolade

Schokoladekuchen, Mango Sorbet 1,3,7

Auswahl an handgemachten Käsesorten 1,3,7,8