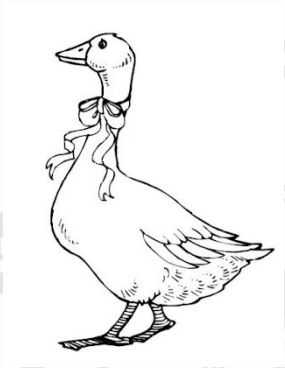
SVATOMARTINSKÁ HUSA OD 10.11.2026



na začátek

husí paštika, jablečné chutney s rozinkami, chléb (169,-)

polévka

husí ,,kaldoun'' – smetanová polévka (119,-)

hlavní chod

tradiční konfitované husí stehno podávané s červeným zelím, bramborovými šiškami a karlovarským knedlíkem (400 g/599,-)

filírované kachní prso, pomerančová omáčka s likérem Cointreau, podzimní zelenina, smažené bramborové šišky s tymiánem (180 g/499,-)

dezert

švestkový sorbet (79,-)
máslové lívance, dušené švestky, tvaroh (119,-)

mladé víno bílé r. 2026 vinařství Johannis Kőlbl (Dolní Rakousko)

Röschitzer gemischter satz 0,15l/0,75l 109,-/545,-

svatomartinské červené r.2026 vinařství Tetur (Morava)

Modrý portugal 0,15l/0,75l 109,-/545,-

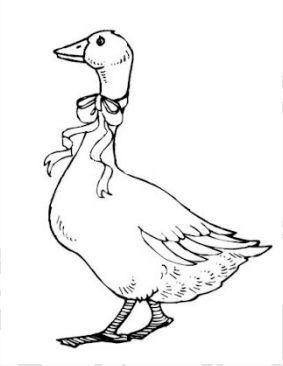
pivní speciál pikard®

svatomartinská 13° - med a šípek 0,3l/0,5l 69,-/79,-

dobrou chuť přeje šéfkuchař Miroslav Moldřik a jeho parta

ZÁMEK ZÁBŘEH

ST. MARTIN´S GOOSE FROM 10.11.2026



starter

goose pate, apple chutney with raisins, bread (169,-)

soup

goose ,,kaldoun'' – creamy goose soup (119,-)

main course

traditional roasted goose leg served with red cabbage, „carlsbad" and potato dumplings (400g/599,-)

roasted duck breast, autumn vegetable, orange sauce with Cointreau, fried potato gnocchi with thyme (180g/ 499,-)

desserts

plum sorbet (79,-)
pancakes with plums and cottage cheese (119,-)

young white wine by Mr. Kőlbl (Austria)

Röschitzer gemischter satz 0,15l/0,75l 109,-/545,-

young red wine by Mr. Tetur (Moravia)

Blauer Portugieser 0,15l/0,75l 109,-/545,-

***special beer* pikard®**

St. Martin 13° amber honey and rosehip 0,3l/0,5l 69,-/79,-

Enjoy your meal! Mr. Miroslav Moldrik – chef and his team

ZÁMEK ZÁBŘEH