



## Zvěřinové hody

8. – 18. 10. 2020

### Aperitiv (pro bystré oko myslivce)

0,02 **Hruškovice s hruštičkou** ( Destilérka Svach ) **35,- Kč**

### Předkrmy

100g **Zaječí domácí paštika v anglické slanině s malinovým přelivem,**  
borůvkové želé, rozpečená bageta /1,3,12/ **99,- Kč**

100g **Pikantní zvěřinová směs s hoblinkami parmezánu,**  
podávané s česnekovou topinkou /1,3,7,9/ **99,- Kč**

### Polévka

0,22 l **Dýňová polévka s kurkumou, chilli a dýňovými semínky** /1,3,9/ **54,- Kč**

### Šéfkuchař Robert Černovský doporučuje

200g **Jelení hřbet na grilu na omáče z červeného vína**  
gratinované brambory, růžičková kapusta s glazovanými kaštaný  
/1,3,7,12/ **269,- Kč**

150g **Pečená jelení plec na zelenině a česneku**  
červené zelí, karlovarské knedlíky, hruška na víně / 1,3,7,10,12 / **199,- Kč**

200g **Kančí řízečky se smetano-brusinkovým dipem,**  
petrželkové brambory s máslem, citron /1,3,7/ **249,- Kč**

### Moučníky a sladká pokušení

120g **Dukátové buchtičky s rumovým šodó a medovými kaštaný** **89,-Kč**  
/1,3,7,12 /

### Sládek pivovaru doporučuje

0,3l **Budvar – tmavý ležák** **36,-Kč**  
obs. alk. 4,7% obj. / IBU 24 / EBC 90

**Dobrou chuť přeje personál restaurace Krumlovský mlýn**

Prosím vezměte na vědomí, že některé suroviny použité k přípravě pokrmů jsou citlivé pro osoby s potravinovou alergií.  
Na Vaše přání Vám obsluha poskytne menu, kde jsou vyznačeny alergený.