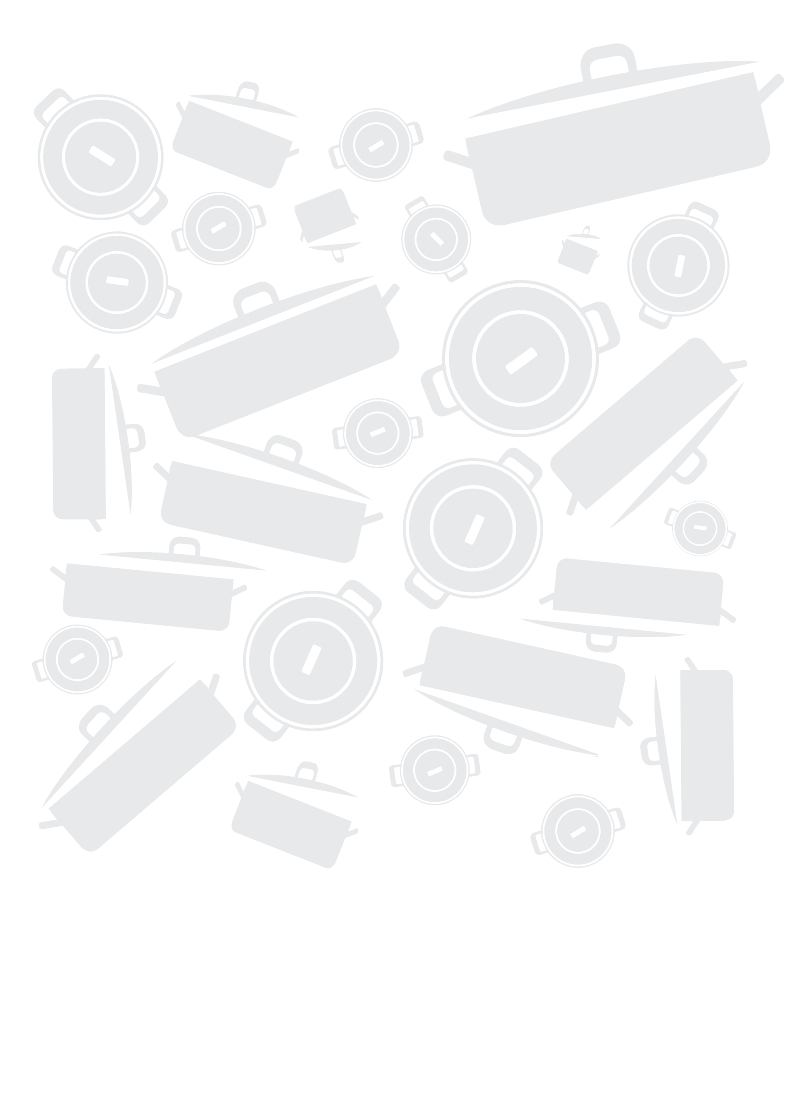
****

**Restaurace Kastrol**

**Degustační menu 27/1/2022**

**Téma: Alsasko**

**Amuse bouche**

**Terinka z foie gras, mirabelková marmeláda, křupavý chips**

Gewurztraminer, Meyer, Alsace, magnum, 2016

**Studený Předkrm**

**Tarte Flambée, slanina, zakysaná smetana, sýr münster, cibulka**

0.2 Kastrol 11

**Teplý předkrm**

**Matelote de poisson, ragú ze sladkovodních ryb na bílém víně**

Riesling Haegi, Alsace, 2017

**Hlavní chod 1**

**Baeckeoffe, specialita z vepřového, jehněčího a hovězího masa v alsaském ryzlinku**

Pinot Noir, Haegi, Alsace, 2015, barrique

**Na vytrávení**

**Hroznový sorbet se stařenou hruškovicí**

**Hlavní chod 2**

**Kohout na alsaském ryzlinku, späetzle**

Riesling grand cru classe Zotzenberg, Haegi 2017

**Moučník**

**Dort forêt noire - Švarcvaldský dort s višněmi**

Cena: 990,- Kč/os, Párování s vínem 525,- Kč/os