

Sommelier's Table Menu 30.4. 2026

Mrkvová tartaletka, rozmarýn

Carrot Tart, Rosemary

Gougére, olomoucké tvarůžky, libeček

Gougére, Olomouc Cheese, Lovage

Uzený úhoř, černý česnek, pohanka

Smoked Eel, Black Garlic, Buckwheat

N.V. Sekt

Žitný chléb Šumava & mléčný chléb s tymiánem, máslo s kulturou

Šumava Rye Bread & Milk and Thyme Bread, Cultured Butter

Marinovaný Alpský Siven, křen, okurka

Cured Arctic Char, Horseradish, Cucumber

Riesling Jochinger Federspiel 2024

Dýňový pudink, rakytník, hnědé máslo

Pumpkin Custard, Sea Buckthorn, Brown Butter

Grüner Veltliner Stein am Rain Federspiel 2025

Starověká pšenice, Korálovec ježatý, lanýž

Ancient Wheat Porridge, Lions Mane, Truffle

Grüner Veltliner Liebenberg Smaragd 2022

Pečená kachna s medem, celer, švestka, omáčka Bigarade

Honey Roasted Duck, Celeriac, Prune, Sauce Bigarade

Riesling Klaus Smaragd 2017

Delice z tmavé čokolády, lískových ořechů a meruněk

Dark Chocolate, Hazelnut and Apricot Delice

Riesling Klaus Beerenauslese 2015

