

OBSAH

Předmluva	5
-----------	---

Polévky, předkrmy a rychlé občerstvení

Asijská polévka Pho Bo	14
Hot dog s křenovou majonézou, cibulovým relishem, trhaným salátkem a klíčky z čočky	16
Houbová krémová polévka	18
Hovězí vývar s tyrolskými knedlíčky	19
Chřestová krémová polévka	21
Kaldoun s kuřecím masem	22
Kuřecí terina na rukole s hořčičným dresinkem	24
Kuřecí vývar s bylinkovými knedlíčky	26
Terina z vepřového masa plněná sušenou švestkou, podávaná s rukolou a bylinkovým toustem	28

Saláty

Bulgurový salát s červenou řepou, kadeřávkem a sýrem Niva	32
Farmářský salát s česnekovým cottage sýrem	33
Frisée salát se zastřeným vejcem, černými olivami a bylinkovým dresingem	35
Kedlubnový salát s uzeným tofu	37
Polníček s chipsy ze slaniny, krutony a žampiony	39

Zelenina a houby

Bramborové rösti se žampiony a cherry rajčátky	42
Houbový kuba	44
Chřest s různými variantami	45
Špenátový nákyp	47

Těstoviny

Boloňské špagety	50
Quiche Lorraine	52
Ravioli plněné zelenino-masovou náplní s tomatovou omáčkou a klíčky z ředkviček	54
Tagliatelle s čerstvým špenátem, žampiony, cherry rajčátky a parmazánem	56

Drůbeží maso

Bramborové nočky s kuřecím masem v sýrové omáčce ze čtyř druhů sýra a řeřichou	60
Filírované kukuřičné kuřecí prso podávané s hráškem a kukuřicí	62
Konfitované kachní stehno podávané s červeným zelím	64
Kuřecí prsa Milanese... Polo alla Milanese	66
Kuřecí prsa plněná pórkem, balená v parmské šunce, podávaná s bramborovou kaší	68
Kuřecí prso plněné čerstvým špenátem, hermelínem a smetanovou omáčkou	69

Pečená kachna po staročesku	71
Pečená křepelka na másle	72
Pečené baby kuřátko na másle, s houbami a jarní zeleninou	74
Pečené kachní prso s bruselskými kapustičkami	76
Plněné kuřecí stehno podávané s bramborovou kaší	78
Trhané kachní maso v bramborové placce s řěřichou	80

Hovězí maso

Flank steak podávaný s Vídeňskou cibulkou	84
Hovězí maso vařené, podávané s křenovou omáčkou, bramborem a brusinkami	86
Hovězí tokáň s houskovým knedlíkem	87
Ragout fin	88
Rib eye steak na fazolkách podávaný s omáčkou ze zeleného pepře	90
Roastbeef s bernskou omáčkou, třemi druhy zeleniny a gratinovanými bramborami	92
Stroganoff	94
Španělský ptáček	96
Tafelspitz s křenovou omáčkou podávaný s bujonovými bramborami	98
Zbojnická hovězí roláda	100

Vepřové maso

Holandský řízek	104
Involtiny z vepřového masa	106

Medailonky z vepřové panenky „Schwarzwaldský styl“	107
Ovarové koleno s jablečným křenem	109
Pečená vepřová kotleta podávaná s cibulovou omáčkou	111
Pečená vepřová panenka balená v anglické slanině a vepřové bránici s jarní zeleninou, vepřovou omáčkou a bramboráčky	112
Pečená vepřová panenka podávaná s koňakovou omáčkou, mrkví, květákem a brokolicí	114
Pečený vepřový bůček s fazolkami a Thai chilli omáčkou	116
Poctivý sulc	118
Studentský řízek s bramborovou kaší	120
Vepřová kotleta pečená v parmazánové krustě	121
Vepřové maso v mrkvi s bramborem	123
Zapečená vepřová panenka v bramborách – Kartoffelgratin	125

Zvěřina

Dančí medailonky na houbách s demi glace a kroketami	128
Jelení guláš	130
Kančí filátka balené v kuřecí fáši, bylinkové palačince, vepřové bránici, podávané s mix. zeleninou a šťouchanými bramborami	132
Kančí fileť s brusinkovou omáčkou, teplým hroznovým vínem a liškami restovanými na másle	134
Kančí plec s jalovcovou omáčkou a restovanými houbami	136

Ryby a mořské plody

Candát pečený v bramborové krustě, s červeným špenátem a vinnou omáčkou	140
Filátko z čerstvého pstruha s hráškovým pyré a bylinkovou omáčkou	142
Filet z halibuta pečený na másle a bylinkách s omáčkou beurre blanc a čerstvým špenátem	144
Jakubské mušle na smetanovém rizotu a klíčky z ředkvičky	146
Pečené tygří krevety na česneku a másle, podávané a rizotem	148
Pečený candát, halibut a krevety na listovém špenátu s vínovou omáčkou a bujonovými bramborami	150
Pečený filet ze štiky na chřestovém ragout a Café de Paris	152
Šťavnaté rybí karbanátky	154

Dezerty

Bezová limonáda	156
Brownies	157
Jahodové parfait	158
Kaiserschmarrn s jablečným pyré	159
Švestkové buchty podávané s vanilkovou omáčkou	161
Zázvorová limonáda	163
Slovo závěrem	164