

Předkrmy

100 g	Kysané Roprachtické zelí s uleželým marinovaným bůčkem	95.-
50 g	Tradiční zelníky s horkými rozpečenými škvarky	95.-

Polévky:

0.3 l	Silný slepičí vývar s masem zeleninou a domácími nudlemi	55.-
0.3 l	Krkonošské kyselo z chlebového kvásku s houbami	55.-

Hlavní jídlo

150 g	Pečené filety ze pstruha na koriandrovém másle, čočka	250.-
250 g	Kuřecí prsa nadívaná zelím a slaninou, bramborové placky	215.-
250 g	Konfitované kachní stehno s krkonošským hubníkem	215.-
150 g	Hovězí líčka s kořenovou zeleninou a červeným vínem, žemlový knedlík	235.-
700 g	Vepřové koleno pečené na černém pivě	350.-
200 g	Vepřový řízek v sádle smažený, lehký bramborový salát	215.-
150 g	Houbové karbanátky podávané s bramborovou kaší	165.-
300 g	Borůvkové knedlíky sypané tvarohem a cukrem, maštěné máslem	165.-

Saláty

	Salát z listů a celeru s domácí majonézou, vlašskými ořechy a kozím sýrem	185.-
	Trhané listy salátu s mrkví, ředkvičkami, sázeným vejcem a opečenou slaninou	185.-

Moučníky

	Bramborový kucmoch s mákem, maštěný máslem	115.-
	Dort z melty	115.-