



Snoubení vína a jídla 15. a 16. října 2025

Aperitiv:

Heida, AOC Wallis 2023, St. Jodern Kellerei, Švýcarsko

cena láhve: 799,- Kč

PŘEDKRM

Tataráček z hlívy ústříčné, dýňové semínko, petrželová mayo,
topinky s z našeho chlebu opečené na sádle

Cuvée 31, cuvée čtyř odrůd, 2022, Luboš Oulehla, Nové Bránice

cena láhve na stůl: 389,- Kč; 1,0 dcl = 55,- Kč

POLÉVKA

Kulajda, zastřené vejce, brambory, hříbký, kopr

Spark, St. Laurent 2021, brut, Štěpán Maňák, Žádovice

cena láhve na stůl: 459,- Kč

RYBÍ CHOD

Grilovaný candát, kroupy, slaninová omáčka, podzimní zelenina julienne

Ryzlink rýnský 2021, Mikrosvín Mikulov, Za Cihelnou

cena láhve na stůl: 439,- Kč; 1,0 dcl = 70,- Kč

HLAVNÍ CHOD

Grilované křepelčí prsíčko, smažená křepelčí masová krocketka, cibulové pyré, hrušková nádivka s ořechy, demi-glace
omáčka

Merlot 2018, Vinařství Volařík, Mikulov

cena láhve na stůl: 599,- Kč; 1,0 dcl = 90,- Kč

DEZERT

Šaler 2017, dolihované, sladké, Vinařství Špalek, Nový Šaldorf

cena láhve na stůl: 289,- Kč; 0,5 dcl = 50,- Kč

Cena osoba 1.190,-

Menu sestavil a připravil tým Hostince U Feldů

Vína vybral a večerem provede Vladimír Rimmel, sommelier Zámeckého vinného sklepa