

TRILIN RESTAURANT



Velikonoční Menu

21. – 25. 4. 2011

Pálfy sekt Brut (méthode champegnois traditionnelle)

Uzené kuřecí prso s křenovým dresinkem a salátem z klíčků

Polévka z listového špenátu a pečeného česneku

Confitované jehněčí kolínko se zeleninou pečenou na černém pivu s nádivkou z libečku a kopřiv

Bylinková zmrzlina s ovocnou pěnou a mazancem

Výběr z exkluzivních čajů nebo káva

840,- Kč / osoba



Easter Menu

21. – 25. 4. 2011

Pálfy sekt Brut (méthode champegnois traditionnelle)

Smoked chicken breast with horseradish dressing and salad from sprouts

Leafy spinach soup and roasted garlic

Lamb knee with vegetable roasted in black beer with stuffing from lovage and nettle

Herb ice-cream with fruit foam and Easter cake

Selection of exclusive teas or coffee

CZK 840,- / per person



Ostermenü

21. – 25. 4. 2011

Pálfy Sekt Brut (Méthode champegnois traditionnelle)

Geräucherte Hähnchenbrust mit Meerrettichdressing und Sprossensalat

Suppe aus Blattspinat und gebratenem Knoblauch

Konfitierte Lammkeule mit Gemüse auf Schwarzbier gebraten und Fülle aus Liebstöckel und Brennnesseln

Kräutereis mit Obstschäum und Osterbrot

Exklusive Tee - oder Kaffeeauswahl

CZK 840,- / person

