

# Solidní posezení v hotelu s nejkratším názvem

**J**eště před nedávnem jste v hotelu „N“ v Příměticích u Znojma dostali ke každému jídlu obligátní univerzální oblohu pocházející z dob unifikovaných komunistických interhotelů. Bílé a červené zelí, červená řepa a nastrohaná mrkev kynuly na okraji talířů navzdory tomu, že se jako příloha k většině slušně připravených jídel vůbec nehodily. Je s podivem, jak tento zlozvyk vytrvale přetrvává, i když si to většina hostů nepřeje. Ale vraťme se do restaurace hotelu s nejkratším názvem.

Svěžejší vítr zde zavál zhruba před půl rokem s příchodem nového provozního Martina Lennera. Znojemský rodák ně-



FOTO: JIŘÍ EISENBRUCK

Pstruh na roštu



FOTO: ARCHIV

## INFORMACE

### Hotel „N“

Přímětice 62  
669 04 Znojmo  
Tel.: 515 228 164

Cenová kategorie: ●●●

#### Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●●●  
do 1500 Kč: ●●●●●  
nad 1500 Kč: ●●●●●●●

kolik let pracoval v předních pražských restauracích. Zkušenosti, které nashíral, se nyní snaží přenést na své nové působiště. S ním z talířů zmizela prapodivná nežádaná příloha, objevila se nová koření i různé speciality na rozpáleném kameni. Už trochu ospale působící restaurace prokoukla, v krbu hoří oheň a příjemnější atmosféře odpovídají i chutě připravovaných jídel.

„Jednou za pět šest týdnů pořádáme tematické dny, kdy představujeme různé národní kuchyně či typická jídla a speciality z ryb a zvěřiny,“ říká

Martin Lenner. „Především pro stále hosty je to vítané zpestření stabilního jídelníčku a na akce se naučili chodit i mlsnější místní.“ V době naší návštěvy byly na programu Rybí hody. Mohli jste si dát mušle po holandsku, mečouna po pařížsku, paellu na pánvi, kapří hranolky, steak z tuňáka či z candáta, tatarák z lososa, lína na másle, guláš ze sumce podle Rudolfa Hrušínského, úhoře na roštu, pstruha ve slaninové košilce i donedávna zde nevidané čerstvé ústřice.

V nabídce vín dominuje Znovín Znojmo, ale pro zpestření na vinném lístku najdete i vína dalších místních producentů. Unikátní sklep Znovínu můžete navštívit, aniž vytáhnete z hotelu paty. Je totiž propojen s největším křížovým sklepem v Evropě, kde se na křížovatce chodeb pohodlně otočil kočár s koňmi. Větší je jenom v Jihoafrické republice. Po domluvě vám zde připraví i ochutnávku vín. A pokud budete chtít upéct selátko, kůzlátko či jehňátko, ani to není pro lidi z hotelu „N“ problém. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz



Konšelova hnědá mošna  
(s tuňákem a cibulí nebo se špenátem či se sýrem)