

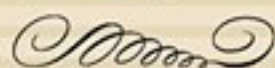
ÉTTERMÜNK AJÁNLATA

Vadpástétom fokhagymás savanyított szilvával, birskrémmeel 2.590,-

Házilag érlelt fogas káposztákkal, gyömbérrel és mustármaggal 2.590,-



Savanyú céklakrémleves borjúnyelvvel, petrezselyemmel 1.690,-



Spenótos ordanudli sült céklával és pirított dióval 3.590,-

Csirkemell sütőtökös rizottóval 3.990,-

Rántott sertésfűl diós kelkáposztafőzelékkel, savanyú zöldalmával 3.590,-

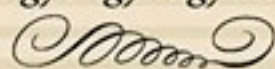
Kacsamell birsalmás tepertős nudlival 3.990,-

Szarvasgerinc zölddióval, sült édesburgonyával és bordás kellel 5.990,-

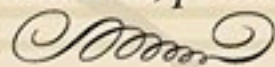
Keszthelyi tokhal sültkarfiol krémmeel, kelbimbóval 5.490,-

RÉGIÓNK ÍZEI MENÜ

Vargányapástétom savanyított gyöngyhagymával, tojáskrémmeel 1.990,-



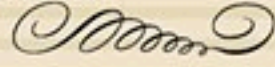
Tőreki fehérbab krémleves mandulával, pörkölt dióval 1.690,-



Nyurgaponty erjesztett kellel 2.990,-



Angus marhanyak fokhagymás őszi parajjal,
grillezett vargányával, puliszkával 4.990,-



Sütőtökös bajorkrém gyömbérrel és dióval 1.690,-

A menü ára: 12.000,-

OUR RESTAURANT'S OFFER

<i>Game pie with pickled plums seasoned with garlic, quince cream sauce</i>	2.590,-
<i>Home-cured zander with cabbage, ginger & mustard seeds</i>	2.590,-
<i>Sour beetroot cream soup with calf tongue & parsley</i>	1.690,-
<i>Ricotta gnocchi with spinach, red beet & roasted nuts</i>	3.590,-
<i>Chicken breast with pumpkin risotto</i>	3.990,-
<i>Pork ears fried in breadcrumbs & boiled savoy cabbage with walnuts and sour green apples</i>	3.590,-
<i>Duck breast and gnocchi with quince apple & greaves</i>	3.990,-
<i>Saddle of venison with green walnuts, roasted sweet potato and bok choy</i>	5.990,-
<i>Sturgeon from Keszthely with roasted cauliflower cream sauce and Brussels sprouts</i>	5.490,-

TASTES OF OUR REGION MENU

<i>Spread made of penny bun mushrooms with pickled pearl onions and egg spread</i>	1.990,-
<i>Tőreki navy bean cream soup with almonds and roasted walnuts</i>	1.690,-
<i>Common carp with fermented savoy cabbage</i>	2.990,-
<i>Angus beef neck with autumn spinach seasoned with garlic, grilled penny bun mushrooms and polenta</i>	4.990,-
<i>Bavarian cream with pumpkin, ginger and walnuts</i>	1.690,-

Preis of menu: 12.000,-

ANGEBOT UNSERES RESTAURANTS

Wildpastete mit in Knoblauch eingelegten Pflaumen und Quittencreme	2.590,-
Hausgereifter Zander mit Kohle, Ingwer und Senfkörner	2.590,-
<i>~~~~~</i>	
Saure Rote-Bete-Cremesuppe mit Kalbszunge und Petersilie	1.690,-
<i>~~~~~</i>	
Nudeln mit Molkenkäse und Spinat, gebratener Rote Bete und gerösteter Walnuss	3.590,-
Hähnchenbrust mit Kürbisrisotto	3.990,-
Frittierte Schweineohre, Wirsingkohleintopf mit Walnuss & saurer grüner Apfel	3.590,-
Entenbrust & Nockerln mit Speckgriebe und Quitten	3.990,-
Hirschrücken mit grüner Walnuss, gebratenen Süßkartoffeln und Chinakohl	5.990,-
Störfilet aus Keszthely mit gebratener Blumenkohlcreme und Rosenkohl	5.490,-

GESCHMÄCKE AUS UNSERER REGION MENÜ

Steinpilzpastete mit eingelegten Perlzwiebeln, Eiercreme	1.990,-
<i>~~~~~</i>	
Cremesuppe aus weißen Bohnen mit Mandeln & geröstetem Walnuss	1.690,-
<i>~~~~~</i>	
Wildkarpfen mit fermentiertem Kohl	2.990,-
<i>~~~~~</i>	
Angus Rindshals mit Herbstspinat und Knoblauch, gegrilltem Steinpilz, Polenta	4.990,-
<i>~~~~~</i>	
Bayerische Creme mit Kürbis, Ingwer und Walnuss	1.690,-

Der Preis für das Menü: 12.000,-