



À La Carte Speisekarte

_ KALTE VORSPEISEN _

Caesar Salat    **4 590 Ft**

Mini-Römersalat, Hähnchenbrust, Caesar-Dressing,
Parmesan, Croutons

Rindertatar   **4 790 Ft**

mit Gewürzgurken-Gel und Toast

Knoblauch-Chili-Garnelen   **4 790 Ft**

(Gambas al Ajillo) – mit Sauerteigbrot

Honigmelone & Serrano-Schinken
– ein perfektes Zusammenspiel **2 990 Ft**

_ SUPPEN _

Fleischsuppe    **1 990 Ft**

Nudeln, Gemüse, gekochtes Fleisch

Kalte Erdbeercremesuppe

mit Basilikum und Minze  **2 190 Ft**

serviert mit Vanilleeis

_ HAUPTGERICHTEN _

Paniertes Kabeljaufilet    **4 490 Ft**

mit Zucchini-Rahmgemüse und gegrillter Zucchini

Gegrillte Hähnchenbrust Supreme **4 490 Ft**

mit Sommergemüse

Saltimbocca **4 190 Ft**

vom Schweinefilet mit Petersilienkartoffeln

Rinderfilet-Medaillons  **10 990 Ft**

mit Gewürzkruste, Letscho-Creme und Erbsen,
Ofen-Kartoffelpüree

Tafelspitz mit Gemüse **5 490 Ft**

gebackenen Kartoffelscheiben und Apfelmus

_ PASTA _

Tagliatelle mit Lachs **4 490 Ft**



_ VEGETAISCHES ANGEBOT _

Pappardelle Canuti    **4 290 Ft**

mit Steinpilzrahmsauce

_ KINDERMENÜ _

Spaghetti Bolognese   **3 690 Ft**

Hühnerschnitzel   **4 290 Ft**

Pommes, Ketchup

Gebackene Camembert    **4 290 Ft**

mit Jasminreis und Preiselbeermarmelade

Gebackene Käse     **4 290 Ft**

mit Jasminreis und Tartaresosse

_ SALAT _

Frischer Salat **990 Ft**

Sauergemüse **990 Ft**

(Essiggurken, Krautsalat, eingelegte Perlzwiebeln,
eingelegte Apfelpaprika)

_ DESSERTS _

Apfelstrudel    **3 390 Ft**

mit Vanillesauce

Schokoladensoufflé **3 890 Ft**

Glutenfrei, vegan


Kraseczki Tamás
F&B Manager


Kondics Zoltán
Executive Chef



GLUTEN



KREBS



EIER



FISCH



ERDNUSS



SOJA



LAKTOSE



NÜSSE



SELLERIE



SENF



SESAM



SCHWEEFELDIOXIDE UND SULFITE



WEICHTIERE



LUPINE



PILZ



fagus HOTEL
SOPRON ★★★★★
Conference & Spa

Áraink Forintban értendők és az tartalmazzák az ÁFA-t, valamint a szervizdíjat.
www.fagushotel.hu

