

Royal gasztro Séf ajánló

Előétel:

Kristály Fp.

Erdélyi padlizsánkrém kovászos piritóssal savanyított lilahagymával 1,3,7,

Transsilvanische Auberginencreme mit Toast und eingelegten roten Zwiebeln / Transylvanian eggplant cream with toast and pickled red onion

2990.-

Leves:

Házias húsleves gazdagon 1,3,7,9,

Kristály Fp.

Hausgemachte Fleischsuppe mit Gemüse und Fleisch / Homemade broth with vegetables and meat

2790.-

Sült sütőtök krémleves füstöltsonka chipsszel 7, 2490.-

Gebackene Kürbiscrèmesuppe mit Räucherschinken-chips / Roasted pumpkin cream soup with smoked ham chips

Főételek:

Kristály Fp.

Ropogós bundában sült rák, szárított paradicsomos, fokhagymás linguini és parmezánszeletek,

Temperierte Garnela mit Linguini mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Parmesanscheiben. / Tempurated Prawn with linguini with dried tomatoes, garlic and parmesan slices. 1,2,3,4,7,

4590.-

Kristály Fp.

Pankó bundás sült csirkefalatok roppantott burgonya és cheddar szósz 1,3,7,

Panko-panierte frittierte Chicken Nuggets mit ganzen Ofenkartoffeln und Cheddar-Sauce / Panko-coated fried chicken bites with whole baked potatoes and cheddar sauce

4990.-

Kemencében készült sertéspecsenye, sült hordóban érlelt káposztával és dödöllével

Im Ofen gebackenes Schweinefleisch mit geröstetem, im Fass gereiftem Kohl, mit Kartoffeln knusprigen / Oven-roasted pork roast, with barrel-aged cabbage and potatoes dumplings 1,7,10,

4990.-

Kristály Fp.

Báránycsülök rozmaringos jus, baconos kelbimbó, házi fűszeres burgonya 10,

Lammhaxe mit Rosmarinjus, Speck und Rosenkohl, hausgemachte Gewürzkartoffeln
Lamb shank with rosemary jus, bacon and Brussels sprouts, homemade spiced potatoes

5990.-

Kristály +1500.-

Kemencében sült ¼ kacs, párolt káposzta kandírozott szilvával, sült hagymás tört burgonya-

Im Ofen gebratene ¼ Entenbrat geschmorter Kohl mit kandierten Pflaumen, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
Oven-roasted 1/4 duck with stewed cabbage with candied plums, mashed potatoes with fried onions

4990.-

Kristály Fp.

Bőren sült lazac steak citrusos, balzsamos zöldsalátával, citrommal és bulgarral

Auf der Haut gebratenes Lachssteak mit Citrus-Balsamico-Balattsalat und Bulgur, Zitrone 1,3,4,7

Skin-roasted salmon steak with citrus-balsamic green salad and bulgur

6490.-

Kristály + 2000.-

Desszert:

Csokoládészuflé karamellizált ananász és ribizli lekvárral 1,3,7,

Schokoladensoufflé mit ananas und Johannisbeermarmelade /
Chocolate souffle with pineapple and currant jam 2390.-

Rizsfelfújt, házi ribizli lekvárral 1,3,7, 2290.-

Milchreisauflauf, hausgemachte Johannisbeersauce / Rice pudding baked, with homemade currant sauce

Degusztációs menübe kérve 4 fogás (1előétel, 1 leves, 1 főétel, 1 desszert)

12 000.-Ft

VEGÁN / Főétel:

Növényi tejszínes, Rukkolás szárított paradicsomos bulgur 7,

Bulgur mit Gemüsecreme, Rucola und sonnengetrockneten Tomaten /
Bulgur with Vegetable cream, arugula and sun-dried tomatoes

4290.-

Allergének:

1. Glutén, gabona
2. Rákfélék
3. Tojás
4. Halak
5. Földimogyoró
6. Szója
7. Tej beleértve

Allergének:

8. Diófélék
9. Zeller
10. Mustár
11. Szezám
12. Kén-dioxid
13. Csillagfűrt
14. Puhatestűek

Royal Készthely

