

HAVI AJÁNLATUNK

OUR MONTHLY OFFER

SPÁRGAKRÉM LEVES LAZACOS GALUSKÁVAL L 2.500,-
Asparagus cream soup with salmon dumplings / Spargelcremesuppe dazu Nockerln mit Lachs
Vellutata di asparagi con gnocchetti al salmone

MEDVEHAGYMÁS PALACSINTA 2.800,-
tépett csirkével, spárgával, hollandi mártással
Shallot pancakes with shredded chicken, asparagus and hollandaise sauce
Bärenzwiebelpfannkuchen mit Gezupfte Hähnchenfleisch, Spargel und Sauce Hollandaise
Pancake all'aglio orsino, petto di pollo sfilacciato, asparagi e salsa olandese



BŐRÖS FOGAS FILÉ SPÁRGÁS RIZOTTÓVAL L (T) 6.300,-
Skin-on pike perch with asparagus risotto
Auf den Haut gebratenes Zanderfilet mit Spargelrisotto
Filetto di lucioperca con risotto agli asparagi

BŐRÖS CSIRKEMELL 4.800,-
fokhagymás spenóttal, sajttal besütött karfiollal és brokkolival
Skin-on chicken breast with garlic spinach, cheese-baked cauliflower and broccoli
Auf den Haut gebratene Hühnerbrust mit Knoblauch Spinat
dazu mit Käse überbackenes Blumenkohl und Brokkoli
Petto di pollo e spinaci all'aglio con cavolfiore e broccoli gratinati al formaggio

BORJÚ ROLLBRATEN L (T) 7.100,-
kacsaszíros, újhagymás burgonyával, sörös mustáros mártással
Veal rollbraten with, spring onion potatoes and beer mustard sauce
Kalbsrollbraten mit Kartoffeln, Frühlingzwiebeln und Bier-Senfsauce
Arrosto di vitello con patate e cipolle al forno e salsa alla birra e senape

CSONTOS MANGALICAKARAJ L 7.300,-
füstölt zellerkrémmeel, fűszeres laskagombával
Bone-in mangalitsa loin with smoked celery cream and spicy oyster mushrooms
Schweinekotelett vom "Mangalica" mit geräucherter Selleriecreme und würzigen Austerpilzen
Lonza di maiale mangalica con osso servita con crema di sedano affumicata e funghi orecchioni

ZÖLDSÉGES TÓCSNI MEDVEHAGYMÁS MÁRTOGATÓSSAL H 2.200,-
Vegetable hash browns with shallot dip / Reibekuchen mit Gemüse dazu Bärenzwiebel-Dip
Frittelle di verdure con salsa all'aglio orsino



CSOKI MOUSSE FRISS EPERREL L 2.300,-
Chocolate mousse with fresh strawberries / Mousse au Chocolat mit frischen Erdbeeren
Mousse al cioccolato con fragole