

Gyöngyöző húsleves háziasan  **1 790 Ft**

☞ A Várkapitány Úr mintagazdaságából, tanyasi sertésből vegyes zöldségekkel több órás főzéssel tartalmaz levest készítünk. Majd 8 tojásos csigatésztával, vele főtt zöldségekkel és hússal tálaljuk

Sertés gulyásleves bográcsban **2 990 Ft**

☞ Az azonos formára felkockázott sertéscombot pörköltalapon puhára pároljuk, a hozzáadott friss zöldségekkel és burgonyával, majd bő lére eresztjük.

Sümegei halászlé **3 390 Ft**

☞ Nem bajai, nem szegedi ez igazi sümegei!
Passzírozott halból készült halászlévünket ízletes harcsafilével tálaljuk.

Pankómorzsában sült csirkemellfalatok Ranolder sajtos burgonyapürével, fokhagymás-citrusos mártogatóssal   **4 990 Ft**

☞ A csirkemellett pankómorzsába forgatjuk, forró zsírdekbán kisütjük, majd Ranolderes burgonyapürével és fokhagymás-citrusos mártogatóssal tálaljuk.

Kemencében sült libacomb pikáns peccsenyelével, áfonyás lilakáposztával és hagymás törtburgonyával **7 990 Ft**

☞ Pácolt libacombokat kíméletesen szaftosra sütjük majd fokhagymás páclével megkenjük, saját ízletes peccsenyelevére helyezzük és áfonyás lilakáposztával, hagymás törtburgonyával tálaljuk.

Roston sült harcsaszeletek tejszínes-vargányás szélesmetélttel, ruccolával   **5 490 Ft**

☞ A harcsaszeleteket rostlapon megpirítjuk, tejszínes-vargányás szélesmetélttel tálaljuk.

Grillezett vadlaczacfilé salátaágyon, aszalt fügével, pirított mogyoróval, citromos-mézes öntettel **5 990 Ft**

☞ A vadlaczac filét tengeri sóval, citrommal ízesítjük, rostlapon sütjük. Zöldsaláta kavalkádra tálaljuk. Fügével, mogyoróval hintjük, citromos-mézes öntettel tálaljuk.

Tanyasi sertéspörkölt házi galuskával   **4 490 Ft**

☞ Üvegesre pirított vöröshagymán megfuttatjuk a saját tanyánkról származó sertéscomb, ízletes házi lecsónk és fűszerek hozzáadásával szaftos pörköltet készítünk, melyet házi galuskával kínálunk.

Fokhagymás sertés steak pirított szalonnával, fűszeres házi steak burgonyával **5 190 Ft**

☞ Mintagazdaságunkból származó szaftos tarjánkból fokhagymás steak-et készítünk. Fűszeres burgonya gerezd ágyon tálaljuk, sült kakas szalonnával koronázzuk.

Töltött sertésborda Sobri Jóska módra, párolt rizzsel és hasábburgonyával   **5 990 Ft**

☞ A kiklopolt fűszerezett karajszeleteket házi készítésű parasztkolbásszal, trappista sajttal töltjük és bundázzuk, párolt rizzsel és hasábburgonyával tálaljuk.

Sous vide marhaszelet hagymás raguval házi steak burgonyával **5 990 Ft**

☞ *A pácolt marhaszeleteket vákuumfóliában alacsony hőfokon puhára pároljuk, majd rostlapon kérgezzük. Pikáns hagymaraguval és házi steak burgonyával tálaljuk.*

Egy tál dödölle pörccel, sült hagymával házi tejföllel, ahogy a Nagyi tanította   **3 490 Ft**

☞ *A dödöllét sült hagymával összeforgatjuk, meghintjük szalonna pörccel és tejföllel tálaljuk.*

Rántott sajt (2 szelet) illatos jázmin rizzsel, tartármártással   **4 190 Ft**

☞ *Trappista sajtunkat „kabátba” öltöztetjük, majd forró zsiradékban aranybarnára sütjük. Házi készítésű tartármártással és párolt jázmin rizzsel tálaljuk.*

Csemegeuborka **990 Ft**

Káposztasaláta **990 Ft**

Ecetes almapaprika **990 Ft**

Vegyes savanyúság **990 Ft**

Házi csalamádé **990 Ft**


Uborkasaláta **1 390 Ft**

Tejfölös uborkasaláta  **1 590 Ft**

Friss zöldsaláta kavalkád **1 590 Ft**

Klasszikus szilvágombóc fahéjas porcukorral  **2 190 Ft**

☞ *Klasszikus szilvágombócot kifőzzük, édesmorzsába forgatjuk és fahéjas porcukorral hintjük.*

Gundel palacsinta  **2 490 Ft**

☞ *A palacsintát diókrémmel töltjük, vajon átpírítjuk és csokoládé öntettel tálaljuk.*

Paleo sütemény – almás-mákos **1 890 Ft**

☞ *Mindenmentes sütemény.*

Somlói galuska  **2 490 Ft**

☞ *Házi készítésű, tradicionálisan készült somlói galuska, ahogy a Nagyi tanította.*

Házi túrós rétes gyümölcsöntettel a Hotel Kapitány cukrászműhelyéből   **2 490 Ft**

☞ *Házi készítésű túrós rétesünket, ízletes erdei gyümölcsöntettel tálaljuk.*

A főételek árai a köretet tartalmazzák! A köret változtatása árváltozással járhat!
Az étlapban szereplő árak 15% szervizdíjat tartalmaznak, ezáltal a megadott áraink nem emelkednek.
Fél adag rendelés esetén az étel árának 70%-át számítjuk fel! Csomagolás díja 200 Ft/ doboz!