

Vorspeisen

1. Gänselebermus mit Blaubeermousse und mini-Brioche 3300.-
2. Tatarbeefsteak, marinierte Perlzwiebeln, Kapern, Cornichons, Babypeperoni 3650.-
3. Garnele mit Chili und Knoblauch in Olivenöl gebraten mit Baguette 2990.-
4. Gemüsecremes (Guacamole, Oliventapenade, Süßkartoffelcreme)  2690.-

Suppen (350ml)

1. Spargelcremesuppe mit Parmesan-Polenta 1990.-
2. Erdbeercremesuppe mit Basilikum, gerösteten Mandeln  1990.-
3. Wildragoutsuppe mit Estragon 2500.-
4. Fleischsuppe reich an Schneckenudeln 1650.-

Hauptgerichte

1. Steinpilzrisotto mit Parmesan 3990.-
2. Gebratener hausgemachten Kuh-Käse, Frischer salat, Tokajer-Weingelee 4950.-
3. Superfood Salad  3300.-
/grüner Spargel, Rucola, Erdbeeren, Pinienkerne, Balsamico-Creme/
4. Hühnebrustücke in „Pankobrösel“ mit Bulgur und Coleslow salat 4650.-
5. Supreme Hühnebrust, cremiger Kohlrabi,
Polenta, grüne spargel 4950.-
6. Gewürzte Hühnerflügel mit zweierleiem Tunken und Kartoffeln 4650.-
7. Entebrust Roze gebacken, Süßkartoffelpüree, grüner Spargel 6600.-
8. Confitierte Gänsekeule, gedünsteter Kohl, Quittenpüree, Kartoffelgratin 7700.-
9. Gänseleber in „Pankobrösel“, Risotto mit Rüben, Quittenpuree 9990.-
10. „Spaghetti a'll aglio, olio e peperoncino“ mit Krabben 4950.-
/Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Krabben/
11. Am Rost gebratene Forelle mit Spinatkartoffeln und
Meerrettich-Apfelmus 5250.-

12. Lachs steak, Zucchini-Tomaten Tagliatelle mit Oliven 6600.-
13. Bogácsér kraut auf art schlachtfest 3950.-
14. Frittierte Kalbsfüsse, Kartoffeln mit Petersilie, Remouladensauce 5750.-
15. Iberischer Pancetta und „Sztrapacska“ mit Schafkäse und Speck 5950.-
16. Lammkeule mit Rosmarin und geschälte Kartoffeln in Mascarponecreme 7950.-
17. Gegrilltes Wildschweinerücken, braune Soße mit Brombeeren
und Geröstete Kartoffeln 6600.-
18. Burgunder-Rinderragout, französisches Baguette 5500.-
19. Rindmaul auf Gemüse-„Bett“ hausgemachter Kartoffelkrapfen 5950.-
20. Argentinisches Beefsteak mit grüne Pfeffersoße, Steak-Kartoffeln 9900.-
21. Angus Burger mit Pommes und Coleslaw salat 5500.-
/roter cheddar, rucola, rote zwiebelmarmelade/

Salate

1. Tomatensalat mit lila Zwiebel 790.-
2. Gurkensalat 790.-

Desserts

1. Tiramisu 1750.-
2. Crème Brullée 1650.-
3. Panna-cotta mit Mangopüree 1650.-
4. „Flódni“- Apfel-, Walnuss-, Mohn-, und Marmeladenkuchen 1490.-
/laktose-, gluten-und zuckerfrei/
5. Schokoladen Mousse Kuchen 1490.-
6. Palatschinken in Karamel drehend mit Äpfel und vanilleneis 1650.-
7. Quarkknödel mit saurer Sahne mit Zimt 1850.-

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und viele angenehme Minuten bei uns!

Die Preise sind in Forint und in dem Preis ist die Mehrwertsteuer

Wi-fi network name: Vadvirag Password: vadraguleves