

A NYÁR AJÁNLATA

Kasamell carpaccio zöldfűszeres meggykosonyával	1 200.-
Hús őszibarackleves zöld citrommal	600.-
Hideg uborkakrémleves friss tárkonnyal	600.-
Sült sárgadinnye tenger gyümölcseivel	1 100.-
Töltött tök kapormártással	900.-
Pulykamedál márványos brokkoli parféval	1 700.-
Csirkefalatok zsenge párolt zöldekkel	1 650.-
Jeges salátamix	900.-
Málnasorbett tojáslikőr habbal	700.-

A Nyár borajánlata:

Mátrai Cserzegei Fűszeres 0,75 (2004 Ludányi József)	2 600.-
--	---------



Mátrai Cserzegei Fűszeres

Bora a fajta eredetét igazolja, mert finoman fűszeres, kicsit muskotályos, könnyed, elegáns és savai is kellemesen finomak. Gyümölcscsel körített könnyű ételekhez kínáljuk.

SOMMERANGEBOTE

Entenbrust Carpaccio mit Kräuter-Kirschaspik	1 200.-
Kühle Pfirsichsuppe mit Limette	600.-
Kalte Gurkenkrem-Suppe mit frischem Estragon	600.-
Gebackene Honigmelone mit Meeresfrüchten	1 100.-
Gefüllter Kürbis mit Dillsosse	900.-
Putenmedallion mit Marmor-Brokkoli Parfait	1 700.-
Hühnchenhappen mit jungem gedünstetem Gemüse	1 650.-
Eis-Salat Mix	900.-
Himbeeren-Sorbet mit Eierlikör-Schaum	700.-

Weinempfehlung des Frühlings

Mátrai Cserszegi Fűszeres 0,75 (2004 Ludányi József)

2600.-



Mátrai Cserszegi Fűszeres

The wine confirms its varietal origin with its refined spicy, slightly muscatel flavour, its lightness, elegance and pleasant acids. Recommended with light dishes garnished with fruit.

SUMMER OFFERS

Duckling breast carpaccio with herb - cherry jelly	1 200.-
Cool peach soup with lime	600.-
Cold cucumber-cream soup with fresh tarragon	600.-
Baked melon with seafood	1 100.-
Stuffed pumpkin with dill sauce	900.-
Turkey medallions with marble-broccoli parfait	1 700.-
Chicken bites with young steamed vegetables	1 650.-
Ice-salad mix	900.-
Raspberry sorbet with egg-nog mousse	700.-

WINE OFFERED FOR SPRING

Mátrai Cserszegi Fűszeres 0,75 (2004 Ludányi József)

2600.-



Mátrai Cserszegi Fűszeres

Sein Wein erinnert an den Muskateller, ist angenehm würzig, lieblich, elegant und fein abgestimmt in der Säure. Wir empfehlen ihn zu leichten Speisen mit Obstbeilage.