

Weinangebot des Herbst

Szekszárdi Merlot 0,75 (2003 Vida Péter)

3100.-



Szekszárdi Merlot

Durch seine Samtigkeit ist der Merlot einer der herausragenden Vertreter Szekszárd's. Ein eine außerordentliche Reifefähigkeit und ein anhaltendes Geschmacksbild vorstellender Wein. Sein Duft erinnert an Blumen, in erster Linie an den tiefroter Rosen, die Fruchtigkeit des Geschmackes lässt neben Himbeere auch Trockenpflaume schmecken. Ein würdiger Vertreter für außergewöhnliche Augenblicke.

Seinen Genuss schlage ich bei 17-18C vor.

WHAT FALL OFFERS

Bone-marrow with fresh toast	1200.-
Hot dove-flavored wine soup with grapes	600.-
Forest mushroom salad with thyme	1200.-
Honey spiced chicken with baked pepper	1600.-
Crisp goose leg with cabbage pancake	1700.-
Pork filet with wine-cabbage	1700.-
Catfish marinated in must, served with corn	1500.-
„Ludaskása“ - delicious rice meal cooked with giblets	1550.-
Trembling cottage cheese-dumpling with cinnamon-plums	770.-

Wienangebot des Winter

Szekszárdi Merlot 0,75 (2003 Vida Péter)

3100.-



Szekszárdi Merlot

Due to its velvety softness, Merlot is an outstanding representative of the Szekszárd wines. This wine has an extraordinary ripening capacity and exhibits a long-lasting bouquet. Its flowery perfume reminds one of roses, flavours of raspberries and prunes dominate its bouquet. A perfect drink for very special occasions.

We recommend it to be served at 17-18°C.

AZ ŐSZ AJÁNLATA

Csontvelő friss pirtóssal	1 200.-
Forró szegfűszeges borleves szőlővel	600.-
Erdei gombasaláta kakukkfűvel	1 200.-
Mézes fűszeres csirke sült paprikával	1 600.-
Ropogós libacomb káposztás palacsintával	1 700.-
Szűzermék boros káposztával	1 700.-
Mustban párolt harsa kukoricával	1 500.-
Ludaskása	1 550.-
Remegős túrógombóc fahéjas szilvával	770.-

Az Ősz borajánlata:

Szekszárdi Merlot 0,75 (2003 Vida Péter)	3 100.-
--	---------



Szekszárdi Merlot

Bársonyossága révén Szekszárd egyik kiemelkedő képviselője a Merlot. Rendkívül nagy érési képességet és hosszú ízképet mutató bor. Illata virágokra, elsősorban bordó rózsára emlékeztet, ízeinek gyümölcsössége málna mellett aszalt szilvát idéz. Különleges pillanatok méltó kísérője. Fogyasztását 17-18c-on ajánlom.

Herbstangebote

Knochenmark mit frisch geröstetem Brot	1 200.-
Heiße Weinsuppe mit Gewürznägelchen und Trauben	600.-
Waldpilzsalat mit Thymian	1 200.-
Mit Honig zubereitetes, gewürztes Hähnchen mit gebratenem Paprika	1 600.-
Knusprige Gänsekeule mit Kraut-Pfannkuchen	1 700.-
Jungfermedaillons mit Wein übergossenem Kraut	1 700.-
In Most gedämpfter Flusskarpfen mit Mais	1 500.-
Gänserisotto	1 850.-
Zitternder Quarkknödel mit Zimt und Pflaumen	770.-