

A TAVASZ AJÁNLATA

Tavaszi zöldek levese	550.-
Hideg meggyleves mentával	550.-
Vajon párolt idei zöldségkavalkád, karalábé mártással	1050.-
Zsenge töltött karalábé	900.-
Friss spárga citromos, petrezselymes vajjal	950.-
Grillezett bárány, tárkonyos csiréggel	2600.-
Ropogósra sült, bőrével tálalt jérce tavaszi újbουργonyával	1700.-
Friss eper cukorhóval fedve	700.-
Vaníliafagyalt juharszirupos spárgafejekkel	700.-

A Tavasz borajánlata:

Wylyan Rosé (2004 Wylyan pincészet)	2600.-
-------------------------------------	--------



Wylyan Rosé

Szokásunkhoz híven, az idén is Cabernet Franc és Merlot szőlőből készítettük rosé borunkat. Ez az évjárat, élénk savai miatt, különösen alkalmas e friss és könnyed műfaj sikerre viteléhez. Már must formájában is figyelemre méltó volt, a tavalyihoz hasonlóan élénk, üde gyümölcsösség jellemzi, illata intenzív, málnára, banánra emlékeztet. Jól behűtve könnyű ételek saláták és szárnyas sülték mellé, valamint aperitifként ajánljuk.

ANGEBOT DES FRÜHLINGS

Suppe aus den Grünen des Frühlings	550.-
Kalte Kirschensuppe mit Mentha	550.-
Diesjährige Gemüsekavalkade, gedämpft auf Butter mit Kohlrabisoss	1050.-
Zarter gefüllter Kohlrabi	900.-
Frischer Spargel mit Zitrone und Petersilien gewürzter Butter	950.-
Gegrilltes Lamm mit Dragon gewürztem Spargel	2600.-
Knusprig gebratene Henne, serviert in der Haut mit Kartoffeln vom Frühjahr	1700.-
Frische Erdbeeren, mit Staubzucker zugedeckt	700.-
Vanilleeis mit Spargelköpfen, zubereitet mit Ahornsirup	700.-

Weinempfehlung des Frühlings

Vylyan Rosé (2004 Vylyan Keller)

2600.-



Vylyan Rosé

In diesem Jahrgang haben wir in unserem Roséwein den Rebsaft von Cabernet Franc und Merlot miteinander verbunden. Man kann in ihm die komplexe Geschmackswelt dieser beiden seriösen Rebsorten entdecken, allerdings in einer leichteren Fassung. Ihn kennzeichnet seine lebhaft, frische Fruchtigkeit, sein intensives Bukett erinnert an reife Himbeeren und Bananen. Gut gekühlt empfehlen wir ihn zu leichten Speisen, Salaten und gebratenem Geflügel, sowie zu Aperitiv.

OFFERED FOR SPRING

Spring vegetable soup	550.-
Cold sour cherry soup seasoned with mint	550.-
Wide variety of this year's vegetables steamed with butter, served with kohlrabi sauce	1050.-
Stuffed tender kohlrabi	900.-
Fresh asparagus made with parsleyed butter with lemon	950.-
Grilled lamb garnished with asparagus seasoned with tarragon	2600.-
Pullet roasted to a crisp, served in its hide, garnished with early potatoes	1700.-
Fresh strawberries sprinkled with 'sugar-snow'	700.-
Vanilla ice with heads of asparagus made with maple syrup	700.-

WINE OFFERED FOR SPRING

Vylyan Rosé 2004

2600.-



Vylyan Rosé

At this harvest, we blended our rosé wine from Cabernet Franc and Merlot. One can explore the complexity of the two serious variety in a light manifestation. Vibrant, fresh and fruity, the nose is very intense, reminiscent of raspberry and banana. Well chilled, it is a perfect accompanion of light dishes salads and poultry roasts or as an aperitif.