

Offered wine for autumn

Szekszárdi Kadarka 0,75 (2004 Vida Péter)

3100.-



Szekszárdi Kadarka

Die älteste Sorte der szekszárder historischen Weingegend ist der Kadarka. Sein verspielter würziger Duft, das nicht zu schwere, gleichzeitig aber charakteristische Geschmacksbild verzaubert jeden. Seinen Genuss schlage ich bei 15-17°C, in erster Linie zu Gerichten aus Fisch, Geflügel und Lamm, zu einem echten feierlichen Anlass, vor.

WHAT WINTER OFFERS

Roasted goose liver in its own grease, with onion	2400.-
Fish soup with catfish filet	770.-
Lens goulash	650.-
Cholent with smoked meat and cooked egg	1500.-
Cellar stew with knuckle of pork	1500.-
Wurst of pork with onion-mashed potatoes	1600.-
Turkey filled with marrons, served with baked fruits and potato croquets	1700.-
Poppy seed dough with vanilla sauce	770.-
Walnut pancake with apple puree	770.-

Offered wine for winter

Szekszárdi Kadarka 0,75 (2004 Vida Péter)

3100.-



Szekszárdi Kadarka

Kadarka is the oldest historic vine variety cultivated in the Szekszárd winegrowing area. With its playful spicy fragrances, not too heavy but distinct bouquet, this wine is able to enchant anybody. We recommend it to be served at 15-17°C, to special occasions, with fish, poultry or lamb.

A TÉL AJÁNLATA

Pecsenye libamáj velesült zsírában, lilahagymával	2400.-
Halászlé harsafilével	770.-
Lencsegulyás	650.-
Sólet füstölt hússal és főtt tojással	1500.-
Csülkös pincepörkölt	1500.-
Disznótoros, hagymás tört burgonyával	1600.-
Cesztenyével töltött pulyka sült gyümökssel és burgonyakrokettel	1700.-
Mákos guba vaníliaöntettel	770.-
Diós palacsinta almapürével	770.-

A Tél borajánlata:

Szekszárdi Kadarka 0,75 (2004 Vida Péter)	3100.-
---	--------



Szekszárdi Kadarka

A szekszárdi történelmi borvidék legrégebbi fajtája a Kadarka. Játékosan fűszeres illata, nem túl nehéz, ugyanakkor karakteres ízképe mindenkit elvarázsol. Fogyasztását 15-17c-on, elsősorban hal, szárnyas és bárányhúsból készült ételekhez, igazi ünnepi alkalmakra ajánlom.

Winterangebote

Im eigenen Fett gebratene Gänseleber mit lila Herbstzwiebeln	2400.-
Fischsuppe mit Karpfenfilets	770.-
Linsengulasch	650.-
Scholet mit geräuchertem Fleisch und gekochtem Ei	1500.-
Kellerpörkölt mit Schweinekeule	1500.-
Schlachtplatte mit Zwiebeln und Kartoffelbrei	1600.-
Mit Kastanien gefüllter Truthahn mit Obst und Kartoffelkroketten	1700.-
Mohnguba mit Vanillesoße	770.-
Nusspalatschinken mit Apfelpüree	770.-