KÉSŐ ŐSZI LIBADALOM

Séf ajánlat / Chef's Special

Liba „esszencia" húsleves burgonyagombóccal (0,5l)
Goose „essence" consommé with potato dumplings (2, 8)
2500.-

Hermelin (érlelt, pácolt camembert sajt) pirított olivás paillasséval
Matured, marinated Camembert cheese with toasted olive paillase (1, 2)
2200.-
Ajánlott pálinka / Recommended pálinka: Czímeres Vilmoskörte 50% 3cl 2000.-

Disznótoros-tál (sült kolbász, májas és véres hurka) mustárral, szalvétagombóccal és párolt lilakáposztával
Traditional pork feast platter (roasted sausage, liver sausage, blood sausage) with mustard, napkin dumplings and braised red cabbage (1, 2, 4, 5, 8, 10)
4900.-
Ajánlott pálinka / Recommended pálinka: Czímeres Érlelt szilva 50% 3cl 2000.-

Konfitált kacsacomb szalvétagombóccal és párolt lilakáposztával
Confit duck leg with napkin dumplings and braised red cabbage (1, 2, 5, 6, 8, 10)
5600.-
Ajánlott pálinka / Recommended pálinka: 1 Csepp Feketeribizli 40% 3cl 2500.-

Szilvásgombóc, fahéjas szilvaszósszal (4db)
Plum dumplings with cinnamon plum sauce (4 pcs.) (1, 2, 5, 10)
2200.-
Ajánlott pálinka / Recommended pálinka: 1 csepp Feketecseresznye-málna 40% 3cl 2500.-

Sör ajánlat / Beer offer:

Paulaner Salvator (dark 7,9%)
0,3l **1650.-**
0,5l **2250.-**

Augustiner Helles (5,2%)
0,3l **1650.-**
0,5l **2250.-**