



Bistro menü

ELŐÉTEL	GRAVLAX LAZAC , articsóka, cékla, kapribogyó	5.490 Ft
VORSPEISE	GRAVLAX LACHS , Artischocken, Rote Rüben, Kapern	[4, 10]
STARTER	GRAVLAX SALMON , artichoke, beetroot, capers Azienda Fidora Prosecco Spumante Extra Dry DOC 3.190 Ft/1,5 dl	
	CÉKLASALÁTA , tokhal, koktélpáradicsom	5.990 Ft
	ROTE RÜBENSALAT , Störfisch, Cocktailtomaten	[4]
	BEETROOT SALAD , sturgeon, cherry tomatoes Pósta Borház Amfórák Kadarka 2022 <i>organic</i> 2.990 Ft/1,5 dl	
	SIGNATURE LIBAMÁJ PATE , vajas kalács, dió, birsalmasajt	6.490 Ft
	SIGNATURE GÄNSELEBERPASTETE , Butter Milchbrot, Walnuss, Quittenkäse	[1, 3, 7, 8]
	SIGNATURE GOOSE LIVER PATE , butter scone, walnuts, quince cheese Pelle Pince Szent Tamás Furmint 2019 2.890 Ft/1dl	4.490 Ft
LEVES	TYÚKHÚSLEVES , tészta, zöldségek	2.590 Ft
SUPPE	HÜHNERSUPPE , Nudeln, Gemüse	[1, 3]
SOUP	CHICKEN SOUP , noodles, vegetables	
	SÜTŐTÖKKRÉMLEVES , tökmag, kecskesajt	2.790 Ft
	KÜRBISCREMESUPPE , Kürbiskerne, Ziegenkäse	[7]
	CREAMY PUMPKIN SOUP , pumpkin seeds, goat cheese	
	VADRAGULEVES , vaddisznó, gomba, tárkony, vegán tejszín	2.990 Ft
	WILDRAGOUT SUPPE , Wildschwein, Pilze, Estragon, vegane Sahne	[10]
	WILD RAGOUT SOUP , wild boar, cep, tarragon, vegan cream	
FŐÉTEL	GNOCCHI , süttök, baby bok choy, tökmag	4.490 Ft
HAUPTGERICHT	GNOCCHI , Kürbis, Baby Bok Choi, Kürbiskerne	[1, 3]
MAIN COURSE	GNOCCHI , pumpkin, baby bok choy, pumpkin seeds Grál Borpince Pinot Gris Battonage 2023 <i>organic</i> 2.590 Ft/1,5 dl	
	TORTELLONI , ördögszekérgomba, articsóka, zöldség	4.990 Ft
	TORTELLONI , Kräuterseitling, Artischocken, Gemüse	[1, 3]
	TORTELLONI , king oyster mushrooms, artichokes, vegetables Edvi-IIIés Birtok Kéknyelű 2020 <i>organic</i> 3.490 Ft/1,5 dl	
	CSIRKEMELL , libamáj, rozmaring, burgonyapüré	5.490 Ft
	HÜHNERBRUST , Gänseleber, Rosmarin, Kartoffelpüree	[7]
	CHICKEN BREAST , foie gras, rosemary, mashed potatoes Anonym Pince Frazír Sauvignon Blanc 2023 2.690 Ft/1,5 dl	
	MARHA VADAS , szalvétagombóc, édesburgonya	5.990 Ft
	RINDERBRATEN , Serviettenknödel, Süßkartoffel	[7, 9, 10]
	SLICED BEEF , dumplings, sweet potato Grál Borpince Pelzberg Kékfrankos 2020 <i>organic</i> 3.390 Ft/1,5 dl	

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t • A felszámolt szervizdíj mértéke 12%. — 1. Glutént tartalmazó gabonafélék • 2. Rákfélék • 3. Tojás • 4. Hal • 5. Földimogyoró • 6. Szójabab • 7. Tej • 8. Diófélék • 9. Zeller • 10. Mustár • 11. Szezám • 12. Kén-dioxid • 13. Csillagfürt • 14. Puhatestűek

Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer • Die Servicegebühr beträgt 12% — 1. Glutenhaltiges Getreide • 2. Krebse • 3. Eier • 4. Fisch • 5. Erdnüsse • 6. Sojabohnen • 7. Milch • 8. Nüsse • 9. Sellerie • 10. Senf • 11. Sesamsamen • 12. Schwefeldioxid • 13. Sterngras • 14. Weichtiere

VAT included • 12% service charge applies to all orders — 1. Gluten • 2. Crustaceans • 3. Eggs • 4. Fish • 5. Peanuts • 6. Soya • 7. Milk • 8. Nuts • 9. Celery • 10. Mustard • 11. Sesame • 12. Sulphites • 13. Lupin • 14. Molluscs

*félpanziós ár/halfboard price



Bistro menü

FŐÉTEL	KACSACOMB , alma, vöröskáposzta, vad brokkoli, jus	
HAUPTGERICHT	ENTENKEULE , Apfel, Rotkohl, Brokkoli, Jus	6.990 Ft
MAIN COURSE	DUCK LEG , apple, red cabbage, broccoli, jus Páger Pince Feketeleányka 2022 4.490 Ft/1,5 dl	
	TONHAL STEAK , serrano sonka, grill zöldség, füge, narancsbors	7.490 Ft
	THUNFISCHSTEAK , Serrano-Schinken, Grillgemüse, Feige, Orangenpfeffer	[4]
	TUNA STEAK , serrano ham, grilled vegetables, fig, orange pepper Harsányi Pincészet Tokaj Eye 2021 2.190Ft/1,5 dl	
	LIBAMÁJ , cékla, rizottó, gránátalma	10.990 Ft
	GÄNSELEBER , Rote Bete, Risotto, Granatapfel	[7]
	FOIE GRAS , beetroot, risotto, pomegranate Bussay Pincészet Pinot Noir 2021 <i>organic</i> 3.690 Ft/1,5 dl	*7.490 Ft
DESSZERT	SIGNATURE SAJTTORTA , alma, fahéj	2.990 Ft
NACHSPEISE	SIGNATURE KÄSEKUCHEN , Apfel, Zimt	[1, 3, 7]
DESSERT	SIGNATURE CHEESECAKE , apple, cinnamon Pelle Pincészet Tokaji Aszú 2018 6 puttonyos 4.590 Ft/0,6 dl	
	KÖRTETORTA SZELET , dió, karamell	2.990 Ft
	BIRNENTORTENSCHNITTE , Walnuss, Karamell	[1, 6, 7, 8]
	PEAR TART SLICE , walnuts, caramel Egly Szőlőbirtok Arridens 2021 3.690 Ft/1,5 dl	
	VEGÁN GESZTENYEKRÉMES , csokoládé, meggy	
	VEGANE MARONENCREME , Schokolade, Kirsche	2.990 Ft
	VEGAN CHESTNUT CREAM , chocolate, cherry Karádi-Berger Borászat Tokaji édes szamorodni 2019 3.190 Ft/1 dl	

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t • A felszámolt szervizdíj mértéke 12%. — 1 Glutént tartalmazó gabonafélék • 2 Rákfélék • 3 Tojás • 4 Hal • 5 Földimogyoró • 6 Szójabab • 7 Tej • 8 Diófélék • 9 Zeller • 10 Mustár • 11 Szezám • 12 Kén-dioxid • 13 Csillagfürt • 14 Puhatestűek

Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer • Die Servicegebühr beträgt 12% — 1 Glutenthaltiges Getreide • 2 Krebse • 3 Eier • 4 Fisch • 5 Erdnüsse • 6 Sojabohnen • 7 Milch • 8 Nüsse • 9 Sellerie • 10 Senf • 11 Sesamsamen • 12 Schwefeldioxid • 13 Sterngras • 14 Weichtiere

VAT included • 12% service charge applies to all orders — 1 Gluten • 2 Crustaceans • 3 Eggs • 4 Fish • 5 Peanuts • 6 Soya • 7 Milk • 8 nuts • 9 Celery • 10 Mustard • 11 Sesame • 12 Sulphites • 13 Lupin • 14 Molluscs

*félpanziós ár/halfboard price