# ÉTLAP

**2026.10.15-től érvényes visszavonásig**

## HIDEG ELŐÉTELEK

| | |
|---|---|
| Tökmagos kacsamáj terrine, birs (1,8) kérhető gluténmentes kenyérrel | 5 500 Ft |
| Füstölt lazac carpaccio, korianderes avokádókrém (4) | 5 200 Ft |
| Grapefruitos tonhal saláta, pirított kesudióval(4,8) | 5 200 Ft |
| Sajt, sonka (1,7,8) kérhető gluténmentes kenyérrel | 4 500 Ft |

## LEVESEK

| | |
|---|---|
| Erdei gombakrémleves fenyőmagos kecskesajt golyóval (7,8) | 3 500 Ft |
| Kakaserőleves, házi metélt, zöldségek (1,3,9) | 3 200 Ft |

## FŐÉTELEK

| | |
|---|---|
| Sült malac császárhús csicsókakrémmel, fűszeres parázsburgonyával, pirított kelbimbóval és kolbász morzsával (glutén-, és laktózmentes) | 6 900 Ft |
| Jércemell roston zsályával, mozzarellával, pármai sonkával töltve, vargányás gersli rizottóval (1,7) | 6 200 Ft |
| Marhasült currys karottapürével, pirított nudlival (1) | 6 900 Ft |
| Harcsapaprikás túrós csuszával (1,3,4,7) | 6 700 Ft |
| Sütőtök steak vegán majonézes céklasalátával és kókusztejes puliszkával (glutén-, és laktózmentes) | 5 200 Ft |

## DESSZERTEK

| | |
|---|---|
| Kókusztejes panna cotta vaníliás körtével (glutén-, és laktózmentes) | 2 400 Ft |
| Tiramisu (1,3,7) | 2 600 Ft |
| Karamellás csokoládé szuflé meggyraguval (1,3) | 2 700 Ft |

**Allergének:** 1 glutén,2 rákfélék,3 tojás, 4 halak, 5 földimogyoró, 6 szójabab,7 tej,8 diófélék, mandula,tökmag 9 zeller, 10 mustár, 11 szezámmag, 12 méz

A feltüntetett árak bruttó árak, az **ÁFÁ**-t tartalmazzák.
A tételekre további 15% szervizdíjat számítunk fel, mely külön feltüntetésre kerül a számlán.

Szállóvendégeink a félpanziós csomag keretében a fenti kínálatból tetszőlegesen választhatnak maguknak három fogást (mely egy főételt tartalmazhat). A félpanziós ellátás italfogyasztást nem tartalmaz.

Üzletvezető: Varga Adrienn
Konyhafőnök: Endrédi Zoltán

# MENU

## COLD APPETIZERS

| | |
|---|---|
| Pumpkin seed duck liver terrine, quince (1,8) available with gluten-free bread | 5 500 Ft |
| Smoked salmon carpaccio, coriander avocado cream (4) | 5 200 Ft |
| Grapefruit tuna salad, with toasted cashews (4,8) | 5 200 Ft |
| Cheese, ham (1,7,8) available with gluten-free bread | 4 500 Ft |

## SOUPS

| | |
|---|---|
| Wild mushroom cream soup with pine nut goat cheese balls (7,8) | 3 500 Ft |
| Rooster soup, with homemade noodles and vegetables (1,3,9) | 3 200 Ft |

## MAIN COURSES

| | |
|---|---|
| Roasted pork belly with Jerusalem artichoke cream, spicy grilled potatoes, roasted Brussels sprouts and sausage crumbs (gluten- and lactose-free) | 6 900 Ft |
| Roasted chicken breast stuffed with sage, mozzarella, Parma ham, porcini mushroom risotto (1,7) | 6 200 Ft |
| Roasted beef with curry carrot puree, roasted noodles (1) | 6 900 Ft |
| Catfish paprikash with cottage cheese pasta (1, 3, 4, 7) | 6 700 Ft |
| Pumpkin steak with vegan mayonnaise beetroot salad and coconut milk porridge (gluten- and lactose-free) | 5 200 Ft |

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| Coconut milk panna cotta with vanilla pear (gluten- and lactose-free) | 2 400 Ft |
| Tiramisu (1,3,7) | 2 600 Ft |
| Caramel chocolate soufflé with cherry ragout (1,3) | 2 700 Ft |

**Allergens: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soybeans, 7 milk, 8 nuts, almonds, pumpkin seeds 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 honey**

The prices shown are gross prices and include VAT.

We charge an additional 15% service fee for items, which will be indicated separately on the invoice.

Our hotel guests can choose any three courses from the above offer (which may include a main course). The half-board service does not include drinks.

Business Manager: Adrienn Varga
Chef: Zoltán Endrédi

# SPEISEKARTE

## KALTE VORSPEISEN

| | |
|---|---|
| Kürbiskern-Entenleberterrine mit Quitte (1, 8), auf Wunsch mit glutenfreiem Brot | 5 500 Ft |
| Räucherlachs-Carpaccio mit Avocadocreme und Koriander (4) | 5 200 Ft |
| Thunfischsalat mit Grapefruit und gerösteten Cashewnüssen (4,8) | 5 200 Ft |
| Käse- und Schinkenauswahl (1, 7, 8), auf Wunsch mit glutenfreiem Brot | 4 500 Ft |

## SUPPEN

| | |
|---|---|
| Waldpilzcremesuppe mit Ziegenkäsebällchen und Pinienkernen (7, 8) | 3 500 Ft |
| Hühnerkraftbrühe mit hausgemachten Nudeln und Gemüse (1, 3, 9) | 3 200 Ft |

## HAUPTKURSE

| | |
|---|---|
| Gebratener Schweinebauch mit Topinamburcreme, würzigen Grillkartoffeln, geröstetem Rosenkohl und Wurstbröseln (gluten- und laktosefrei) | 6 900 Ft |
| Gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit Salbei, Mozzarella, Parmaschinken und Steinpilzrisotto (1,7) | 6 200 Ft |
| Gebratenes Rindfleisch mit Curry-Karottenpüree und gerösteten Nudeln (1) | 6 900 Ft |
| Wels-Paprikasch mit Topfenfleckerl (1, 3, 4, 7) | 6 700 Ft |
| Kürbissteak mit veganer Mayonnaise, Rote-Bete-Salat und Kokosmilchporridge (gluten- und laktosefrei) | 5 200 Ft |

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| Kokosmilch-Panna-Cotta mit Vanillebirne (gluten- und laktosefrei) | 2 400 Ft |
| Tiramisu (1,3,7) | 2 600 Ft |
| Karamell-Schokoladen-Soufflé mit Kirschragout (1,3) | 2 700 Ft |

**Allergene: 1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch, 8 Nüsse, Mandeln, Kürbiskerne, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Honig**

Die angegebenen Preise sind Bruttopreise und beinhalten die Mehrwertsteuer.

Für Artikel, die auf der Rechnung separat ausgewiesen werden, berechnen wir zusätzlich eine Servicegebühr von 15%.

Unsere Hotelgäste können aus dem oben genannten Angebot drei Gänge auswählen (darunter gegebenenfalls ein Hauptgericht). Getränke sind in der Halbpension nicht enthalten.

Geschäftsführer: Adrienn Varga,
Chefkoch: Zoltán Endrédi