



LEVESEK

- **Libahúsleves friss majoránna libahúsgombócokkal..... 1280 Ft**
Libából tartalmaz húsleveset főzünk. Betétként libahúsból készített gombócokat adunk.
- **Halászlé tésztával, ikragombóccal, haltejjel és pontyfilével 1850 Ft**
Pontyból, keszegből és kárászból hallevet készítünk. Házi gyufatésztával, ikrából készített fűszeres gombóccal, haltejjel és egy szép szelet ponty filével tálaljuk.
- **Korhely leves borjúhúsból.....1180 Ft**
Fűszerpaprikával elkészített borjúhúsos levesünk savanyú ízét a savanyú káposzta adja.
Enyhén tejfölözzük, így tálaljuk.

ELŐÉTELEK, KIEGÉSZÍTŐK

- **Füstölt pisztrángkrém..... 1680 Ft**
A füstölt pisztrángból lágy írósvajjal és kerti finomfűvekkel, könnyű ízletes krémet készítünk.
Katlan Tóni káposztalevélen sült burgonyás cipójával nagyon finom.
- **Libamáj háromszor 2480 Ft**
Hízott libamáját háromféleképpen készítünk el: füstölt és nem füstölt libamájból libamájpástétomként, sós-csokoládés trüffelként és konfitálva.
- **Mangalica pástétom zöld borssal és gyöngyhagymával..... 1780 Ft**
Mangalica combból, nagyon lassú tűzön sültet készítünk.
Ebből készítjük el pástétomunkat, amit hagymás, darabosra hagyott céklalekvárral tálalunk.
- **Vineta..... 1480 Ft**
Parázon sült padlizsánból készített krém.
- **Céklás almasaláta..... 850 Ft**
- **Válogatás a vecsési Brunner család savanyított termékeiből 750 Ft**

KENYÉR

Káposztalevélen sült burgonyás cipó
Vörösboros lilahagymás teljeskiőrlésű tönköly cipó





FŐÉTELEK

- **Mandulás fogas** **3650 Ft**
A kevés kaporral és más fűszerekkel pácolt fogas filét vaslapon megpirítjuk és tetejét mandulakéreggel csőben sütjük. Vajban forgatott zöldségekkel tálaljuk.
- **Jérce melle róka gomba mártással és házi brióssal**..... **3150 Ft**
A jércemelleket rozmaringos pácban eltesszük és rendeléskor pirosra sütjük őket.
Hozzá tejszínnel készített róka gomba mártást és vajjal pirított brióst adunk.
- **Rác módra pácolt csirkemell szeletek vaslapon sütvé** **2950 Ft**
Sült, olajban eltett kápia paprika adja a pác jellegzetes ízét, amitől jércemell szeletünk mosolygós pirossá válik. Zelleres krumplipürével és fahéjas almakompóttal tálaljuk.
- **Libamell sütvé aszalt szilvás vöröskáposztával és graten burgonyával**..... **3750 Ft**
A pácolt libamelleket úgy sütjük meg, hogy közepük még kissé rózsaszín maradjon.
Aszalt szilvás vöröskáposztával és vékonyra szeletelt, tejszínnel és fűszerekkel ízesített, kemencében elkészített burgonyával tálaljuk.
- **Libamáj szeletek sütvé tárkonyos, vargányás kölessel**..... **3950 Ft**
A kölest vargányával készítjük el és befejezéseképpen tejszínnel főzzük puhára. A vargánya mellett tárkony adja meg az ízét. Hízott libamáj szeleteket sütünk hozzá és ezzel tálaljuk.
- **Köményes sült dagadó szalonnás pirított burgonyával** **3050 Ft**
Dagadónkat fűszerekkel kis hőfokon nagyon lassan omlósra pároljuk. Rendeléskor vaslapon pirosra sütjük, szalonnával és sok petrezselyemmel alaposan lepirított burgonyával tálaljuk.
- **Lesipecsenye kemencében sült zöldségekkel**..... **3450 Ft**
A szűzpecsenyét egészben friss majoránnával és fokhagymával sous vide-oljuk.
Rendeléskor három nagyobb darabot vágunk, alaposan megpirítjuk.
Zöldségeket, kicsit reszre hagyva és héjas burgonyát sütünk hozzá köretnek.
- **Borjúláb rántva vajjal pirított burgonyával** **3450 Ft**
A borjúlábat előfőzés után lefejtjük a csontjáról, préseljük, daraboljuk majd házi morzsába forgatva rostlapon sütjük. Kapribogyós, savanyú uborkás majonézmártással adjuk.
- **Egészben sült marhacomb knédliivel és róka gombával** **3800 Ft**
Az egészben sült marhacomb szeleteket rendeléskor portóival készített barnamártással pároljuk át és vajban pirított, kapros róka gombát halmozunk a tetejére. Knédliivel tálaljuk.
- **Bélszín szeletek zöldségekkel és vörösbor mártással** **6450 Ft**
Levegőn érlelt bélszínünkből vágott szeleteket vajban temperálva készítjük elő, s a vendég által kért mértékig sütjük át rostlapon. Vajban pirított burgonyával, hagymával, zsenge zöldségekkel, és arany laskagombával tálaljuk, vörösborral készített demiglacé mártást adunk hozzá.
- **Vörösboros vaddisznó tokány piros áfonyával, pirított zsemlegombóccal** **3450 Ft**
A vaddisznó combból készített szaftos tokány ízét a piros áfonya és a vörösbor színesíti.
A zsemlegombócot rúd alakúra formázzuk és szeletekben megpirítjuk.
- **Rakott padlizsán**..... **2950 Ft**
Előszütt padlizsánszeleteket friss paradicsommal, füstölt sajttal és vajjal összegyúrt zsemlemorzsával rétegezzük és kemencében összesütjük. Finom erdélyi étel.





DESSZERTEK

- **Aranygaluska** 1180 Ft
Dióban rétegzett, sült, kelt tésztánkat mogyoróöntettel adjuk.
- **Grillázsos piskóta kétféle csokoládé krémmel** 1350 Ft
Grillázsos piskótánkra aszalt szilvát darabolunk. Tetejére váltakozva fahéjas-gyömbéres csokoládékrémet és fehér csokoládéval készített vaníliakrémet teszünk. Grillázssal hintjük meg.
- **Gesztenyepüré másként**..... 1280 Ft
A friss gesztenyét vaníliás tejben megfőzzük, majd miután kihűlt, tejszínnel lágy krémet készítünk belőle.
- **Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel**..... 1490 Ft
Mandulalisztből, datolyából, kókuszolajjal, tojással és fűszerekkel tésztát készítünk, amire csokoládépuding kerül. Tetejére friss gyümölcsöt halmozunk.



GYEREKEKNEK

- **Rántott hús szűzpecsenyéből, tejfölös burgonyapürével**..... 1450 Ft
A sertésszűzet lazán klopfoljuk, házi morzsába panírozzuk és nem bő zsírban, hanem rostlapon sütjük. Így nem lesz annyira nehéz.
- **Langalló** 950 Ft
Kenyértésztából készített lepény, amit frissen, házi tejföllel megkenve, húsos szalonna szeletekkel és sajttal sütünk meg. Válogatosabb gyerekek füllenthetjük pizzának.



Külön köszönjük az étlap összeállításában nyújtott szakmai segítséget,
dr. Bereczki T. Ibolya néprajzkutató – muzeológusnak.





Ételeinkről táplálék allergiával élők számára

Az alábbiakban glutén és laktózérzékeny vendégeinknek kínálunk ételeket.

Kérjük, minden esetben jelezze a felszolgálónak ételérzékenységét.

Konyhánkon és eszközeinkben használunk glutén illetve laktóztartalmú ételeket, így az alábbi ételek is tartalmazhatnak nyomokban ezek összetevőiből.

- **Libahúsleves friss majoránna libahús gombóccal:** Laktózmentes amennyiben rendeléskor húsgombóc helyett tésztaival tálaljuk
- **Halászlé tésztaival, ikragombóccal, haltejjel és pontyfilével:** Laktózmentes, Gluténmentes amennyiben kihagyjuk a tésztabetétet.
- **Korhely leves:** Gluténmentes
- **Libamáj háromszor :** Gluténmentes de ez az étel kenyérral finom, rendeléskor kérjen gluténmentes kenyeret hozzá.
- **Füstölt pisztrángkrém :** Gluténmentes de ez az étel kenyérral finom, rendeléskor kérjen gluténmentes kenyeret hozzá.
- **Vineta:** Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes de ez az étel kenyérral finom, rendeléskor kérjen gluténmentes kenyeret hozzá.
- **Mangalica pástétom zöld borssal és gyöngyhagymával** Gluténmentes de ez az étel kenyérral finom, rendeléskor kérjen gluténmentes kenyeret hozzá.
- **Céklás almasaláta:** Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes
- **Brunner vegyes savanyúság:** Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes
- **Káposztalevélen sült burgonyás cipó:** Vegetáriánus, Laktózmentes
- **Vörösboros hagymás teljeskiörlésű tönköly cipó:** Vegetáriánus, Laktózmentes
- **Mandulás fogas:** Laktózmentes, Gluténmentes amennyiben, nem vajban készítjük el a zöldségeket.
- **Rác módra pácolt csirkemell szeletek vaslapon sütve:** Gluténmentes
- **Libamell sütve aszalt szilvás vöröskáposztával és graten burgonyával:** Gluténmentes, Laktózmentes amennyiben, laktózmentes burgonyakörettel adjuk. (A graten burgonya tejszínnel készül és rendeléskor már nem tudjuk kihagyni belőle)
- **Libamáj szeletek sütve tárkonyos, vargányás kölessel:** Gluténmentes, Laktózmentes amennyiben a kölest tejszín nélkül készítjük el.
- **Köményes sült dagadó szalonnás pirított burgonyával:** Gluténmentes, Laktózmentes de, rendeléskor kérje, hogy a burgonyát vaj nélkül készítsék el.
- **Lesipecsenye kemencében sült zöldségekkel:** Gluténmentes, Laktózmentes amennyiben rendeléskor cukkinipüré nélkül kéri, mert az tejszínnel készül.
- **Egészben sült marhacomb knédli és rókagombával:** Gluténmentes ha rendeléskor knédli helyett burgonyakörettel kéri.
- **Bélszín szeletek zöldségekkel és vörösbor mártással:** Gluténmentes, Laktózmentes
- **Vörösboros vaddisznó tokány piros áfonyával, pirított knédli:** Gluténmentes, amennyiben burgonyakörettel tálaljuk a knédli helyett Laktózmentes de szóljon, nehogy tejföllel díszítsék az ételt.
- **Rakott padlizsán:** Vegetáriánus, Laktózmentes
- **Aranygaluska:** Vegetáriánus
- **Grillázsos piskóta:** Vegetáriánus
- **Gesztenyepüré másként:** Vegetáriánus, Gluténmentes
- **Katlan Tóni mindenmentes csokoládétortája friss gyümölcsökkel:** Vegetáriánus, Laktózmentes, Gluténmentes

