

Abendessen am 21. April 2017 – Freitag beim Fürdő (Bad) Restaurant

Leves/ Suppe

Spárgakrém leves füstölt lazaccal / Spargelcremesuppe mit geräuchertem Lachs

Wein: Béla Bandi Weinhaus : Balatonszőlősi Savignon Blanc

(<http://www.gaultmillau.hu/boraszatok/1047>)

Előétel: / Vorspeise

Libamáj grillezve, sült almával, zöldsalátával / Gänseleber gegrillt mit gebratenem Apfel und grünem Salat

Wein: Eszterbauer Weinhaus : Szekszárdi Rosé (<http://eszterbauer-bor.hu/en/>)

Főétel:/ Hauptgericht

Házi nyúlfilé „vadasan”, szalvétagombóccal/ Hauskaninchen "wild-art" mit Serviettenknödel

Wein: Szóló Szőlő Borház: Somlói Juhfark (<http://somloi.hu/en/somlo-wine-cellars/>)

Báránygerinc mentás zöldborsókrémrel, francia rakott burgonyával/ Lammkarree mit Minze gewürztes Grünerbsenpüree, französischer Kartoffelauflauf

Wein: Vylyan: Pinot Noir (<https://www.vylyan.hu/in-english/>)

Desszert:/ Dessert

Körtés „Tiramisu”/ Birnen "Tiramisu"

Wein: Oremus Tokaji Édes Szamoródni (<http://www.vega-sicilia.com/en/terroirs/tokaj>)

Sajtválogatás /Käse Auswahl

Wein: Mészáros Pál: Hidaspetre Cabernet Franc (<http://www.meszarosborhaz.hu/winery/>)

Ásványvíz Mineralwasser

Kávés / Kaffee

Menüár/ Preis: 14.900,- Ft/fő (ca. 49,00 €)