



TÉLI ÉTLAP

SZÉPALMA HOTEL

LEVESEK / SUPPEN / SOUP

Sütőtök-krémleves pirított tökmaggal
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds

2100.- Ft

7

Fácán-húsleves falusiasan
Fasanenbrühe nach Hausfrauenart
Pheasant broth country style

2500.- Ft

1,3,9

Csülkös bableves füstölt kolbásszal, házi csipetkével
Bohnensuppe mit Eisbein, Räucherwurst und hausgemachten Nockerln
Bean soup with pork knuckle, smoked sausage and homemade pinched noodles

2200.- Ft

1,3,7,9

FŐÉTELEK / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Lazacszelet vaslapon sütve, édes-csípős zöldségekkel
Lachsfilet auf der Grillplatte gebraten, mit süß-scharfem Gemüse
Griddled salmon fillet with sweet and spicy vegetables

5900.- Ft

4,11

Kakukkfűves csirkemell roston,
kéksajtos-aszalt paradicsomos tollhegy tésztával, sonkamorzsával
Thymian-Hähnchenbrust vom Grill,
mit Penne in Blauschimmelkäse-getrocknete Tomaten-Sauce und Schinkenbröseln
Grilled thyme chicken breast
with penne in blue cheese-sun-dried tomato sauce and ham crumbs

4800.- Ft

1,3,7

„Lakner Jani kedvence” fokhagymás-mustáros tarjaszelet rántva, fűszeres burgonyával
„Janis Favorit” - paniertes Nackensteak in Knoblauch-Senf-Marinade, mit würzigen Kartoffeln
„Jani's Favourite” - breaded garlic-mustard marinated pork neck steak with spicy potatoes

4700.- Ft

1,3,10





TÉLI ÉTLAP

SZÉPALMA HOTEL

FŐÉTELEK / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Bazsalikommal pirított borjúmáj rösztivel
Kalbsleber mit Basilikum angebraten, serviert mit Rösti
Sautéed veal liver with basil, served with rösti
4600.- Ft
1,7

Szarvashátszín durva borssal sütve, vargányakrém-mártással, pirított dödöllével
Rücken vom Hirsch mit grobem Pfeffer gebraten,
mit Steinpilzcreme-Sauce und gebratener Dödölle
Venison loin roasted with coarse pepper, porcini cream sauce,
and pan-fried dödölle (potato dumplings)
6500.- Ft
1,7,10

Camembert-szeletek magvas bundában sütve, párolt rizzsel,
narancsos-gyömbéres áfonyaraguval
Camembert-Scheiben in Körnerpanade gebacken,
mit gedämpftem Reis und Orangen-Ingwer-Preiselbeerragout
Camembert slices fried in a seed crust, served
with steamed rice and orange-ginger cranberry ragout
4600.- Ft
1,3,7,11

DESSZERTEK / NACHTSPEISEN / DESSERTS

Körteleváros palacsinta rumos csokoládé öntettel
Pfannkuchen mit Birnenmarmelade und Rum-Schokoladensauce
Pancake filled with pear jam, served with rum chocolate sauce
2500.- Ft
1,3,7

Aszalt áfonyás sajttorta vaníliaöntettel, fahéjas szilvafagylalttal
Käsekuchen mit getrockneten Cranberries, Vanillesauce und Zimt-Pflaumensorbet
Cheesecake with dried cranberries, vanilla sauce and cinnamon plum ice cream
2600.- Ft
1,3,7

Házi mákos nudli szilvalekvárral, karamellizált almával
Hausgemachte Mohnnudeln mit Pflaumenmarmelade und karamellisierten Äpfeln
Homemade poppy seed noodles with plum jam and caramelised apples
2400.- Ft
1,3,8

