

Nyári étlap

Szépalma Hotel

Hideg barackkrémleves friss nektarinnal
Kalte Pfirsichcremesuppe mit frischen Nektarinen
Cold peach cream soup with fresh nectarines
2.100,-Ft

Tejszínes erdei gombaleves házi csipetkével
Cremige Waldpilzsuppe mit hausgemachten Nockerln
Creamy wild mushroom soup with homemade pinched noodles
2.100,-Ft

Húsleves gyöngytyúkból
Perlhuhnsuppe
Guinea fowl consommé
2.700,-Ft

Fogas „szalagok” rusztikus morzsában sütve, roppanós salátaágyon, gribiche mártással
In rustikalen Bröseln gebackene Zanderstreifen auf knackigem Salatbett mit Gribiche-Sauce
Pike-perch strips fried in rustic crumbs on a crispy salad bed with gribiche sauce
5.900,-Ft

Bazsalikomos csirkemell parajjal, fekete-erdei sonkával, paradicsommal, mozzarellával,
csőben sütve, édesburgonya hasábokkal
Mit Basilikum verfeinerte Hühnerbrust mit Spinat, Schwarzwälder Schinken, Tomaten und
Mozzarella überbacken, dazu Süßkartoffelspalten
Basil chicken breast baked with spinach, Black Forest ham, tomato and mozzarella,
served with sweet potato wedges
5.200,-Ft

Durva borskéregben sült oldalas coleslaw salátával,
fűszeres burgonyával, roppanós hagymakarikákkal
Rippchen in grober Pfefferkruste mit Coleslaw,
würzigen Kartoffeln und knusprigen Zwiebelringen
Spare ribs in coarse pepper crust with coleslaw salad,
spiced potatoes and crispy onion rings
4.900,-Ft



Sertésszűz szalonnaköntösben, juhtúrós sztrapacskával, kakukkfüves szegfűgombával
Schweinefilet im Speckmantel mit Schafskäse-Nockerln
und thymianwürzigen Nelkenschwindlingen
Pork tenderloin wrapped in bacon with sheep cheese dumplings
and thyme-flavoured fairy ring mushrooms
5.100,-Ft

Friss kakukkfűvel érlelt, szarvashátszín roston, hízott kacsamájjal,
serpenyős zöldségekkel, borsmártással
Mit frischem Thymian gereifter Hirschrücken vom Grill mit Gänseleber,
Pfannengemüse und Pfeffersauce
Grilled venison loin matured with fresh thyme,
served with foie gras, pan-fried vegetables and pepper sauce
9.500,-Ft

Házi készítésű burgonya gnocchi paradicsomszósszal, vaslapon sült kecskesajttal
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensauce und gegrilltem Ziegenkäse
Homemade potato gnocchi with tomato sauce and grilled goat cheese
4.500,-Ft

Mandulalikőrös panna cotta szederöntettel, friss gyümölcsökkel
Panna Cotta mit Mandellikör, Brombeersauce und frischen Früchten
Almond liqueur panna cotta with blackberry sauce and fresh fruits
2.500,-Ft

Baszk sajtorta málnaraguval
Baskischer Käsekuchen mit Himbeerragout
Basque cheesecake with raspberry ragout
2.700,-Ft

Mákrémes palacsinta fahéjas szilvaöntettel, vaníliafagylalttal
Palatschinken mit Mohncreme, Zimt-Pflaumensauce und Vanilleeis
Pancake filled with poppy seed cream, cinnamon plum sauce and vanilla ice cream
2.600,-Ft

Allergénekkal kapcsolatban éttermi kollégáink készséggel adnak felvilágosítást!

