



ÉTLAP
SPEISEKARTE
MENU

Tavaszi ajánlatok

Frühling Angebote / Spring offers

Medvehagymás zakuska sonkával és pirítóssal 1

Bärlauch-Zakuska mit Schinken und Toast

Wild garlic „zakuska“-vegetables spread- with ham and toast

3990 HUF

Turbolyás zöldségleves zabgaluskával 9

Kerbelgemüsesuppe mit Haferknödeln

Chervil vegetable soup with oat dumplings

2690 HUF

Hátszín medvehagymás gnocchival és retekkel 1,3,7,8,9

Lendenstück mit Wildzwiebel-Gnocchi und Radieschen

Fillet of beef with wild onion gnocchi and radishes

7990 HUF

Császármorzsa forró eperrel 1,3,7,8

Caesar-Brösel mit heiße Erdbeeren

Emperor crumbs with hot strawberries

2990 HUF

Előételek

Vorspeisen / Starters

Tavaszi vitamin saláta 8,9

Frühlings-Vitamin-salat

Spring vitamin salad

2490 HUF

Marinált zöldségek szezámós tofukrémmel 6,11

Mariniertes Gemüse mit Sesam-Tofu-Crème

Marinated vegetables with sesame tofu cream

2990 HUF

Lazac és karalábé carpaccio kapor majonézzel 1,3,4,7

Lachs-Kohlrabi-Carpaccio mit Dill-Mayonnaise

Salmon and kohlrabi carpaccio with dill mayonnaise

3990 HUF

Libamáj pástétom Tokaji zselével, lilahagymalekvárral és házi brióssal 1,3,7,12

Gänseleberpastete mit Tokajer Gelee, Rote Zwiebel-Marmelade und

hausgemachter Brioche

Foie gras pâté with Tokaj wine jelly, red-onion jam and homemade brioche

7990 HUF

Angus tatár uborka relish-sel, vajjal és kovászos kenyérrel 1,4,7,10

Angus Tartar mit Gurkenrelish, Butter und Sauerteigbrot

Angus tartare with cucumber relish, butter and sourdough bread

7990 HUF

Levesek

Suppen /Soups

Fokhagymakrémleves sültparadicsommal és krutonnal 1,7

Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Tomaten und Croutons

Garlic cream soup with roasted tomatoes and croutons

2690 HUF

Kapros röjtöki burgonyaleves házi csipetkével 1,9

„Röjtöki“ Dill-Kartoffel-Suppe mit hausgemachtem Nockerl

„Röjtöki“ dill and potato soup with home made pinched noodle

2690 HUF

Tanyasi tyúkhúsleves, májas sült húsgombóccal 1,3,9

Bauernhof-Hühnersuppe mit Leber und gebratenen Fleischbällchen

Farmhouse chicken soup with liver and fried meatballs

2990 HUF

Marhapofa gulyásleves 1,3,9

Rinderbäckchen Gulaschsuppe

Beef cheek goulash soup

3790 HUF

Főételek

Hauptgerichte /Main Courses

Hideg-meleg bowl kandírozott szalonnával, hajdinával és vörösfonyával 11

Kalte und Heiße Bowl mit kandiertem Speck, Buchweizen und Preiselbeeren

Cold-hot bowl with candied bacon, buckwheat and cranberries

3990 HUF

...lány tojással 3

...mit weichgekochtem Ei

...with soft-boiled egg

5990 HUF

...csirkemell csíkokkal

...mit Hühnerbrust Streifen

...with chicken breast strips

6990 HUF

...garnélával 2

...mit Garnelen

...with shrimps

6990 HUF

...grillsajttal 7

...mit Gegrillt Käse

...with grilled cheese

6990 HUF

Vegán parajfőzelék köles salátával 11

Veganer Spinatintopf mit Hirsesalat

Vegan spinach stew with millet salad

4990 HUF

Citrusos tőkehal parmezános karfiolpürével és zöldségekkel 4,7,9

Zitronenkabeljau mit Parmesan-Blumenkohl-Püree und Gemüse

Lemon cod with parmesan-cauliflower puree and vegetables

6990 HUF

Csirkemell lágy puliszkával és paprikás gombával 7

Hähnchenbrust mit zartem Polenta und Paprikapilzen
Chicken breast with creamy polenta and paprika mushrooms
5990 HUF

Kacsamell mentás borsópürével sült répával és málnával 7,9

Entenbrust mit Minze Erbsenpüree, gebratenen Karotten und Himbeeren
Duck breast with mint green pea puree, roasted carrots and raspberries
7490 HUF

Szűzpecsenye csípős lecsókrémmel, tojásos rizskroketten és kolbászmorzsával 1,3

Lendenbraten mit pikanter Lechoncreme, Ei - Reiskroketten mit Wurstkrümeln
Pork tenderloin with spicy Hungarian ratatouille cream, egg - rice croquette with sausage crumbs
6290 HUF

Marhapofa pörkölt rozmaringos sült burgonyával és házi savanyúsággal

Rinderbackeneintopf mit Rosmarinbratkartoffeln und hausgemachten sauren
Essiggemüse
Beef cheek stew with rosemary roast potatoes and home-made pickled vegetables
6590 HUF

Bélszín libamájjal, karamellizált almával és burgonyaszalmával 1,7,9

Filet-Steak mit Gänsestopfleber, karamellisiertem Apfel und Kartoffelstroh
Beef tenderloin steak with foie gras, caramelised apple and potato straw
21990 HUF

Desszertek

Nachtsch / Desserts

Túrógombóc fahéjas tejföllel 1,3,7

Topfenknödel mit Sauerrahm und Zimt

Cottage cheese dumplings with cinnamon sour cream

2590 HUF

Meggyes mousse csokoládétükrön 1,3,7

Sauerkirsch-Mousse auf einer Schokoladenhülle

Sour cherry mousse on a chocolate mirror glaze

3290 HUF

Bazsalikomos creme brûlée ribizlivel és mákmorzsával 1,3,7,8

Basilikum-Crème brûlée mit Johannisbeeren und Mohnkrümeln

Basil crème brûlée with redcurrants and poppy seed crumbs

3290 HUF

Matcha, virág rizsdesszert 1,7,8

Matcha, Blumenreis-Dessert

Matcha, flower rice dessert

3290 HUF

Vegán brownie gyümölcsökkel 8

Vegan Brownie mit Obst

Vegan brownie with fruits

3290 HUF

Sajtválogatás kézműves magyar és nemzetközi sajtokból 7,8

Käseauswahl mit handwerklich hergestellten ungarischen und internationalen

Cheese selection with artisan Hungarian and international cheeses

4890 HUF

Allergének

Allergene / Allergens

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Glutént tartalmazó gabonafélék
Glutenhaltiges Getreide
Cereals containing gluten | 8. Diófélék
Schalenfrüchte
Nuts |
| 2. Ráktfélék
Krebstiere
Crustaceans | 9. Zeller
Sellerie
Celery |
| 3. Tojás
Eier von Geflügel
Eggs | 10. Mustár
Senf
Mustard |
| 4. Hal
Fisch
Fish | 11. Szezám-mag
Sesamsamen
Sesame seeds |
| 5. Földimogyoró
Erdnüsse
Peanuts | 12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok
Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites |
| 6. Szójabab
Sojabohnen
Soybeans | 13. Csillagfürt
Lupinen
Lupin |
| 7. Tej
Milch
Milk | 14. Puhatestűek
Weichtiere
Molluscs |

Részletes tájékoztatásért forduljon bizalommal kollégáinkhoz!
Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Kollegen!
For more details please, ask Our colleagues!

Szeretnénk felhívni Vendégeink figyelmét, hogy Kastélyszállodánkban az ételek elkészítésénél a keresztszennyeződés kizárása teljes mértékben nem lehetséges.

Wir möchten unsere Gäste darauf aufmerksam machen, dass Kreuzkontaminationen bei der Zubereitung von Speisen in unserem Schlosshotel nicht vollständig ausgeschlossen werden können.

We would like to draw our guests' attention to the fact that cross-contamination when preparing food in our castle hotel cannot be completely ruled out.

Váradí Károly
Chef

www.szidonia.hu