



SZIDÓNIA®

KASTÉLYSZÁLLODA

ÉTLAP

SPEISEKARTE

MENU



SZIDÓNIA®

KASTÉLYSZÁLLODA

**TAVASZI AJÁNLAT
FRÜHLINGSANGEBOT / SPRING SPECIAL**

**GOMBAERŐLEVES OMLETT JULIENNE-NEL ÉS ZSENGE
ZÖLDSÉGEKKEL 1,3,7,9**

Pilzbrühesuppe mit Omelett-Julienne und zarten Gemüse
Mushroom consommé with omelet julienne and tender vegetables
2990 HUF

**BÁRÁNYSÜLT MEDVEHAGYMÁS HÁZI GNOCCHIVAL ÉS VAJAS
RETEKKEL 1,3,7,8,9,12**

Lammbraten mit hausgemachten Gnocchi mit Bärlauch und Butterrettich
Roast lamb with homemade wild garlic gnocchi and buttered radishes
7990 HUF

**MASCARPONE KRÉMES DESSZERT EPERREL, ÉS MANDULÁS
KEKSSZEL 1,3,7,8**

Mascarpone-Creme-Dessert mit Erdbeeren und Mandelkeksen
Mascarpone cream dessert with strawberries and almond biscuits
2990 HUF



SZIDÓNIA[®]

KASTÉLYSZÁLLODA

**ELŐÉTELEK
VORSPEISEN / STARTERS**

BELUGA LENCSESALÁTA TÖKMAGOS HUMMUSSZAL TÖLTÖTT KARALÁBÉVAL 11

Beluga- Linsensalat mit Kürbiskern-Hummus gefülltem Kohlrabi
Beluga lentil salad with kohlrabi stuffed with pumpkin seed hummus
2990 HUF

CÉKLA-AVOKÁDÓ-QUINOA TABULÉ GRÁNÁTALMÁVAL

Rote-Bete-Avocado-Quinoa-Taboulé mit Granatapfel
Beetroot, avocado, and quinoa tabbouleh with pomegranate
2990 HUF

MELEG LAZACPISZTRÁNG TORMÁS ROPOGÓS ZÖLDSÉGEKKEL 1,4,6,7,9

Warme Lachsforelle mit Meerrettich und knusprigem Gemüse
Warm salmon trout with horseradish and crispy vegetables
3990 HUF

**LIBAMÁJPÁSTÉTOM FÜGÉS LILAHAGYMA LEKVÁRRAL
ÉS HÁZI BRIÓSSAL 1,3,7,8**

Gänseleberpastete mit Feigen-Rotzwiebel-Marmelade und hausgemachtem Brioche
Foie gras pâté with fig and red onion jam and homemade brioche
7990 HUF

**ANGUS TATÁR VAJJAL, KAPORKRÉMMEL, FERMENTÁLT ZÖLDSÉGEKKEL ÉS
PIRÍTÓSSAL 1,3,4,7,9,10**

Angus-Tatar mit Butter, Dillcreme, fermentiertem Gemüse und Toast
Angus tartare with butter, dill cream, fermented vegetables, and toasted bread
7990 HUF



SZIDÓNIA®

KASTÉLYSZÁLLODA

**LEVESEK
SUPPEN / SOUPS**

PASZTERNÁKKRÉMLEVES ZÖLDSÉGGOKTÉLLAL 6,9

Pastinakencremesuppe mit Gemüsecocktail und Kichererbsen
Parsnip cream soup with vegetable cocktail and chickpeas
2690 HUF

KAPROS RÖJTÖKI BURGONYALEVES ÁRPAGYÖNGGYEL 1,7,9

Dill-Kartoffelsuppe nach Röltöker Art mit Graupen
Röltök-style potato soup with dill and pearl barley
2990 HUF

**KAKUKKFÜVES GYÖNGYTYÚKLEVES BENNE FÓTT HÚSSAL
ZÖLDSÉGEKKEL 1,3,9**

Perlhuhnsuppe mit Thymian, Fleisch und Gemüse
Guinea fowl soup with thyme, meat and vegetables
3490 HUF

GULYÁSLEVES HÁZI CSIPETKÉVEL 1,3,9

Gulaschsuppe mit gezumpftem Nockerl
Goulash soup with nipped paste
3790 HUF



SZIDÓNIA®

KASTÉLYSZÁLLODA

**FŐÉTELEK
HAUPTGERICHTE /MAIN COURSES**

**SÜLT KARFIOLOS PIKÁNS HAJDINAKÁSA HÁZI ECETES SÜLT
ZÖLDSÉGEKKEL ÉS KANDÍROZOTT SZALONNÁVAL 9**

Gebratener Blumenkohl mit würzigem Buchweizenbrei, hausgemachtem eingelegtem
Ofengemüse und kandiertem Speck
Roasted cauliflower with spicy buckwheat porridge, homemade pickled roasted
vegetables, and candied bacon
4990 HUF

...TOFUVAL 6

...mit Tofu
...with *tofu*
6990 HUF

...CSILIS GARNÉLÁVAL 2

...mit Chili-Garnelen
...with *chili prawns*
6990 HUF

...CSIRKECSÍKOKKAL

...mit Hähnchenstreifen
...with *chicken strips*
6990 HUF

...KECSKESAJTTAL

...mit Ziegenkäse
...with *goat cheese*
6990 HUF



SZIDÓNIA®

KASTÉLYSZÁLLODA

FŐÉTELEK HAUPTGERICHTE /MAIN COURSES

KELKÁPOSZTA FŐZELÉK ROPOGÓS TOJÁSSAL 1,3,7,9

Kohlgemüse mit knusprigem Ei
Stewed cole cabbage with crispy egg
4990 HUF

KACSAMELL MÉZES CSILIS KÁPOSZTÁVAL ÉS FOKHAGYMÁS BURGONYAPÜRÉVEL 1,6,7,12

Entenbrust mit Honig-Chili-Kohl und Knoblauch-Kartoffelpüree
Duck breast with honey-chili cabbage and garlic mashed potatoes
7590 HUF

PARMEZÁNOS MAGVAKKAL SÜLT VAJHAL CÉKLÁS ZÖLDSÉGEKKEL ÉS BATÁTAPÜRÉVEL 1,4,6,7,9

Butterfisch mit Parmesan-Kernen, Rote-Bete-Gemüse und Süßkartoffelpüree
Butterfish baked with parmesan seeds, beetroot vegetables and sweet potato purée
6990 HUF

SZŰZPECSENYE ÉS FŰSZERES „KOCSONYAKROKETT” KOLBÁSZMÁRTÁSSAL ÉS SÁRGABORSÓ PÜRÉVEL 1,3,7,9,11

Schweinefilet mit würzigen „Gelee-Kroketten“, Wurstsoße und
Gelbem-Erbsenpüree
Pork tenderloin with spicy “jelly croquettes,” sausage sauce, and yellow pea
purée
6490 HUF



SZIDÓNIA®

KASTÉLYSZÁLLODA

**FŐÉTELEK
HAUPTGERICHTE /MAIN COURSES**

**BORJÚ BÉCSI VAJAS PETREZSELYMES BURGONYÁVAL ÉS HÁZI
SAVANYÚSÁGGAL 1,3,7**

Wiener Kalbsschnitzel mit Butterkartoffeln und Petersilie sowie hausgemachtem
Sauergemüse

Viennese veal schnitzel with buttered parsley potatoes and homemade pickles
7990 HUF

**ENYHÉN CSÍPÓS MARHAPÖRKÖLT VAJAS-SZALVÉTÁS
GOMBÓCCAL ÉS HÁZI SAVANYÚSÁGGAL 1,3,7**

Leicht pikantes Rindspörkölt mit Butter-Semmelknödeln und hausgemachten
Sauergemüse

Mildly spicy beef stew with butter bread dumplings and homemade pickles
6590 HUF

**ANGUS BÉLSZÍNSTEAK ALMÁVAL, LIBAMÁJJAL ÉS
BURGONYASZALMÁVAL 1,7,12**

Angus-Rinderfiletsteak mit Apfel, Gänseleber und Kartoffelstroh
Angus beef fillet steak with apple, foie gras and potato straw

22.900 HUF



SZIDÓNIA®

KASTÉLYSZÁLLODA

**DESSZERTEK
NACHTISCH / DESSERTS**

HÁZI TÚRÓGOMBÓC FAHÉJAS TEJFÖLLEL 1,3,7

Hausgemachte Topfenknödel mit Sauerrahm und Zimt
Homemade cottage cheese dumplings with cinnamon sour cream
2690 HUF

PISZTÁCIA- ACAI VEGÁN POHÁRKRÉM 8

Pistazien-Acai veganes Schichtdessert
Pistachio-acai vegan layered cream
3290 HUF

MARLENKA SÓS KARAMELLEL ÉS ZÖLDALMAKOMPÓTTAL 1,3,7,8

Marlenka mit Salzkaramell und Grünem Apfelkompott
Marlenka with salted caramel and green apple compote
3290 HUF



SZIDÓNIA®

KASTÉLYSZÁLLODA

**DESSZERTEK
NACHTISCH / DESSERTS**

ÖTFŰSZERES CSIGA BORHABBAL ÉS DIÓSZORBÉVAL 1,3,7,8,12

Fünf-Gewürze-Schnecke mit Weinschaum und Walnuss-Sorbet

Five-spice pastry swirl with wine foam and walnut sorbet

2990 HUF

**MÁKOS-CITROMOS DESSZERT MÁLNA GÉLLEL
GYÜMÖLCSÖKKEL 1,3,7,8**

Mohn-Zitronen-Dessert mit Himbeergel und Früchten

Poppy seed and lemon dessert with raspberry gel and fruits

3290 HUF

**SAJTVÁLOGATÁS KÉZMŰVES MAGYAR ÉS NEMZETKÖZI
SAJTOKBÓL 7,8**

Käseauswahl aus hausgemachten ungarischen und internationalen Käsesorten

Cheese selection with artisan Hungarian and international cheeses

4890 HUF



SZIDÓNIA®

KASTÉLYSZÁLLODA

ALLERGÉNEK ALLERGENE / ALLERGENS

**1. GLUTÉNT
TARTALMAZÓ
GABONAFÉLÉK**
GLUTENHALTIGES
GETREIDE CEREALS
CONTAINING GLUTEN

2. RÁKFÉLÉK
KREBSTIERE
CRUSTACEANS

3. TOJÁS
EIER VON GEFLÜGEL
EGGS

4. HAL
FISCH
FISH

5. FÖLDIMOGYORÓ
ERDNÜSSE
PEANUTS

6. SZÓJABAB
SOJABOHNEN
SOYBEANS

7. TEJ
MILCH
MILK

8. DIÓFÉLÉK
SCHALENFRÜCHTE
NUTS

9. ZELLER
SELLERIE
CELERY

10. MUSTÁR
SENF
MUSTARD

11. SZEZÁMMAG
SESAMSAMEN
SESAME SEEDS

**12. KÉN-DIOXID ÉS AZ
SO₂-BEN
KIFEJEZETT
SZULFITOK**
SCHWEFELDIOXID
UND SULFITE
*SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES*

13. CSILLAGFÜRT
LUPINEN
LUPIN

14. PUHATESTŰEK
WEICHTIERE
MOLLUSCS



SZIDÓNIA®

KASTÉLYSZÁLLODA

Az euróban feltüntetett árak tájékoztató jellegűek, a napi árfolyam függvényében változhatnak. Bővebb információért kérjük, érdeklődjön a recepción.

Jó étvágyat kívánunk!

Die in Euro genannten Preise dienen zur Orientierung und hängen vom aktuellen Wechselkurs ab. Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an die Rezeption.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit

The Euro prices should serve as orientation only, they vary depending on the current rate of exchange. For further information please contact the reception.

Enjoy your Meal!

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 keresztzennyeződés 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