



GRÓF DEGENFELD
1857 TOKAJ

NOVEMBERI LIBA AJÁNLATUNK / CHEF'S SPECIAL GOOSE OFFER

ELŐÉTEL / APPETIZER

- 1. Marha tatár, libamáj fagylalt, sós karamell (1,3,5,7,8,9,10,11,13) 4.800 Ft**
Beef tartar, goose liver ice cream, salted caramel
Félpanziós felár/ *Half-board additional charge: 2.000 Ft*
Borajánlás/ Recommended wine: Tokaji Aszú 6 puttyonyos 2013

LEVES/SOUP

- 2. KRÉMLEVES DUÓ (sütőtök és erdei gomba krémleves), Szent Jakab kagyló, aranymazsola, aszalt paradicsom (3,4,5,9,10,11,13,14) 3.000 Ft**
*Cream soup duo (pumpkin and wild mushroom cream soup),
Saint Jacques scallops, golden raisins, sun-dried tomatoes*
Borajánlás / Recommended wine: Tokaji **BIO** Szamorodni 2020

FŐÉTELEK / MAIN COURSES

- 3. SÜLT LIBACOMB, narancsos pecsenyelé, bébi répa (5,8,9,10,11,13) 7.500 Ft**
Roasted goose leg, orange jus, baby carrots
Félpanziós felár/ *Halfboard additional charge: 2.000 Ft*
Borajánlás / Recommended wine: Tokaji Aszú 5 puttyonyos 2004
- 4. LÚDAS KÁSA (sült libamell, libazúza, paprikás rizottó) (5,7,8,9,10,11,13) 6.500 Ft**
„Lúdas kása” (roasted goose breast and gizzard, paprika risotto)
Borajánlás / Recommended wine: Tokaji **BIO** Later Harvest Fortissimo 2023
- 5. BORSODI KECSKESAJT, balzsamecet, körte (5,7,9,10,11) 3.000 Ft**
Grilled goat cheese from Borsod region, balsamic vinegar, pear
Borajánlás / Recommended wine: Tokaji **BIO** Narancsbor 2023 / Orange wine 2023

KÖRETEK / GARNISHES

- 6. Aszalt szilvás burgonya gombóc, dió (1,5,7,8,9,11) 1.500 Ft**
Potato dumpling stuffed with prunes, walnuts
- 7. CÉKLÁS RIZOTTÓ, narancs, török mogyoró (5,7,8,9,10,11,13) 2.000 Ft**
Beetroot risotto, orange, hazelnut

DESSZERT / DESSERT

- 9. LÚDLÁB DESSZERT, birsalma sorbet, dió (1,3,5,7,8,11,13) 2.500 Ft**
„Lúdláb” dessert, quince sorbet, walnuts
Borajánlás / Recommended wine: Tokaji Aszú 5 puttyonyos 1998

A megadott árakon felül 15 % szervízdíjat számítunk fel!
15 % service charge will be added to your bill!