

NOVEMBERI LIBA

MENÜ

ELŐÉTELEK

STARTERS • VORSPEISEN

Ropogós libatepertő lilahagymával 2.850 Ft
Crispy goose scratchings with red onion
Knusprige Gänsekrammeln mit rote Zwiebeln

Rántott libazúza céklamajonézzal 2.600 Ft
Roast goose gizzard with beetroot mayonnaise
Gebratene Gans-Muskelmagen mit Rote-Bete-Mayonnaise

LEVES

SOUPS • SUPPEN

Tárkonyos libazúza leves friss spenóttal 1.750 Ft
Goose gizzard soup with tarragon and fresh spinach
Gänseuppe mit Estragon und frischem Spinat

Bock Hotel Ermitage • Óbor Étterem

Bock Hotel Ermitage and Óbor Restaurant
7773 Villány, Batthyány utca 15.

Telefon: +36 72 492 919 • Telefax: +36 72 592 010 • bock@bock.hu • www.bock.hu

FŐÉTELEK

MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

Lángolt libakolbász házi savanyúsággal, mustárral 3.450 Ft
Freshly fried smoked goose „kolbász” with home-made pickles and mustard
Gänsewurst aus den Backofen mit hausgemachten Saures und Senf

Libacomb, paprikás laskagombás pirított nudlival 3.950 Ft
Goose leg with roasted noodles and paprika oyster mushrooms
Gänsekeule mit gerösteten Nudeln und Paprika-Austernpilzen

Ropogósra sült libacomb májával, balzsamecetes sült céklával, zelleres 4.850 Ft
burgonyapürével
Crispy roasted goose leg with liver, roasted beets with balsamic vinegar and mashed potatoes
with celery
Knusprig geröstete Gänsekeule mit Leber, geröstete Rüben mit Balsamico-Essig und
Kartoffelpüree mit Sellerie

DESSZERT

DESSERT • DESSERT

Sütőtökös tortácska csipkebogyó mártással 1.600 Ft
Pumpkin pie with rosehip sauce
Kürbiskuchen mit Hagebuttensauce

Bock Hotel Ermitage • Óbor Étterem

Bock Hotel Ermitage and Óbor Restaurant
7773 Villány, Batthyány utca 15.

Telefon: +36 72 492 919 • Telefax: +36 72 592 010 • bock@bock.hu • www.bock.hu