

ELŐÉTELEK

STARTERS

VORSPEISEN

Bock kékszőlőmag olaj vulkáni sóval, szőlőmaglisztes kemencés lepénnyel

Grape Seed flatbread with Bock Blue Grape Seed Oil and volcanic salt

Szőlőmagolajos humusz angol zellerrel

Hummus with grape seed oil and fresh celery

Sült céklatatár krémfehér sajttal

Baked beetroot tatar garnished with white cream cheese

Bock vegyes ízelítő (házi készítésű sonka, szalámi körítve)

Bock's mixed appetizer plate (home-made ham, salami), served with fresh vegetables

LEVESEK

SOUPS

SUPPEN

Krémleves, a felszolgálók ajánlásával

Recommended cream soup of the day

Tánti gyöngyöző húslevese vele főtt zöldségekkel, fásgaluskával, velőscsonttal és pirítóssal

Auntie's meat broth with boiled root vegetables, marrowbone and toast

FŐÉTELEK

MAIN DISHES

HAUPTGERICHTE

Fokhagymás házitészta jércemellel

Homemade garlic pasta with sliced chicken breast

Csőben sült cannelloni rukkolasalátával

Gratinated cannelloni filled with mozzarella cheese, served with fresh arugula salad

Kemencés töltött káposzta

Oven-cooked stuffed cabbage

Serpenyős „Fledermaus” rántva, amivel szeretnéd

Pan-cooked fried „Fledermaus” with your choice accompaniments

Vörösboros vadpörkölt tanyasi galuskával

Hungarian-style game stew in red wine with farm-made noodles

Párolt szarvascomb vörösboros mártással, burgonyafánkkal

Steamed round of venison (red deer) in red wine sauce and homemade potato donut

DESSZERTEK

DESSERTS

DESSERTS

Ricottás túrótortácska sárgabarackkal

Mini ricotta apricot cheesecake

Belga csokoládéfelfújt meggyreszttel

Belgian chocolate soufflé with cherry sauce