

WESTY GOURMET

Őszi-téli ajánlat





Házi vadpástétom áfonyazselével és pirított zsemlével

Home-made game pie with blueberry jelly and toasted bun
Hausgemachte Wildpastete mit Preiselbeeren-Gelee und Toast

1850 Ft



Grillezett camembert és vargánya rozsmaringmártáson

Grilled camembert and flap mushroom with rosemary sauce
Gegrillter Camembert und gegrillte Steinpilze auf Rosmarin-Sauce

2190 Ft



Házilag füstölt kacsamell saláta gránátalmás dressinggel

Home-made smoked duck breast salad with pomegranate dressing
Hausgemachter Salat aus geräucherter Entenbrust mit Granatapfel-Dressing

3290 Ft



Fejtett babkrémleves csülöknyárrsal és szarvasgombaolajjal

Pinto bean cream soup with knuckle barbecue and truffle oil
Bohnen-Cremesuppe mit Eisbein am Spieß und Trüffeln

1250 Ft



Forró almaleves citromhabbal töltött amarettinivel

Hot apple soup with amarettini filled with lemon mousse
Heiße Apfelsuppe dazu mit Zitronenschaum gefüllte Amarettini

1250 Ft



Grillezett kacsamell és kacsamáj házi sütőtök krockettel

Grilled duck breast and duck liver with home-made pumpkin croquettes
Gegrillte Entenbrust und Entenleber mit hausgemachten Kürbis-Krocketten

4890 Ft



Sütőtök krémleves fekete Castellóval, pirított magvakkal

Pumpkin cream soup with black Castello and roasted seeds
Kürbiscremesuppe mit schwarzem Castello und gerösteten Kernen

1250 Ft



Borjuszűz szarvasgombás burgonyalepényen, pirított kolbász-kockákkal és zöldbabmártással

Veal tenderloin on truffled potato pancake with
roasted sausage cubes and green bean sauce
Kalbslende auf Trüffel-Kartoffel-Fladen mit gerösteten Dauerwurstwürfeln
und Grüne-Bohnen-Sauce

6490 Ft



Őzfilé sütőtökös zöldségtortán balsamos szilvával

Venison fillet on vegetable cake with pumpkin and balsamic glazed plums
Filetstück vom Reh auf Kürbis-Gemüse-Torte mit Balsamico-Pflaumen

5990 Ft



Fehér csokikrém erdeigyümölcsraguval

White chocolate fudge with forest fruit ragout
Weiße Schokoladencreme mit Waldfrüchte-Ragout

1190 Ft



Gesztenyeszufflé rumos csokival és forró meggyel

Chestnut soufflé with rum, chocolate and hot sour cherries
Kastaniensoufflee mit Rum-Schokolade und heißen Sauerkirschen

1190 Ft



Gesztenyemousse meggyraguval

Chestnut mousse with sour cherry ragout
Kastanienmousse mit Sauerkirschen-Ragout

1190 Ft

SÉFEINK:

Zrínszky Tamás

Suga Péter