

04.20. Szombati svédasztalos ebéd

Hideg előételek:

Házi mozzarella édes koktél paradicsommal, rukkolás bazsalikom pestoval, érett olajbogyóval

Liba rilette gesztenyemézes hagymalekvárral, almás francia mustárral

Rozé Angus marha hátszín tekercs füstölt padlizsánnal és articsókával

Húsvéti sonkaválogatás

Kézműves sajtok kóstolója illatos szőlőlekvárral

Levesek:

Gombaleves illatos tavaszi gombákból, ropogós friss zöldségekkel, metélőhagymával ízesített burgonyagombócokkal

Gyöngytyúk leves turbolyával ízesített kacsamáj gombócokkal

Főételek:

Tölgyfa füstös grillezett malac oldalas chilivel, házi szilvalekvárral, ropogós zöldséges tócsnival

Zsírjában konfitált hizott libamell filé rózsaborsos mangó mártással, káposztás sztrapacskával

Borjúpörkölt sós túrógombóccal, házi tejföllel

Tanyasi jércemell filé ropogós magvakkal bundázva, medvehagymás-zöldborsos burgonyapürével

Ropogós, forró vajas tésztakosárka bébiparaj levelekkel, fenyőmandulával sütve

Desszert válogatás Kubinyi Dániel mestercukrász repertoárjából

