

**HIDEG ELŐÉTEL**

Tavaszi fatál válogatás 2490 Ft

**MELEG ELŐÉTEL**

Sajtos cukkinifasírt retek-tzatzikivel 2490 Ft

**LEVESEK**

Medvehagyma-krémleves juhtúrós galuskával 1690Ft

Spárgás csirkeraguleves füstölt fürjtojással 2350 Ft

**FŐÉTELEK**

Grillezett manouri sajt tavaszi rizottóval 7150 Ft

Bőrös fogas retekrajtával, spárgarözsével, sós császármorzssával, hollandi mártással 8350 Ft

Négysajtos pulykarolád medvehagyma mártással, pacsával 5250 Ft

Baconos sertésszűz, quinoa zöldsaláta ágyon, pirított magvakkal, kápia mártással 5990 Ft

Marhapofa fűszeres újhagymás-parajos nudlival 7550 Ft

Steak zöld fűszervajjal, aszalt paradicsomos taglietelle tésztával 10090 Ft

Grillezett szarvas medalion 9790 Ft  
ördögsekérgombával, hagymás lapcsánkával, áfonyamártással**DESSZERT**Mangóparfé vajastészta csónakban, 2150 Ft  
gránátalma habbal, mentaöntettelBelga csokoládéfánk variációk piros gyümölcs 2190 Ft  
öntettel

Gundel palacsinta 1990 Ft

**COLD STARTER**

Spring tapas selection

**WARM STARTER**

Cheesy zucchini rissoles, radish-tzatziki

**SOUPS**Wild garlic cream soup with curded ewe-  
cheese dumpling

Asparagus chicken ragout soup, quail eggs

**MAIN DISHES**

Grilled manouri cheese, spring risotto

Roasted pike perch with radish, asparagus,  
„kaiserschmarren” and hollandaise sauceFour-cheese turkey roll, wild garlic cream,  
potato pattiesPork tenderloin, quinoa green salad, toasted  
seeds, capsicum creamBeef cheek with spring onion-spinach  
hungarian „gnocchi”Tenderloin with herb butter, dried tomato  
taglietelleVenison tenderloin, king trumpet mushroom,  
onion potato pancake, blueberry sauce**DESSERTS**Mango parfait, pomegranate foam, mint  
dressingBelgian chocolate donut variations, red berry  
variation

Gundel crepe