

## Leves/Előétel

Szezonális Zöldség Krémleves (*gm/lm*) – **2.900 Ft**

Angus Marha Gulyásleves (*gm/lm*), Kovászos Baguette (*lm*) – **3.900 Ft**

Nógrádi Grillsajt, Friss Saláta, Medvehagyma Pesto, Padlizsán, Organikus Tökmag (*gm*) – **4.200 Ft**

## Gyerekeknek ajánlva

Panko Jércemell, Csónak Hasáb (*lm*) – **4.500 Ft**

## Főétel

Jérce Supreme, Tárkonyos Jus, Dödölle, Vad Brokkoli (*lm*) – **5.200 Ft**

Bárány Rollbraten, Rozmaringos Jus, Petrezselymes Új Burgonya, Ceruzabab (*gm/lm*) – **6.800 Ft**

Zsírjában Sült Kacsacomb, Párolt Lilakáposzta, Pirított Nudli (*lm*) – **6.200 Ft**

Vörösboros Cserhádi Szarvas Ragu, Ízletes Erdei Gombák, Házi Polenta (*gm/lm*) – **6.500 Ft**

„Bécsi Style” Sertés Szűz, Petrezselymes Burgonya, Kovászos Uborka (*lm*) – **5.300 Ft**

Rosé Mangalica Szűz, Dijoni Mustáros Jus, Sajtos Gratin Burgonya, Fényezett Zöldek (*gm*) – **5.400 Ft**

Spagetti Aglio e Olio, Nógrádi Érelt Sajt (*lm*) – **3.900 Ft**

+ Pirított Rákfarok – **1.800Ft**

## Desszert

Házi Főtt Tejszínkrém, Eper, Csokimorzsa (*gm/lm*) – **2.700 Ft**

Túrógombóc, Házi Mézes Tejföl – **2.700 Ft**

*gm: gluténmentes, lm: laktózmentes*

Áraink bruttó árak, tartalmazzák az ÁFA-t.

## Soups / Starters

Seasonal Vegetable Cream Soup (*gf/lf*) – **2,900 HUF**

Angus Beef Goulash Soup (*gf/lf*), Sourdough Baguette (*lf*) – **3,900 HUF**

Grilled Nógrád Cheese, Fresh Salad, Wild Garlic Pesto, Eggplant, Organic Pumpkin Seeds (*gf*) – **4,200 HUF**

## Recommended for Children

Panko Chicken Breast, Dipping Fries (*lf*) – **4,500 HUF**

## Main Course

Chicken Supreme, Tarragon Jus, "Dödölle" (Potato Dumplings), Wild Broccoli (*lf*) – **5,200 HUF**

Lamb Rollbraten, Rosemary Jus, New Potatoes with Parsley, Green Beans (*gf/lf*) – **6,800 HUF**

Slow-Roasted Duck Leg, Braised Red Cabbage, Pan-Seared Noodles (*lf*) – **6,200 HUF**

Red Wine Venison Ragout from Cserhát, Forest Mushrooms, Homemade Polenta (*gf/lf*) – **6,500 HUF**

"Vienna Style" Pork Tenderloin, Parsley Potatoes, Pickled Sourdough Cucumber (*lf*) – **5,300 HUF**

Rosé Mangalica Pork Medallions, Dijon Mustard Jus, Potato Gratin, Glazed Greens (*gf*) – **5,400 HUF**

Spaghetti Aglio e Olio, Aged Nógrád Cheese (*lf*) – **3,900 HUF**

Toasted Shrimp Tails – **1,800 HUF**

## Dessert

Homemade Panna Cotta, Strawberry, Chocolate Crumble (*gf/lf*) – **2,700 HUF**

Sweet Cottage Cheese Dumplings, Homemade Honey Sour Cream – **2,700 HUF**

*gf: gluten-free, lf: lactose-free*