

Hideg libamáj zsírjában, pirítóssal (1)

2.990.-

Kalte Gänseleber mit eigenen Fett und Toast

Cold goose Liver in its greese and toast

Tatár beefsteak pirítóssal(1)

2.990.-

Beeftatar mit Toast

Tartar beefsteak with toast

LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

Francia hagymaleves (1)

750.-

Französische Zwiebelsuppe

French onion soup

Hideg erdei gyümölcskrémleves(7)

850.-

Kalte Waldfruchtcremesuppe

Cold forest fruit cream soup

Erőleves tojással(3,9)

690.-

Kraftsuppe mit Ei

Powersoup with egg

Falusi májgombóc leves(1,3,6,9)

950.-

Ländliche Leberknödelsuppe

Rural liver dumplings soup

Tyúkhúsleves gazdagon(1,9)

990.-

Hühnersuppe reichhaltig

Chicken-broth richly

Gulyásleves(9)

1.590.-

Gulaschsuppe nach „Ungarische“ Art

Goulash soup a' la „Hungarian“ Art

Pontyhalászlé(4)

1.790.-

Karpfen Fischsuppe

Carp Fishsoup

Harcshahalászlé(4)

1.990.-

Wels Fischsuppe

Catfish fish soup



* STEAK *

Tenderloin (marhabélszín)

Bélszínszelet mely a Lendenbraten szarvasmarha legnemesebb része

Lendenbraten

Beef tenderloin

200gr 4.490.-

320gr 6.490.-

480gr 8.900.-

Porterhouse

A T-Bone nagytesó változata, több bélszínnel

500gr 9.600.-

T-Bone

Egy olyan különleges, csontos steak, mely magában foglalja a bélszínt és a hátszínt

450gr 7.900.-

Sirlion (marhahátszín)

Tipikusan sovány, lédús hátszín, melyet egy vékony zsírréteg tesz még ízletesebbé

Rumpsteak

Beef sirlion

200gr 3.190.-

Csontos Rib-Eye

A bordacsontról és a rajta lévő vékony zsírrétegtől különösen zamatos és kedvelt steak-fajta.

350gr 5.700.-

Rib-Eye

Csont nélküli változat, minimálisan kisebb ízvilággal

200gr 4.490.-

Hanger filé steak

A bélszín és a bordák között elhelyezkedő húsrész, mely egyedi ízeket rejt magában.

250gr 3.990.-

Picanha steak

250gr 3.990.-

Tonhal steak Kell hozzá komment? Finom.

Tunfischsteak

Tuna steak

200-300gr 3.490.-

Lazac steak(4)

Lachs Steak

Salmon steak

200gr 3.590.-

Cápa steak(4)

Hai Steak

Shark Steak

300-400gr 3.390.-

*** RAGUK, MÁRTÁSOK - RAGOUT, SOSSE - RAGOUT, GRAVY ***

Pokol tüze

Feuer der Hölle
Fire of Hell

490.-

Zöldbors mártás(7)

Grüne Pfeffersauce
Green pepper sauce

490.-

Tejszínes gombaragú(7)

Pilzrahmsosse
Creamy Mushroom ragout

650.-

Lecsó

Ratatouille
Ratatouille

550.-

*** LÁVAKÖVÖN SÜLT SZÁRNYASOK- GEGRILLTES GEFLÜGEL- GRILLED POULTRY ***

Lávakövön sült csirkemell filé őszibarackkal

Hühnerbrust auf lavastein gebraten mit Pfirsich
Chickenbreast on lavastone roasted with peach

1.990.-

Lávakövön sült pulykamell filé grillezett gyümölcsökkel

Putensteak mit gegrillte Früchte
Turkeysteak with grilled fruits

2.190.-

Grillezett fűszeres kacsamell filé vörösboros meggyszósszal

Gegrilltes würziges Entenbrustfilet mit Rotweinsauce
Grilled spiced duck breast fillet with red wine sauce

2.690.-

Rose kacsamell házi tócsnival, grillezett camamberttel, borsópürével (1,3,7) 3.490.-

Rose gebratenes Entenbrustfilet mit gegrilltes Camambert und Erbsenbrei und Kartoffelleibthen

Rose duck breast with grilled camambert, peas puree with home roundel

* VAD ÉTELEK - WILDGERICHTE - WILD *

Vörösboros szarvaspörkölt

Hirschgulasch

Deerstew

2.790.-

* HALÉTELEK - FISCHGERICHTE - FISH *

Pontypatkó rántva (1,3,4)

Gebackene Karpfen

Breaded Carp

1.990.-

Rántott harcsafilé kapros, tejfölös, hagymás, túrós öntettel (1,3,4)

Gebackene Welsfi Ilet, Knoblauch. Quark, Rahm,-Dillsosse

Catfi shfi Ilet in egg and bread crumbs in their jackets Garlic, curd cheese, sourcream, dill sosse

2.990.-

Fogas filé rántva (1,3,4)

Gebackene Zanderfillet

Breaded pike-perch

3.390.-

Fogas filé roston, fűszervajjal (4,7)

Zanderfilet vom rost, mit Kräuterbutter

Zander fillet from rost, with herb butter

3.390.-

Harcsapaprikás túrós csuszával (1,4,7)

Welsgulasch mit Topfen Fleckerln

Catfi sh stew with curdy pasta

2.990.-

Tonhal steak

Tunfischsteak

Tuna steak

200-300gr 3.490.-

Lazac steak(4)

Lachs Steak

Salmon steak

200gr 3.590.-

Cápa Steak(4)

Hai Steak

Shark Steak

300-400gr 3.390.-

* ADUNK A DIÉTÁNAK- WIR SIND DIE DIETE- WE ARE THE DIETE *

Roston sült csirkemell filé citrusos salátaágyon

Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf Zitrusalatbett

Grilled chicken breast fillet on citrus salad bed

2.590.-

Fokhagymás-mézes csirkemell csíkok pirítva, saláta ágyon

Knoblauch und Honig Hähnchenbrust gebraten auf einem Salatbett

Garlic and honey chicken breast roasted on a salad bed

2.590.-

Csirkemell steak a pácból görög salátával (7)

Hähnchenbruststeak aus Marinade mit griechischem Salat

Chicken breast steak from marinade with Greek salad

2.790.-

| | |
|---|----------------|
| Csirkemell filé rántva (1,3,7) Gebäckene Hünchenbrust Fried chicken breast | 1.990.- |
| Juhsajttal töltött csirkemell rántva (1,3,7) Hühnerbrust gebacken mit Schafskäse Fried chickenbreast fi lled with sheep cottage cheese | 2.090.- |
| Kapros juhtúróval és baconnal töltött csirkemell filé rántva (1,3,7) Hühnerbrust mit Dill-Schafskäsesosse und Bacon gefüllt Fried chickenbreast fi lled with dill, sheep cottage cheese and bacon | 2.190.- |
| Kijevi jércemell (fűszervajjal-sajttal töltve,rántva) (1,3,7) Hühnerbrust nach „Kijev“ Art mit Gewürzbutter, fülled mit Käse Pulletbreast a' la „Kijev“ Art style with spicy butter | 2.090.- |
| Töltött pulykamell „Winnetou“ módra (füstölt kolbásszal sajttal töltve) (1,3,7) Gefüllte Putenbrustfi let nach „Winnetou“ Art, mitWurst, fülled mit Käse Stuffed turkeybreast a' la „Winnetou“ Art with sausage and pulled with cheese | 2.190.- |
| Konfitált libacomb(50-60 dkg) bőrére pirítva, párolt lilakáposztával és petrezselymes burgonyával KonfitierteGanzekeule geröstet, mit gedünstete rotkraut und Petresilienkartoffeln Goose leg with steamed purple vabbage and parsley potatoes | 4.700.- |
| Cigánypecsenye Zigeunerbraten Gipsy-style pork steak | 2.190.- |
| Cordon Bleu (1,3,7) | 2.190.- |
| Bakonyi szűzermék pirított libamájjal (7) Schweinmedalions mit pilzrahmsouße und mit gerösteter Gänseleber Pork medallions with mushroom cream sauce and roasted goose liver | 3.290.- |
| Magyaros szűzermék Schweinmedalions mit Ratatouille kartoffelchips Pork medals with ratatouille potato chips | 3.290.- |
| „Fehér Ló” serpenyős (szűzpecsenye,barnamártás,gomba,szalonna,steakburgonya) „Weisses Pferd” Pfanne (Schweinemedallion, Braunesosse, Pilz, Mais,Steakkartoffel) „White Horse” casselore (roast, brown-sauce, mushroom, maize, steak potato) | 3.290.- |
| „Fehér Ló” tál 2 személyre (1,3,7) (Cordon Bleu,cigánypecsenye,rántott gomba,rántott sajt,rizs,hasábburgonya,zöld köret) „Weisses Pferd” Fleischsteller für Zwei Personen (Cordon Blau, Zigeunerbraten, gebratene Pilz, gebratene Käse, Reis, Pommes Frites, Gemüse beilage) „White Horse” disch for two persons (Cordon Blau, Gipsy-style pork steak, breaded mushroom, breaded cheese, rice, fried potatoes, vegetables | 6.400.- |
| „Lovászfű kedvence” (1,3,7) (Szalonnával, lilahagymával töltött sertéskaraj rántva) „Stallmeister favourite” (Sweinekotelett mit Kaiserspeck und Lila Zwebel Gefüllt) „Stable master's favourite” (Porkchop with bacon and Purple onion) | 2.190.- |

* A RETRO ÍZEK KEDVELŐINEK, LOVERS OF RETRO TASTES *

| | |
|---|----------------|
| Rántott borjúláb hasábburgonyával és tartárral (1,3,7) Gebackener Kalbshaxen mit Pommes und sos Tartar Fried cow leg with potato chips and tartar sauce | 2.890.- |
| Szalontüdő zsemlegombóccal (1,7) Beuschel mit Semelknödeln Shop lung with dumplings | 2.490.- |
| Pacal velővel, vagy velő nélkül sós burgonyával Kuttelgulasch mit Hirn oder ohne mit Salzkartoffeln Tripe stew with marrow or without , with salt potato | 2.490.- |
| Marhapörkölt Rindgulasch Beef stew | 2.200.- |

* TÉSZTÁK - TEIG - PASTE *

| | |
|---|----------------|
| Túrós csusza pirított szalonnakockákkal (1,3,7) Topfen Fleckerln Curdy pasta | 1.490.- |
| Bolognai spagetti (1,3) Spagetti Bolognese Bologner Spaghetti | 1.850.- |
| Sajtos-tejfölös spagetti (1,3,7) Spagetti mit Käse - saure Sahne Spaghetti Cheese - sour cream | 1.590.- |

* HÚSMENTES ÉTELEINK - VEGETARISCHE SPEISEN - VEGETABLE FOODS *

| | |
|--|----------------|
| Rántott gombafejek (1,3,7) Gebackene Pilzköpfe Mushrooms in breadcrumbs | 1.490.- |
| Rántott karfiol (1,3,7) Gebackene Blumenkohl Cauliflower in bread crumb | 1.490.- |
| Rántott trappista sajt (1,3,7) Gebackene Käse Cheese in bread crumbs | 1.890.- |
| Rántott camembert áfonyával (1,3,7) Gebackene Camembert mit Preiselbeere Breaded Camembert with cranberry | 1.990.- |
| Cukkíni fasírt (1,3,7) Gemüse Faschirtes Leibthen Zucchini stuffing | 1.590.- |

Káposztasaláta

Krautsalat
Cabbage salad

550.-

Csemege uborka

Essiggurken
Delicacy cucumber

550.-

Kovászos uborka

Sauergurken
Leavened cucumber

550.-

Csípős almapaprika

Scharf Apfelpaprika
Hot Applepaprika

550.-

Tejfölös uborkasaláta (7)

Gurken salat mit Sauer Sahne
Cucumber salad with sour cream

590.-

Paradicsomsaláta

Tomato salat
Tomato salad

590.-

Vegyes saláta (uborka, paradicsom, káposzta) (7)

Gemischter Salat (Gurke, Tomate, Kraut)
Mixed salad (cucumber, tomato, cabbage)

650.-

Idénysaláta

(jégsaláta, paradicsom, uborka, paprika, lilahagyma)
Saisonsalat (Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln)
Seasonal lettuce (Lettuce, tomato, cucumber, pepper, onion)

990.-

Görög saláta (7)

(jégsaláta, uborka, paradicsom, lilahagyma, olíwabogyó, feta sajt)
Griechischer Salat (Eisbergsalat, Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Oliven, Feta-Käse)
Greek salad (iceberg lettuce, cucumber, tomato, red onion, olives, feta cheese)

1.290.-

ÖNTETEK - SAUCE - DRESSING

Pokol tüze

Feuer der Hölle
Fire of Hell

490.-

Kapros-tejfölös (7)

Dillrahm
Dill-sour cream sauce

370.-

Fokhagymás- kapros- tejfölös (7)

Knoblauch - Dill - Rahmer
garlicy - dill - sour cream sauce

450.-

Kapros, tejfölös, hagymás, túrós (7)

Knoblauch, Quark, Rahm, Dillsosse
Garlic, cottage cheese, sour cream, dill sauce

490.-

Tartár mártás (7)

Tartarsosse
tartar sauce

300.-

Áfonya

Preiselbeere
Cranberry sauce

450.-

DESSZERTEK - DESSERTS

Gesztenyepüré

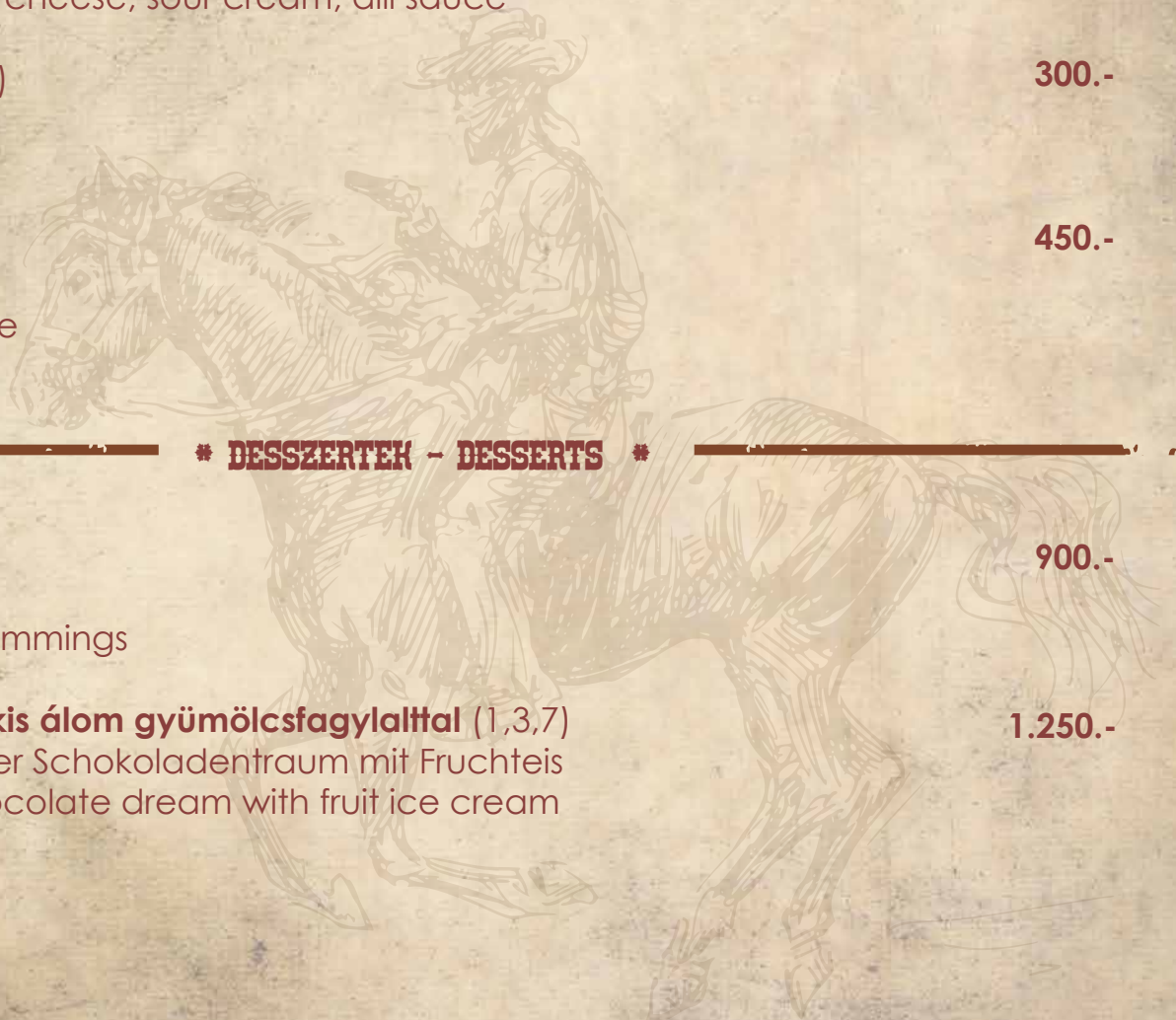
Kastanienpuree
Chesnut with skimmings

900.-

Forró belgacsokis álom gyümölcsfagylalttal (1,3,7)

Heißer belgischer Schokoladentraum mit Fruchtis
Hot Belgian chocolate dream with fruit ice cream

1.250.-



| | |
|---|-------|
| Hasábburgonya Pommes Frites French fries | 550.- |
| Steak burgonya Steak Kartoffeln Steak potatoes | 650.- |
| Kroket (1) Kroketten Croquette | 650.- |
| Rösti (1) Rösti "Rösti" potatoes | 650.- |
| Sósburgonya Salzkartoffeln Salt potatoes | 490.- |
| Petrezselymes burgonya Kartoffeln mit Petersili Potatoes with parsley | 550.- |
| Krumplipüré (7) Kartoffelbrei Potato puree | 550.- |
| Magyaros burgonya (lecsós burgonya chips) Ungarische Kartoffeln (Ratatouille kartoffelchips) Hungarian potatoes (Ratatouille potato chips) | 850.- |
| Zöldségköret Gemüse Beilage Vegetables | 750.- |
| Párolt rizs Reis Rice | 490.- |
| Galuska (1,3,7) Spätzle Noodles | 550.- |
| Vegyes köret (hasáb, rizs) Gemischte Garnierung (Pommes, Reis) Mixes garnish (French fries, rice) | 550.- |
| Grillzett zöldségköret Grillgemüse Grilled vegetable | 950.- |

* PALACSINTÁH - PALATSCHINKEN - PANCAKE *

(1,3,7, fahéjat tartalmaz)



| | |
|--|----------|
| Túrós (1,3,7) mit Quark with cheese | 400.-/db |
| Ízes (1,3,7) mit Marmelade with jam | 300.-/db |
| Nutellás (1,3,5,7) mit Nutella with Nutella | 400.-/db |
| Vaníliás (1,3,7) mit Vanillen filled with Vanilla Cream | 400.-/db |
| Csokoládés (1,3,7) mit Schoko filled with Chocolate Cream | 400.-/db |

Allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek

1. **Glutént** tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és belőlük készült termékek.
2. **Rákfélék** és belőlük készült termékek.
3. **Tojás** és a belőle készült termékek.
4. **Hal** és a belőle készült termékek.
5. **Földimogyoró** és a belőle készült termékek.
6. **Szójabab** és a belőle készült termékek.
7. **Tej** és az abból készült termékek (beleértve a laktózt).
8. **Diófélék**, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazildió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió.
9. **Zeller** és a belőle készült termékek.
10. **Mustár** és a belőle készült termékek.
11. **Szezám** és a belőle készült termékek.
12. **Kén-Dioxid** és az SO₂-ben kifejezett szulfidok 10mg/kg, illetve 10ml/L összkoncentrációt meghaladó mennyiségben.
13. **Csillagfürt** és a belőle készült termékek.
14. **Puhatestűek** és a belőlük készült termékek.

PALACKOZOTT BOROK



VESZPRÉMI BALATONBOR Kötcsé

500.-/1dl 3.300.-/0,75l

• Klasszikus balatoni fehérbor a kötcsői kis családi pince melletti izgalmas nevű Gránárium-dűlő löszös talajáról, húsz éves tőkéről szüretelve, tartályban erjesztve és érlelve 7 hónapon át. Könnyű, jól értelmezhető, fajtajelleges olaszrizling almás, barackvirágos illattal és ízzel, a korty végén kellemes kesernyével.

• A classic Balaton white wine from the small family winery in Kötcsé, from the exciting sounding Gránárium vineyard's loess soil, picked from 20-year-old vines, then fermented and aged in tanks for 7 months. A light, easy-to-understand, varietally pure Olaszrizling with apple and peach flower on the nose and palate, with pleasant bitterness on the finish.

• Klassischer Weißwein vom Balaton vom Lössboden des Weingartens Gránárium neben des kleinen Familienkellers in Kötcsé, von 20-jährigen Weinstöcken gelesen, im Behälter gegoren und 7 Monate gereift. Leichter, gut interpretierbarer, sortenspezifischer Italienischer Riesling mit einem Duft und Geschmack von Apfel und Pfirsichblüte, am Ende des Schlucks mit angenehmer Bitterkeit.



SKIZO IRSAI Badacsony „Forró évjárat, szép szőlő” – Sike Balázs

2.900.-/0,75l

• Balázs szőlő és virág-illatú, ropogós fehérbora új csomagolásban, extrém korai, augusztus 6-i szüretből.

Reduktív környezetben, gyors feldolgozás után, hűtött acéltartályban erjedt. Érett szőlő, citrusok, virágok, jó savak és a zárásban pár gramm maradékcukor.”

• Balázs Sike's crispy white wine with grapey and floral aromas - in new packaging and from an extremely early, August 6 harvest. Following the quick processing in reductive surroundings, it was fermented in temperature-controlled steel tanks. Ripe grapes, citrus, flowers, good acids and a few grams of residual sugar on the finish.

• Er hat im reduktiven Umfeld, nach schneller Bearbeitung, im gekühltenahltank gegoren. Reife Trauben, Zitrusfrüchte, Blumen, gute Säuren und im Abschluss einiges Gramm Restzucker.



KONYÁRI FECSKE fehér, Balatonlelle

500.-/dl 3.300.-/0,75l

• Vidám gyümölcsillatú házasítás Konyári Danitól. Zenit, olaszrizling, chardonnay, semillon és zöldvettelinifajtákból. Virgonc, könnyed és feszes, ropogós savakkal.

• A vivacious fruit-scented blend from Dani Konyári. The Zenit, Olaszrizling, Chardonnay, Semillon and Grüner Veltliner varieties. Playful, light and taut with crispy acids.

• Lustiger Verschnitt von Dani Konyári mit Fruchtduft, aus den Sorten Zenit, Italienischer Riesling, Chardonnay, Semillon und Grüner Veltliner. Lustiger, leichter und fester Wein mit knusprigen Säuren.



LÉGLÍ CHARDONNAY Balatonboglár

4.500.-/0,75l

• Löszös, agyagos dűlőkből a déli partról. Tartályban erjedt. Fehér virágok, barack, sima savézet. Kevesebb fás íz és több fajtajelleg.

• From loess and clay vineyards from the southern part of Balaton. It was fermented in tanks. White flowers, peach, smooth acidity. Less oak, more varietal character.

• Aus Weingärten mit Löss- und Lehmboden, vom südlichen Ufer des Plattensees. Er hat im Behälter gegoren, weiße Blumen, Pfirsich, sowie ein glattes Säuregefühl. Weniger holziger Geschmack und mehr Sortencharakter.



GÖNCÖL FÉLÉDES FURMINT Tolcsva

500.-/dl 3.300.-/0,75l

• Könnyű és gördülékeny tokaji, színes talajról szüretelve, tartályban erjesztve. Kajszi, sárga alma és virág illat, könnyed korty, érett gyümölcsökkel, jó sav-cukor aránnyal és kerek lecsengéssel. Cukortartalom: 33 g/l.

• A light and smooth Tokaj, harvested from diverse soil, fermented in tanks. Apricot, yellow apple and flower aromas, light on the palate with ripe fruit, a good balance between acidity and sugar, and a round finish. Residual sugar: 33g/l.

• Der Duft von Mirabelle, gelbem Apfel und Blume, leichter Schluck mit reifen Früchten, einem guten Säure-Zucker-Verhältnis und einem runden Abklang. Zuckergehalt: 33 g/l.



FIGULA ROSÉ CUVÉE Balatonfüred

3.900.-/0,75l

• Figula Misiék rozéja megint hamar ideért. A rozéra szüretelt merlot (60%) és kékfrankos (40%) rövid héjon áztatást követően hűtött tartályban erjedt, majd röviden érett. Málna és szamóca illat, a korty puha és kerek, a megszokott ropogós újborkok mellett kimondottan tartalmas.

• The Figula rosé has arrived quickly once again. Merlot (60%) and Kékfrankos (40%) harvested especially to make rosé, fermented in temperature-controlled tanks after brief skin contact, then aged briefly. Raspberry and wild strawberry aromas, soft and round on the palate. Fairly substantial compared to the usual crispy new wines.

• Der für Roséwein gelesener Merlot (60%) und Blaufränkisch (40%) haben nach kurzer Einweichung im gekühlten Behälter gegoren, dann wurden hier kurz gereift. Ein Duft von Himbeere und Erdbeere, der Schluck ist weich und rund, neben den gewöhnlichen knusprigen Heurweinen besonders reichhaltig.



IKON SHIRAZ Rádpusztá

600.-/dl 3.900.-/0,75l

- Fűszeres, bors illatú syrah a meleg Rádpusztá löszös dombjairól.Tartályban erjedt, nagy ászokban érett fél évig. Feketecseresznye, humidor, gazdag illat mellett közepes test és markáns tanninváz.
- A Syrah with spicy, peppery aromas from the warm Rádpusztá's loess hill. It was fermented in tanks, then aged in large ászok barrels for half a year. Alongside the rich aromas of black cherry and humidor, it's medium-bodied and has a pronounced tannin backbone.
- Würziger, pfefferiger Syrah von Lößhügeln des warmen Rádpusztá. Neben Schwarzkirsche, Humidor und einem reichhaltigen Duft mittlerer Körper und markante Tanninstruktur.



LÉGLI MERLOT Balatonboglár

4.500.-/0,75l

- Merlot, a szőlősgyöröki Gesztenyés-dűlőből. Klasszikus vörösbor készítés, csömöszölés mellett, spontán erjedés nyitott kádban, hét hónap érlelés öthehtós hordókban. A fajta fűszeresebb arca, illatban és ízben szép fával, kerek tanninnal. Közepes test, bors, szegfűszeg, csokoládé, szeder. Merlot from the Gesztenyés vineyard in Szőlősgyörök.
- A classic way of making red wine; alongside the punch down, spontaneous fermentation in open vats and seven months of ageing in five hectolitre barrels. The spicier face of the variety with nice oak on both the nose and the palate. Round tannins, medium-bodied, with clove, chocolate and blackberry.
- Klassische Rotwein-Herstellung neben Stampfen, spontane Gärung in offener Wanne, sieben monatige Reifung in fünf hl großen Fässern. Würzigeres Gesicht der Sorte, schönes Holz und rundes Tannin sowohl im Duft als auch im Geschmack. Mittlerer Körper, Pfeffer, Gewürznelke, Schokolade und Heidelbeere.



GERE CABERNET SAUVIGNON Villány

6.500.-/0,75l

- Közepes testű villányi cabernet a Csillagvölgyből. Tartályban erjedt, majd 16 hónapig érett nagy ászokban. Illatában cigánymeggy, fekete ribzli és szamócás jegyek, melyeket a nagyhordós érlelés finom fűszeressége egészít ki. Kellemes korty, sok gyümölccsel, érett savakkal, kerek tanninnal.
- Medium-bodied Cabernet from the Csillagvölgy. Fermented in the tank, then matured for 16 months in large ászok barrels. Sour cherry, blackcurrant and wild strawberry aromas, fleshed out with spiciness from the ageing in large barrels. Pleasant palate with lots of fruit, ripe acidity and round tannins.
- In seinem Duft Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere und Noten von Erdbeere. Angenehmer Schluck mit zahlreichen Früchten, reifen Säuren und rundem Tannin.

* FOLYÓ BOROK *

Tolna Borház

| | |
|------------------------------|----------|
| Cabernet | 250.-/dl |
| Olaszrizling | 250.-/dl |
| Kékfrankos Rosé | 250.-/dl |
| Cserszegi fűszeres (félédes) | 250.-/dl |
| Tolnai Merlot (félédes) | 250.-/dl |

FREMONT CUVÉE (VILLÁNY)

Száraz classicus chardonnay hárslevelű fehér bor
0,75 l, 12,5% Alk. **590.-/dl 3.900.-/0,75l**



- Borunk 90%-ban hárslevelű, 10%-ban Chardonnay fajtát tartalmaz. Színe halványsárga, illatában citrusos, ami jellemző a villányi borvidékre. Ízében ugyancsak a citrusosság dominál egy kis CO2 kíséretében, ami virgonccá teszi. A korty ízelelése után enyhe édességet tapasztalunk, így válik borunk igazán harmonikussá. Salátákhoz, halételekhez bátran ajánljuk!
- Unser Wein entsteht aus den Sorten Lindenblättriger 90% und Chardonnay 10%. Hellgelbe Farbe, in seinem Duft mit Aromen von Zitrusfrüchten, was typisch für die Region Villány ist. Sein Geschmack wird ebenso von Zitrusfrüchten beherrscht, begleitet von ein wenig CO2, das den Wein so lebhaft macht. Nachdem man sich einen Mundvoll schmecken ließ, erlebt man eine milde Süße, so wird der Wein richtig harmonisch. Wir empfehlen diese Sorte wohl zu Salaten und Fischgerichten!
- Our wine is a blend of 90% Hárslevelű and 10% Chardonnay wine varieties. A pale yellow wine with citrus fragrance, typical to the Villány wine region. Its flavour is dominated by citrus, along with a bit CO2, making the wine spry. After tasting a sip of wine, we can feel some light sweet aroma, so that our wine becomes really harmonious. We highly recommend this wine with salads and fish dishes!

THE UNION (VILLÁNY)

Száraz classicus vörösbör,
0,75 l, 13% Alk. **690.-/dl 4.900.-/0,75l**



- Élénk, fiatalos bordó árnyalat, közepes testre utaló mélység mutatkozik a pohárban. Illatában intenzív pörkölt jegyek érezhetők, érett és túlérett gyümölcsök, piros és fekete bogyósok kavalkádja, feszes tanninok, elegáns savak jellemzik. Remek egyensúlyú, elegáns bor, gazdag lecsengéssel.
- Intense, buoyant red Bordeaux tone, a depth referring to medium wine body in the glass. Intense roasted marks shows up in its aroma, characterized by a pleasantly complex bouquet of ripe and overripe fruits, red and black berries, tight tannins, elegant acids. An elegant wine with excellent balance and rich finish.
- Lebhafter, jugendlich violetter Farbton, im Glas zeigt sich eine auf mittelmäßigen Körper weisende Tiefe. In seinem Aroma sind intensive Röstnoten zu fühlen, charakterisiert durch reife und überreife Früchte, eine Kavalkade von roten und schwarzen Beeren, dichte Tanninen, elegante Säuren. Ein eleganter Wein mit großartiger Balance und reichem, lang anhaltendem Abgang.

KÉKFRANKOS ROSÉ (VILLÁNY)

Száraz classicus kékfrankos rosé bor,
0,75 l, 12% Alk. **590.-/dl 3.900.-/0,75l**



- Reduktív eljárással készített kékfrankos rosé bor. Borunk színe halvány cseresznyepiros. Illatában piros bogyós gyümölcsaromák jelennek meg. Ízében, harmonikus savak kíséretében, enyhén tutti-fruttis aromák érezhetők. Salátákhoz, szárnyas ételekhez vagy csak aperitifként ajánljuk.
 - A kékfrankos (Blaufränkisch) rosé wine aged with reductive processing. Our wine has a light cherry red colour. Red-berry fruit aromas show up in its flavour. Some mild tutti-frutti aromas can be felt in its taste, along with smooth acids. Recommended for salads, poultries or just as appetizer.
 - Blaufränkischer Roséwein, hergestellt im reduktiven Ausbau.
- Die Farbe unseres Weines ist blass kirschrot. In seinem Duft erscheinen Aromen von roten Beeren. In seinem Geschmack sind Tutti Frutti Aromen zu spüren, begleitet von harmonischen Säuren. Wir empfehlen diese Sorte zu Salaten, Geflügelgerichten oder einfach nur als Aperitif.

VILLÁNYI FRANC 2016 (VILLÁNY)

Száraz prémium vörös bor,
0,75 l, 14% alk. **6.300.-/0,75l**



- A villányi borvidék frekventált déli dűlőjéről szüretelt Cabernet Francunk 2016-ban nagyon szépen beérett. Borunkat közepes-nagy test jellemzi. Illatában fekete bogyós gyümölcsök kavalkádja ismerhető fel, minimális hordós jegyekkel fűszerezve. Ízében is először a gyümölcsösség dominál majd a korty végén az édeskes tanninok teszik kerekévé borunkat. 12 hónapot volt első és másod töltésű hordóban.
- Our Cabernet Franc from this popular southern vineyard in the Villány wine region ripened beautifully in 2016. It is a medium to full-bodied wine, characterised by an array of black berry fruit on the nose spiced up with subtle notes of oak. The palate is also initially dominated by fruitiness, with sweet tannins giving the wine a smooth finish. It spent 12 months in first and second use oak.
- Unser Cabernet Franc, den wir im Jahre 2016 von renommierten Lagen des Weingebietes Villány gelesen haben, verfügt über ein schönes Reifepotential. Der Geschmack unseres Weines ist mit einem mittleren bis kräftigen Körper geprägt. Seine Aromen erinnern an eine Kavalkade von Schwarzbeeren, begleitet mit wenigen Fassmerkmalen. Der Geschmack wird von vollreifen Früchten bestimmt, und am Ende des Schlucks wird unser Wein durch süße Tanninen abgerundet. Ausbau: 12 Monate in Barriques (Erst- und Zweitfüllung).