



ACCENT HOTELS




Gotthard Therme
Hotel & Conference





★★★★

Étlap / Speisekarte / Menu / Jídelní lístek

Előételek / Vorspeisen / Appetizers / Předkrmy

Görög saláta   1290,- HUF
Griechischer Salat • Greek salad • Řecký salát

Sertés Rilette (kenyérrel, házi savanyúsággal)    1290,- HUF
Schweine-Rilette (mit Brot und hausgemachtem Sauergemüse)
Pork Rillettes (served with bread and homemade pickles)
Vepřové rilettes (s chlebem, domácí sterilovanou zeleninou)

Zöldséges Wrap csirkével vagy tonhallal     1290,- HUF
Gemüse-Wrap mit Hähnchen oder Thunfisch
Vegetable Wrap with chicken or tuna
Zeleninový wrap s kuřecím nebo tuňákem




Levesek / Suppen / Soups / Polévky

Májgombóclevés    790,- HUF
Leberknödelsuppe • Liver dumpling soup • Polévka s játrovými knedlíčky

Kukorica krémleves chilis pattogatott kukoricával  890,- HUF
Maiscremesuppe mit Chili-Popcorn
Crème of corn soup served with chilli popcorn
Krémová kukuřičná polévka, popcorn ochucený chilli

Őrségi gombaleves   990,- HUF
Pilzsuppe aus dem Őrség / Mushroom soup "Őrség" style / Houbová polévka á la Őrség

Főételek / Hauptgerichte / Main dishes / Hlavní jídla

Eredeti spagetti Carbonara    1590,- HUF
(szalonnával, tojással, parmezánnal, tejszín nélkül)
Spaghetti Carbonara Original (mit Speck, Eiern, Parmesan ohne Sahne)
Original Spaghetti Carbonara (with bacon, egg, parmesan and without cream)
Originální špagety Carbonara (slanina, vejce, parmazán, bez smetany)

Csirkemell baconbe göngyölt zöldbabbal, kéksajtmártással  2490,- HUF
Hühnerbrust dazu grüne Bohnen im Speckmantel mit Blauschimmelkäse-Soße
Breast of chicken rolled in bacon served with green beans and blue cheese sauce
Kuřecí prsa, slaninové závitky se zelenými fazolemi, dip z modrého sýra

Vajhalfilé karamellizált sárgarépával, hollandi mártással   3100,- HUF
Butterfischfilet mit karamellisierten Karotten und Holländischer Soße
Butter fish filet served with caramelised carrots and Hollandaise sauce
Filé z máslové ryby, karamelizovaná mrkev, holandská omáčka

Rose kacsamell vöröskáposzta krémmel, rozmaringos hordóburgonyával 3690,- HUF

Entenbrust rosa mit Rotkohlrème und Rosmarin-Kartoffeln

Rose duck breast with red cabbage crème and barrel-shaped rosemary potato

Kachní prsa á la Rose, krém z červeného zelí, vařený brambor s rozmarýnem

Hátszín pirított gombával, dödöllével  

5190,- HUF

Lendenfilet mit gerösteten Pilzen und Kartoffelsterz

Sirloin with sautéed mushrooms and potato dumplings

Svíčková s restovanými houbami a bramborovými šiškami

Desszertek / Nachspeisen / Desserts / Deserty

Diós kuglóf erdei gyümölcsvelővel    

990,- HUF

Walnuss-Gugelhupf mit Waldfruchtmark

Walnut pound cake served with forest fruit pulp

Ořechová bábovka s dřením z lesního ovoce

Szőlős-mascarponés pohárkrém, babapiskótával   

790,- HUF

Trauben-Mascarpone-Becher mit Löffelbiskuit

Grape-mascarpone crème served in a cup with rusks

Pohár s hroznovým vínem a mascarpone, dětskými piškoty

Gyümölcsös-csokis „burger”   

990,- HUF

Schoko-„Burger” mit Früchten • Fruit and chocolate “burger” • Ovocný – čokoládový „burger”

Tájékoztatjuk tisztelt vendégeinket, hogy áraink tartalmazzák a 15%-os felszolgálói díjat, az Áfá-t és forintban értendők.

Wir informieren unsere Gäste, dass unsere Preise 15% Servicegebühren, Mwt. enthalten und sin din HUF angegeben.

We inform our guests that our prices include 15% service charge, VAT and are given in HUF. Informujeme naše hosty, že naše ceny jsou včetně 15% servisního poplatku, DPH a jsou uvedeny v HUF

Allergén anyagok:

Allergens:



GLUTÉN
GLUTENE



RÁK
CRAB



TOJÁS
EGG



HAL
FISH



FÖLDIMOGYORÓ
PEANUT



SZÓJA
SOY



LAKTÓZ
LACTOSE



DIÓFÉLE
NUTS



ZELLER
CELERY



MUSTÁR
MOUTARD



SZÉZÁMMAG
SESAM SEED



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK
SULPHURE-
DIOXIDE



PUHATESTŰEK
MOLLUSC



CSILLAGFÜRT
LUPIN

