



ACCENT HOTELS

Gotthard Therme
Hotel & Conference

★★★★

NAPI AJÁNLAT

TÄGLICHES ANGEBOT • DAILY OFFER

HÉTFŐ / MONTAG / MONDAY / PONDĚLÍ

Tárkonyos pulykaragu leves / Putenragoutsuppe mit Estragon
Tarragon-Turkey soup / Polévka z krůtího ragú s estragonem



Lasagne pikáns paradicsommártással / Lasagne mit pikanter
Tomatensauce / Lasagne with spicy tomato sauce / Lasagne s
pikantní rajčatovou omáčkou



KEDD / DIENSTAG / TUESDAY / ÚTERÝ

Narancsos süttők krémleves / Kürbiscremesuppe mit Orangen
Pumpkin cream soup with orange / Krémová dýňová polévka s
pomarančem



Vaslapon sült bőrös sertéskaraj sült savanyú káposztával,
dödöllével / Gebratenes Schweinekotelett auf Eisenplatte mit
gebratenem Sauerkraut und Dödölle / Roasted pork chop with
roasted sauerkraut and Hungarian „dödölle” (potato dumpling)
/ Vepřové kotlety s kůží pečené na železně plotně s pečeným
kyselým zelím a s bramborovými nugetami "dödölle"



SZERDA / MITTWOCH / WEDNESDAY / STŘEDA

Olasz zöldségleves / Italienische Gemüsesuppe / Italian
vegetable soup / Italská zeleninová polévka



Sonkával-sajttal töltött pulykamell burgonya pürével, vajás
zöldborsóval / Mit Schinken und Käse gefüllte Putenbrustfilet,
Kartoffelpüree und gebutterten Erbsen / Turkey breast filled
with ham and cheese, mashed potatoes and green pea with
butter / Krůtí prsa plněná šunkou a sýrem s bramborovým pyrě
a hráškem na másle



CSÜTÖRTÖK / DONNERSTAG / THURSDAY / ČTVRTEK

Őrségi gomba leves / Pilzsuppe nach „Őrség” Art
Mushroom soup „Őrség” style / Starodávná hřibová polévka



Süttőkös gnocci csirkemellel, ruccolával / Kürbisgnocchi
mit Hühnerbrust und Ruccola / Pumpkin gnocci with chicken
breast and aragula / Gnocci s dýní a s kuřecími prsy na rukkole



PÉNTEK / FREITAG / FRIDAY / PÁTEK

Tejszínes zöldborsó leves / Rahmige Erbsensuppe
Creamy green pea soup / Smetanová hrášková polévka



Fish&Chips tőkehalból tökmagolajos majonézzel / Fish&Chips
mit Kürbis-Mayo / Fish&Chips (from cod) with pumpkin seed-
mayonnaise / Fish & Chips z tresky s majonézou s olejem z
dýňových jadérek



SZOMBAT / SAMSTAG / SATURDAY / SOBOTA

Csicsóka krémleves grissinivel / Süßkartoffelcremesuppe mit
Grissini / Cream of Jerusalem artichoke soup with grissini
Topinamburová krémová polévka s grissini



Fokhagymás tarja pecsenye fűszeres burgonyával, köményes
káposztasalátával / Schweinsbraten mit Knoblauch, dazu
Steakkartoffeln und Krautsalat / Roast beef with garlic, spicy
potatoes and caraway cabbage salad / Česneková krkovičková
pečeně s kořeněnými bramborami s kmínovým zelným salátem



VASÁR NAP / SONNTAG / SUNDAY / NEDĚLE

Vasárnapi tyúkhúsleves / Hühnersuppe / Chicken soup /
Nedělní slepičí polévka



Zöldfűszeres rántott csirkecomb filé párolt jázmin rizzsel,
tejfölös uborkasalátával / Mit Kräutern gebackene Hühnerkaule,
dazu Jasminreis und rahmige Gurkensalat / Fried fillet of
chicken leg with herbs, jasmine rice and with sour cream
cucumber salad / Smažená kuřecí stehna se zeleným pepřem s
dušenou jasmínovou rýží a se smetanovým okurkovým salátem



Allergén anyagok:

Allergens:



GLUTÉN
GLUTENE



RÁK
CRAB



TOJÁS
EGG



HAL
FISH



FÓLDIMOGYORÓ
PEANUT



SZÓJA
SOY



LAKTÓZ
LACTOSE



DIÓFÉLE
NUTS



ZELLER
CELERY



MUSTÁR
MOUTARD



SZEZÁMMAG
SESAM SEED



KÉN-DIOXID
ÉS SZULFITOK
SULPHURE-
DIOXIDE



PUHATESTŰEK
MOLLUSC



CSILLAGFÜRT
LUPIN