

Szeretettel köszöntjük a Villa Medici Étteremben!

Welcome in the Villa Medici Restaurant!

Herzlich willkommen in dem Villa Medici Restaurant!

...

Akik az Ön ételeit elkészítik:

Your meals will be prepared by:

Kerekes István
Kéthely Norbert
Koltai Zsolt Dávid
Döbrönte Dávid
Hamrik Anita
Poór Dzsesszika
Vaczkó Máté

...

Árainkra 13% szervizdíjat számítunk fel.

We add 13% service fee to our prices.

Wir berechnen 13% Servicegebühren auf unsere Preise.

Kalte Vorspeisen

Tigrisgarnelen-Carpaccio mit Fenchel-Panna Cotta,

Tomatenschaum und Focaccia

5.860.-

...

Entenleber „Torte“ mit Trüffeln, Tokajer Mousse,

Biskuitrolle mit Hagebuttencreme

6.500.-

Suppen

Steinpilz-Cremesuppe a'la Villa Medici

(Gänseleber, Babyspinat, Steinpilze)

4.980.-

...

Ochsenchwanzsuppe mit Rindertatar,

Gemüse und gefüllter Teigtasche

4.700.-

Warme Vorspeise

Gegrillter Oktopus und St. Jakob-Muscheln,

Beluga-Linsen, Wakame, Sesamchips

6.800.-

...

Hausgemachte Tagliatelle gerollt in riesigem Handwerkskäse, Trüffel

6.800.-

Hauptgerichte

Roter Thunfisch mit Dashi-Beurre-Blanc, Kaviar,
Pilz-Raviolo und Reischip

7.900.-

...

Auf Kräuterbett gebratenes Maishähnchen mit Roter Bete,
Pastinaken und Süßkartoffeln

7.200.-

...

Mangalica-Schweinefilet mit geräuchertem Ei, Trüffel-Selleriepüree,
Gemüse und Fondantkartoffel

8.500.-

...

Rinderfiletsteak mit Gänseleber, Erbsen in Texturen,
Kürbis und Portweinjus

13.800.-

Desserts

Trois chocolat

2.800.-

...

Somlauer Nockerln (nach unserer Art)

2.800.-

...

Île flottante mit Apfelragout, Whiskey-Schaum und Mandelcrumble

2.800.-

Besondere Gerichte unseres Restaurants
werden vor den Augen des Gastes zubereitet:

Goldbrasse gebraten in einem Zitronensalzmantel,
filetiert vor dem Gast mit Gemüse, Knoblauch-Olivenöl und Kartoffeln
(Zeit der Vorbereitung: 40 Minuten)

9.300.-

...

„Ente in Presse“ – in ganz Gebratene Ente, mit gedünstetem Kohl,
Kartoffeln und Backpflaumen-Polenta

(für 2 Gäste, nur auf Vorbestellung - mindestens 6 Stunden)

19.500.-

Menü A

Entenleber „Torte“ mit Trüffeln, Tokajer Mousse,
Biskuitrolle mit Hagebuttencreme

...

Ochsenschwanzsuppe mit Rindertatar,
Gemüse und gefüllter Teigtasche

...

Mangalica-Schweinefilet mit geräuchertem Ei, Trüffel-Selleriepüree,
Gemüse und Fondantkartoffel

...

Trois chocolat

Menüpreis : 21.300.-

Menü B

Tigrisgarnelen-Carpaccio mit Fenchel-Panna Cotta,
Tomatenschaum und Focaccia

...

Steinpilz-Cremesuppe a'la Villa Medici
(Gänseleber, Babyspinat, Steinpilze)

...

Roter Thunfisch mit Dashi-Beurre-Blanc, Kaviar,
Pilz-Raviolo und Reischip

...

Île flottante mit Apfelragout, Whiskey-Schaum und Mandelcrumble

Menüpreis: 20.800.-

Menü C

Ochsenschwanzsuppe mit Rindertatar,
Gemüse und gefüllter Teigtasche

...

Hausgemachte Tagliatelle gerollt in riesigem Handwerkskäse, Trüffel

...

Auf Kräuterbett gebratenes Maishähnchen mit Roter Bete,
Pastinaken und Süßkartoffeln

...

Somlauer Nockerln (nach unserer Art)

Menüpreis: 20.400.-