

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

Döbröntei 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.-

...

Ochsenschwanzsuppe mit Rindertatar,

Gemüse und gefüllter Teigtasche

4.700.-

Warmer Vorspeise

Gegrillter Oktopus und St. Jakob-Muscheln,

Beluga-Linsen, Wakame, Sesamchips

7.800.-

...

Hausgemachte Tagliatelle gerollt in riesigem Handwerkkäse, Trüffel

7.800.-

Hauptgerichte

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

8.900.-

...

Auf Kräuterbett gebratenes Maishähnchen mit Roter Bete,
Pastinaken und Süßkartoffeln

8.200.-

...

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

8.900.-

...

Rinderfiletsteak mit Gänseleber, Erbsen in Texturen,
Kürbis und Portweinjus

14.800.-

Desserts

Trois chocolat

3.200.-

...

Somlauer Nockerln (nach unserer Art)

3.200.-

...

Panna Cotta mit Tonkabohnen, Apfelragout, Whiskey-Schaum, Mandelkrümeln
3.200.-

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

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

10.800.-

...

„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

...

Ochsen schwanzsuppe mit Rindertatar,
Gemüse und gefüllter Teigtasche

...

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

...

Trois chocolat

Menüpreis : 21.900.-

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

...

Panna Cotta mit Tonkabohnen, Apfeleragout, Whiskey-Schaum,
Mandelkrümeln

Menüpreis : 21.800.-

Menü C

Ochsenschwanzsuppe mit Rindertatar,
Gemüse und gefüllter Teigtasche

...

Hausgemachte Tagliatelle gerollt in riesigem Handwerkkäse, Trüffel

...

Auf Kräuterbett gebratenes Maishähnchen mit Roter Bete,
Pastinaken und Süßkartoffeln

...

Somlauer Nockerln (nach unserer Art)

Menüpreis: 22.500.-