

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:

Faller Dániel
Kerekes István
Kéthely Norbert
Koltai Zsolt Dávid
Poór Dzsesszika
Vaczkó Máté
Sady Sándor

...

Árainkra 15% szervizdíjat számítunk fel.

We add 15% service fee to our prices.

Wir berechnen 15% Servicegebühren auf unsere Preise.

Kalte Vorspeisen

Entenleberpastete mit gebackenen Kirschen, Pistazien
und gesalzenem Hefengebäck

6.500,-

...

Rinder-Picanha mit Kefir-Tomatensaft, Senfsalat und Kapern

4.800,-

Suppen

Rindfleischconsommé mit Angolotti-Nudeln
und Frühlingsgemüse

3.850,-

...

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

4.980,-

...

Steinpilz-Cremesuppe mit frischen Steinpilzen und Babyspinat
(Vegetarisch)

4.980,-

Warme Vorspeise

Jakobsmuscheln mit brauner Butter, gegrilltem Chicorée,
Caesar-Dressing und Matusalem-Käse

6.300,-

...

Gegrillter Spargel mit Hollandaise-Sauce, Spargelvelouté und Mandeln

4.800,-

...

Hausgemachte Tagliatelle gerollt in riesigem Handwerkskäse, Trüffel

7.800,-

Hauptgerichte

Butterfisch-Steak mit Tortellini, gefüllt mit Mangold in Salz,
dazu Zitronen-Butter-Soße

8.200,-

...

Gefüllte Entenkeulen mit Kartoffel Pavé, Kohlcreme
und knusprigem Rotkohl

7.800,-

...

Mangalica-Kotelett mit Knochen, gegrillten geräucherten Rüben,
Lauch-Mayonnaise und Sauerampfer-Velouté

8.200,-

...

Hirschfilet im Buttermantel, mit Waldpilzen, Mangalica-Schinken,
Linsen als Beilage und Jus

12.900,-

...

Sellerie-Steak mit Basilikum-Minze-Senf Salat, Kumquats und Chili

6.800,-

Desserts

Trois chocolat

3.200,-

...

Windbeutel, Kokos, Mango

3.200,-

...

Schokoladenmousse mit gesalzenen Erdbeeren /vegan/

3.200,-

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)

12.800.-

...

„Ente in der Presse“ – Ganz gebratene Ente, für 2 Personen,
in zwei Gängen serviert, mit gedünstetem Kohl, Kartoffeln
und Polenta mit getrockneten Pflaumen
(6 Stunden im Voraus bestellen)

21.500.-

Menü A

- Rinder-Picanha mit Kefir-Tomatensaft, Senfsalat und Kapern
- Hausgemachte Tagliatelle gerollt in riesigem Handwerkskäse, Trüffel
 - Steinpilz-Cremesuppe a'la Villa Medici
(Gänseleber, Babyspinat, Steinpilze)
- Mangalica-Kotelett mit Knochen, gegrillten geräucherten Rüben,
Lauch-Mayonnaise und Sauerampfer-Velouté
 - Trois chocolat

Ár: 26.000 Ft

Menü B

- Entenleberpastete mit gebackenen Kirschen, Pistazien und gesalzenem Hefegebäck
- Gegrillter Spargel mit Hollandaise-Sauce, Spargelvelouté und Mandeln
- Rindfleischconsommé mit Angolotti-Nudeln und Frühlingsgemüse
- Gefüllte Entenkeulen mit Kartoffel Pavé, Rotkohlcreme und knusprigem Rotkohl
- Windbeutel, Kokos, Mango

Ár: 23.500 Ft

Menü C

- Jakobsmuscheln mit brauner Butter, gegrilltem Chicorée, Caesar-Dressing und Matusalem-Käse
- Rindfleischconsommé mit Angolotti-Nudeln und Frühlingsgemüse
- Butterfisch-Steak mit Tortellini, gefüllt mit Mangold in Salz-Zitronen-Soße, dazu Zitronen-Butter-Soße
- Schokoladenmousse mit gesalzenen Erdbeeren /vegan/

Ár: 19.500 Ft

Menü D

- Gegrillter Spargel mit Hollandaise-Sauce, Spargelvelouté und Mandeln
- Steinpilz-Cremesuppe mit frischen Steinpilzen und Babyspinat (Vegetarisch)
- Sellerie-Steak mit Basilikum-Minze-Senf Salat, Kumquats und Chili
- Schokoladenmousse mit gesalzenen Erdbeeren /vegan/

Ár: 16.500 Ft

