



DEGUSTAČNÉ MENU

Chlieb, maslo

Amuse bouche

Syr ^{1, 3, 7, 8}

Krém zo syra gorgonzola, figy, hruška,
lieskovce, domáca brioška

Fundus Regius Tramín Červený 2018
2,90 € / 0,05l

Pstruh ⁴

Marinovaný a pošírovaný fileť zo pstruha,
granátové jablko, uhorka, kaviár

Max Ferdinand Richter Brauneberger Juffer
Riesling Alte Reben, Mosel 2020
4,20 € / 0,05l

Kulajda ^{3, 7}

Krémová polievka, fritované zemiaky, huby,
vajčičko 63 °C, strúhaný žltok

Čerstvá ryba (podľa ponuky) ^{4, 7}
Grilovaný fileť, jarná zelenina, kvaka,
omáčka z pečených papriek

Domaine Laporte Sancerre Les Grandmontains Bio 2021
4,90 € / 0,05l

Jahňacie ^{1, 3, 7, 8}

Grilovaný chrbát, petržlen, bylinková krusta,
cestovina, cibulky

Stift Klosterneuburg St.Laurent Austich
Tattendorf, Thermenregion 2021
4,50 € / 0,05l

Šúlance ^{1, 3, 7}

Domáce šúlance, marinované ringloty, prepálené maslo,
mak, makový krém, Alpský rum Stroh 80 %

Ostrožovič Special Collection Hankove polosladké / off-dry
3,30 € / 0,05l

CENA BEZ VÍNA:

59 € (osoba)

D degustačné menu zostavil
Executive Chef Daniel Marek.

WWW.HOTELELIZABETH.SK