

cuisine hongroise

les entrées

hortobágyi palacsinta, crêpe farcie d'une
moulinade de poulet, nappée de sauce « paprika » 10
la « petite hongroise » :
salami hongrois, saucisse et körözött 10
escalopes de foie gras de canard aux oignons confits 15
langos et crème à l'aneth
(beignets traditionnels aux pommes de terre) 10

les plats

goulache de veau servie au choix avec nokedli
ou choux sicule (ou les deux mon capitaine) 17
choux farcis à la façon de debrecen,
braisé de choucroûte à la crème et au paprika 18
wienerschnitzel : escalope panée
comme à vienne (wie im wien) 17
csáky bélzin, filet de bœuf
aux morilles et foie gras poêlé, nokedli 34

une douceur pour finir

les strudel demandent 10 minutes de préparation.
merci de les commander en début de repas
pour votre confort

strudel aux pommes et cannelle, crème fraîche 8
strudel aux griottes, brisures de noix, citron, chantilly 10
gundel palacsinta, crêpe farcie aux noix,
zeste de citron, raisins, chocolat chaud, chantilly 10
duo de strudel aux griottes et strudelaux pommes 10
sacher torte 8