

Étlap

Előétel

Kacsamáj • Eper • Bazsalikom • Oxalis • Oportó (7,10) 4900 Ft
Kacsamáj terrine, eper-bazsalikomos ragu, oportó fátyol, madársóska

Gőzölt tokhal • Édesburgonya • Kapros paprika (1,4,7) 4800 Ft
Gőzölt tokhalfilé, pirított édesburgonya korong, habos kapros paprikamártás

Leves

Kacsa esszencia • Ravioli • Laska • Sarkantyú (1,3,7,9) 3200 Ft
Kacsa esszencia kakukkfűvel és szójaszósszal, kacsahúsos ravioli, barna vajon pirított laska gomba, sarkantyúlevél

Borsó leves • Borsó variációk (7,9) 3100 Ft
Selymes borsókrémleves, borsóvariációk harmóniája

Főétel

Őz • Céklák • Burgonya • Szegfűgomba • Csokoládé (10, R) 14500 Ft
Sous-vide őzgerinc, burgonya fondant, grillezett céklák, szegfűgomba ragu, csokoládés jus

Mangalica • Juhsajt • Fekete gyökér • Pak choi (7,9,10,R) 8200 Ft
Kérgesített mangalica szűz, barna vajban pirított fekete gyökér, érett juhsajt, grillezett pak choi, ropogós malacfél, jus

Dél-amerikai bélszín • Borsók • Puliszka • Robusztá • Újhagyma (1,7,10) 18000 Ft
Medium bélszín, grillezett puliszka, borsókrém és zsenge borsó, lassan sült újhagyma, robusztával ízesített jus

Rozéra sült kacsamell • Erdei gomba rizottó • Spenót (7,9,10) 8300 Ft
Rozéra sült kacsamell, erdei gomba rizottó, forrázott spenót

Fogas filé • Kaviár • Tök • Kapor • Fondant burgonya (1,4) 8600 Ft
Bőrére sült fogasfilé, tökfőzelék blansírozott tökkockákkal, fondant burgonya, kaviár

Házi gnocchi • Paradicsom • Parmezán • Friss kecskesajt (1,3,7) 6100 Ft
Házi gnocchi, paradicsomragu, parmezán, friss kecskesajt

Desszert

Fehérsokoládé • Málna • Szarvasgomba (1,3,7,8) 3500 Ft
Fehérsokoládé-krém, friss málna, mandulás lap, szarvasgomba-homok

Kókusz • Mangó • Karamell (1,3,5,7) 3500 Ft
Kókuszmosse, amarettós mandula, karamell ganache

Menu

Starters

Duck Liver • Strawberry-Basil • Oxalis • Port Wine (7,10) 4900 Ft
We prepare a duck liver terrine, served with a strawberry-basil ragout, topped with Port wine veil.

Steamed Sturgeon • Sweet Potato Disc • Dill-Pepper Sauce (1,4,7) 4800 Ft
Steamed sturgeon fillet, served with an airy dill-infused pepper sauce from a siphon. Accompanied by roasted sweet potato.

Soup

Duck Essence • Ravioli • Shimeji Mushroom • Nasturtium (1,3,7,9) 3200 Ft
*Rich duck consommé made from duck offal, seasoned with thyme and soy sauce.
Served with duck-filled ravioli, sautéed shimeji mushrooms in brown butter, and garnished with nasturtium leaves.*

Green Pea Soup • Pea Variations (7,9) 3100 Ft
Creamed pea soup with a touch of heavy cream – a harmonious interplay of varied pea textures.

Main Course

Venison • Beets • Potato • Marasmius Oreades Mushroom • Chocolate (10, R) 14500 Ft
Sous-vide venison loin. Served with potato fondant, grilled beetroot, a ragout of Marasmius mushrooms, and a chocolate-infused jus.

Mangalica Pork • Sheep Cheese • Black Salsify • Pak Choi (7,9,10,R) 8200 Ft
Seared Mangalica pork loin, shaped after regeneration. Sous-vide black salsify sautéed in brown butter, served with reduced jus, blanched pak choi, and crispy pig's ear.

South American Beef Tenderloin • Peas • Polenta • Robusta • Spring Onion (1,7,10) 18000 Ft
Medium-rare beef tenderloin served with grilled polenta, pea purée, tender green peas, grilled spring onions, and a jus infused with Robusta coffee.

Duck Breast • Wild Mushroom Risotto • Blanched Spinach (7,9,10) 8300 Ft
Spiced duck breast, roasted to medium rare. Served with a creamy wild mushroom risotto enriched with cream, and brightened with blanched spinach leaves.

Zander Fillet • Caviar • Squash • Dill • Fondant Potato (1,4) 8600 Ft
Pan-seared zander fillet with creamy squash ragout, enhanced with blanched squash cubes. Served with fondant potato and caviar.

Homemade Gnocchi • Tomato • Parmesan • Fresh Goat Cheese (1,3,7) 6100 Ft
Homemade gnocchi, tomato, parmesan, fresh goat cheese

Dessert

White Chocolate • Raspberry • Truffle Soil (1,3,7,8) 3500 Ft
White chocolate cream with raspberry coulis, almond tuile, and truffle-scented crumble.

Coconut • Mango • Caramel (1,3,5,7) 3500 Ft
Coconut mousse, Amaretto almond core, and caramel ganache.

RESTAURANT LA VIE

Speisekarte

Appetizer

- Entenleber • Erdbeere-Basilikum • Oxalis • Portwein (7,10)

4900 Ft

Wir bereiten eine Terrine aus Entenleber zu, serviert mit einem Erdbeer-Rhabarber-Ragout und Rhabarber-Coulis.
Verfeinert mit einem Basilikum-Portwein-Schleier und garniert mit Wildbasilikum.
- Gedämpfter Stör • Süßkartoffelscheibe • Dillschoten-Schaumsauce (1,4,7)

4800 Ft

Gedämpftes Störfilet, dazu eine luftige Dill-Paprika-Schaumsauce aus dem Siphon. Begleitet von gerösteten Süßkartoffelscheiben.

Suppe

- Entenessenz • Ravioli • Shimeji-Pilze • Kapuzinerkresse (1,3,7,9)

3200 Ft

Kräftige Entenessenz aus Entenklein, gewürzt mit Thymian und Sojasauce. Serviert mit mit Entenfleisch gefüllten Ravioli und in brauner Butter sautierten Shimeji-Pilzen. Garniert mit Kapuzinerkresse.
- Erbsensuppe • Erbsen-Variationen (7,9)

3100 Ft

Cremige Erbsensuppe mit einem Hauch Obers – eine harmonische Komposition aus verschiedenen Erbsentexturen.

Hauptgericht

- Rehrücken • Rote Bete • Kartoffel • Nelken-Schwindling • Schokolade (10, R)

14500 Ft

Sous-vide gegarter Rehrücken, im Holzkohleofen angebraten. Serviert mit Kartoffelfondant, gegrillter Roter Bete, Nelken-Schwindling-Ragout und einer mit Schokolade verfeinerten Jus.
- Mangalica-Schweinefilet • Schafskäse • Schwarzwurzel • Pak Choi (7,9,10,R)

8200 Ft

Gebratenes Mangalica-Schweinefilet, sous-vide gegarte Schwarzwurzel in brauner Butter sautiert. Serviert mit reduzierter Jus, gegrillter Pak Choi und knusprigem Schweineohr.
- Südamerikanisches Rinderfilet • Erbsen • Polenta • Robusta-Kaffee • Frühlingszwiebel (1,7,10)

18000 Ft

Medium gebratenes Rinderfilet, serviert mit gegrillter Polenta, Erbsenpüree, zarten Erbsen, gegrillter Frühlingszwiebel und Robusta-Kaffee-Jus.
- Entenbrust • Waldpilzrisotto • Blanchierter Spinat (7,9,10)

8300 Ft

Gewürzte Entenbrust, medium-rare gebraten. Serviert mit cremigem Waldpilzrisotto, verfeinert mit Obers und blanchierten Spinatblättern.
- Zanderfilet • Kaviar • Kürbis • Dill • Kartoffelfondant (1,4)

8600 Ft

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Kürbisragout, ergänzt mit blanchierten Kürbiswürfeln. Serviert mit Kartoffelfondant und Kaviar.
- Hausgemachte Gnocchi • Tomate • Parmesan • Frischer Ziegenkäse (1,3,7)

6100 Ft

Házi gnocchi, paradicsomragu, parmezán, friss kecskesajt

Nachtsch

- Weißer Schokolade • Himbeeren • Trüffel-Crunch (1,3,7,8)

3500 Ft

Weißer Schokoladencreme mit Himbeercoulis, Mandelhippe und Trüffelcrumble.
- Kokosnuss • Mango • Karamell (1,3,5,7)

3500 Ft

Kokosmousse, Amaretto-Mandelkern und Karamellganache.