

HOTEL ★★★★
Aquarell
CEGLÉD






ÉTLAP
MENU




Előételek • Starters • Vorspeisen

Grillezett camembert fügelekvárral, sült zöldségekkel **1950.-**
- *Grilled camembert with fig jam and fried vegetables*
- *Gegrillter Camembert mit Feigenmarmelade und gegrillten Gemüsen*

Füstölt makrélafilé, mézes-chilis lime salátával **1290.-**
- *Smoked mackerel fillet with honey and chilli lime salad*
- *Geräuchertes Makrelenfilet mit Lime-Salat, gewürzt mit Honig und Chili*

Cézár saláta **1700.-**
- *Caesar salad*
- *Cäsarsalat*



Levesek • Soups • Suppen

Kakuk füves erdei gomba leves, céklás raviolival **750.-**
- *Forest mushroom soup with thyme, with beetroot ravioli*
- *Waldpilzsuppe mit Thymian und mit roter Rübe zubereiteten Ravioli*

Tyúkhúsleves csigatésztával **750.-**
- *Chicken soup with snake shaped pasta rolls*
- *Hühnersuppe mit Schneckennudeln*

Tárkonyos zöldbableves malacpofával **800.-**
- *Green bean soup with tarragon, with pork cheek*
- *Grüne Bohnensuppe mit Estragon und Ferkelbacken*

Zöldteás- narancs krémleves, pirított mandulával **700.-**
- *Green tea and orange cream soup with roasted almonds*
- *Organgencremesuppe mit grünem Tee und gerösteten Mandeln*



Főételek • Main dishes • Hauptspeisen

Konfitált tarjasteak, burgonyapürével borkaramellás hagymával **1900.-**
- *Confit pork shoulder steak with mashed potatoes and wine caramelized onions*
- *Confitiertes Kammsteak mit Kartoffelpüree und mit Weinkaramell angerichteter Zwiebel*

Grillezett lazac kókuszos-sütőtökpürével, sült gesztenye morzsával **2850.-**
- *Grilled salmon with coconut pumpkin purée and roast chestnut crumbs*
- *Gegrillter Lachs mit Kokos-Backkürbisbrei und gebackenen Maronenbröckchen*

Tökmagos bundában sült sertés borda, baconnal és sajttal, hasábburgonyával **1 950.-**
- *Pork chops fried in pumpkin seed coating with bacon and cheese with French fries*
- *Schweinskotelette im Kürbiskernschlafrock mit Bacon, Käse und Pommes Frittes*

Szójás jércemell darabok, aszalt gyümölcsök,saláta **2 100.-**
- *Pullet breast pieces with soybeans, dried fruits and salad*
- *Poulardenbruststücke mit Soya, Dörrfrüchten und Salat*

Kacsacomb, mangós-meggymártással, pisztáciás,burgonyapürével **2350.-**
- *Duck leg with mango sour cherry sauce and mashed potatoes with pistachios*
- *Entenkeule mit Mango-Kirsche Soße und mit Pistazien zubereitetem Kartoffelpüree*



Főételek • Main dishes • Hauptspeisen

Rántott gombafejek, fetasajttal és aszaltparadicsommal töltve, párolt rizs **1 800.-**
- *Mushroom caps fried in breadcrumbs filled with Feta cheese and dried tomatoes, with steamed rice*
- *Gebackene Pilzköpfe mit Fetakäse und Dörrtomaten gefüllt, gedünsteter Reis*

Tepsis csülök, fokhagymás velutéval **1950.-**
- *Trotters from the oven with garlic veloute sauce*
- *Pfanne-Dickbein mit Knoblauchvelouté*

Borókás szarvas pörkölt, túrósgaluskával **2850.-**
- *Venison stew with juniper, with cottage cheese noodles*
- *Hirschgulasch mit Wachholderbeeren und Topfennockerln*

Zöldmorzsában sült tilápiafilé, zöldséges rizottóval **2650.-**
- *Tilapia fillets fried in green crumbs, with vegetable risotto*
- *Tilapiafilet in grünem Streusel gebacken, mit Gemüserisotto*

Gnocci carbonara, friss salátával és parmezánnal **1 980.-**
- *Gnocchi carbonara with fresh salad and Parmesan cheese*
- *Gnocchi carbonara mit frischem Salat und Parmesan*



Főételek • Main dishes • Hauptspeisen

Aszalt szilvás jércemell, rózsaborsos-narancsmártás burgonyaropogóssal **2150.-**
- *Pullet breast with dried plums, with rose wine orange sauce and potato croquettes*
- *Poulardenbrust mit Backpflaume, mit Rosenpfeffer gewürzter Orangensauce und Kartoffelkroketten*

Gnnocci pomodori, jércemellel friss salátával és parmezánnal **2100.-**
- *Gnocchi pomodoro, fresh salad with pullet breast and Parmesan cheese*
- *Gnocchi pomodori mit Poulardenbrust, frischem Salat und Parmesan*

Saláták • Salads • Salat

Paradicsomsaláta **550.-**
- *Tomato salad*
- *Tomatensalat*

Uborkasaláta **450.-**
- *Cucumber salad*
- *Gurkensalat*

Csemege uborka **450.-**
- *Pickled cucumber*
- *Gewürzgurken*

Almapaprika **450.-**
- *Pepperoni*
- *Peperoni*



Desszertek • Desserts • Nachspeisen

Erdei gyümölcsös Creme Brulee **700.-**
- *Forest fruit Creme Brulee*
- *Creme Brulee mit Waldfrüchten*

Banánhab **450.-**
- *Banana mousse*
- *Bananenmousse*

Francia csoki torta **750.-**
- *French chocolate cake*
- *Französische Schokoladentorte*

Pisztáciás, madártejszelet **650.-**
- *Floating islands cake with pistachios*
- *Vogelmilchstück mit Pistazien*



HOTEL ★★★★ Aquarell CEGLÉD



Aranyhegy Étterem

I. osztályú étterem • First Class Restaurant • Restaurant I. Klasse

Étteremvezető • Restaurant Manager • Restaurant Geschäftsführer
Pászik Attila

Konyhafőnök • Executive Chef • Kuchenchef
Fodor Péter

Érvényes 2016. május • Valid to May 2016 • Gültig bis Mai 2016

H-2700 Cegléd, Fürdő út 24.
Tel.: +36 53 510 900 • Fax: +36 53 510 901
info@aquarellhotel.hu • www.aquarellhotel.hu

**Feltüntetett áraink után 10% szervízdíjat számítunk fel.
Áraink forintban értendők, az ÁFA-t tartalmazzák.**

A 10% Service Charge will be added to your bill. Our prices are in HUF, VAT is included.

Eine Servicegebühr von 10% wird extra dazugerechnet. Unsere Preise beinhalten die MwSt.

JELMAGYARÁZAT - Az ételek a jelölt allergént tartalmazzák
LEGEND - Foods containing substances causing allergy

glutén gluten	rákfélék crustaceans	tojás eggs	hal fish
földimogyoró peanuts	szójabab soybeans	tej milk	diófélék nuts
zeller celery	mustár mustard	szezámmag sesame seeds	szulfitok sulphites
csillagfürt lupin	puhatestűek molluscs	kóser kosher	halal halal

A képek csak illusztrációk
The images are for illustration only
Die Bilder sind nur Illustrationen

OPERATED BY S4Y service4you HOTEL MANAGEMENT