

**RENDELÉSFELVÉTEL:**

Telefon: +36 (96) 510 982

Mobil: +36 (30) 91 01 099

E-mail: [info@lamareda.hu](mailto:info@lamareda.hu)Web: [www.lamareda.hu](http://www.lamareda.hu)

## ÉTELEINK ELVITELRE ÉS HÁZHOZSZÁLLÍTÁSSAL

Unsere gerichte zur Abholung oder Lieferung

**2020. december 2-től**

ab 2. Dezember 2020

### ELŐÉTELEK / VORSPEISEN

**Friss kecskesajt diós kéregben, málna, fermentált zöldalma** **2.400 Ft**  
Frischer Ziegenkäse mit Walnusskruste, Himbeeren und fermentiertem grünen Apfel

**Bélszín tatár klasszikusan, bekeverve** **3.990 Ft**  
Klassischer Tatar vom Rinderfilet, zubereitet

### LEVESEK / SUPPEN

**Húsleves májgaluskával** **950 Ft**  
Fleischsuppe mit Leberknödeln

**Mangalicagulyás** **1.450 Ft**  
Gulaschsuppe vom Mangalica-Schwein

**Halászlé harcsával** **2.300 Ft**  
Fischsuppe mit Welsfilet

**Koreai marhahúsleves „Yukgaejang” zöldhagyma, tökéletes tojás** **2.490 Ft**  
Koreanische Rindfleischsuppe „Yukgaejang" Frühlingszwiebeln, „perfektes" Ei

### FŐÉTELEK / HAUPTGERICHTE

**Wasabis lazac pankómorzsában sütve, brokkoli, pácolt gyömbér, szója** **4.990 Ft**  
Wasabi-Lachs mit Pankokruste, Brokkoli, mariniertes Ingwer, Soja

**Cordon bleu csirkemellből, cheddarsajttal, fűszeres burgonyával** **3.800 Ft**  
Cordon bleu von der Hähnchenbrust mit Cheddar-Käse, Gewürzkartoffeln

**Szecsuaní szűzpecsenye jázmin rizzsel** **3.700 Ft**  
Schweinefilet nach Szechuan-Art mit Jasminreis

**BESTELLUNG:**

Telefon: +36 (96) 510 982

Mobil: +36 (30) 91 01 099

E-mail: info@lamareda.hu

Web: www.lamareda.hu

**FŐÉTELEK / HAUPTGERICHTE**

<b>Bélszíncsíkok pappardelle tésztával, vargányás libamáj mártás, Grana Padano sajt</b>	<b>5.500 Ft</b>
Rinderfilet-Streifen mit Pappardelle, Gänselebersauce mit Steinpilzen und Grana Padano Käse	
<b>Ugyanez sertésszűzpecsenye-csíkokkal</b>	<b>3.900 Ft</b>
Das Gleiche mit Schweinefilet-Streifen	
<b>Mangalicapörkölt túrós csuszával</b>	<b>3.590 Ft</b>
Gulasch vom Mangalica-Schwein mit Quarknudeln	
<b>Glasszírozott malacsült, édesburgonya, mustármagos káposztasaláta</b>	<b>3.790 Ft</b>
Glasierter Schweinebraten, Süßkartoffeln, Krautsalat mit Senfkörnern	
<b>Ropogós kacsacomb, ötfűszeres káposztás tészta</b>	<b>3.980 Ft</b>
Knusprig gebratene Entenkeule mit Fünf-Gewürze-Krautnudeln	
<b>Pulled liba aszalt szilvás B.B.Q. szósszal, édesburgonya-hasábbal, cristalinába</b>	<b>4.600 Ft</b>
Gezupftes Gänsefleisch-Sandwich im Cristalina-Brötchen, BBQ-Sauce mit Dörrpflaumen, Süßkartoffel-Pommes	
<b>Borjú bécsi vajas-petrezselymes burgonyával, salátával</b>	<b>4.990 Ft</b>
Wiener Kalbsschnitzel mit Butter-Petersilienkartoffeln und Salat	
<b>Ugyanez sertésszűzpecsenyéből</b>	<b>3.500 Ft</b>
Das Gleiche mit Schweinefilet	
<b>Saláta dresszingsel</b>	<b>1.300 Ft</b>
Salat mit Dressing	

**DESSZERTEK / DESSERTS**

<b>70%-os belga csokoládé, mangó mousse, szezám, földimogyoró</b>	<b>2.200 Ft</b>
Belgische Schokolade mit 70% Kakaogehalt, Mango-Mousse, Sesam, Erdnüsse	
<b>Gesztenye flurry, meggy, vajkaramella</b>	<b>2.200 Ft</b>
Geschichtetes Kastanien-Flurry im Glas mit Sauerkirschen und Butter-Karamell	

**PÉKÁRU / BACKWAREN**

<b>Magyar bagett 280 gr (frissen süttött) / Ungarisches Baguette 280 g (frisch gebacken)</b>	<b>400 Ft/db</b>
<b>Francia bagett 280 gr (frissen süttött) / Französisches Baguette 280 g (frisch gebacken)</b>	<b>600 Ft/db</b>