

Rigótanya – Mittagessen am 23. April 2017 – Samstag

Előétel /Vorspeise:

Grillezett libamájcsíkok madársaláta ágyon / Gegrillte Gänseleberstreifen auf Vogerlsalatbett

Wein: Szekszárdi Rosé – Twickel Szőlősbirtok ( <http://twickel.hu/> )

Leves/ Suppe:

Tárkonyos csirkeraguleves / Hähnchenragoutsuppe mit Estragon

Wein: Szekszárdi Olaszrizling (Welsch Riesling) – Twickel Szőlősbirtok

Főétel/ Hauptgericht:

Vörösboros marhapörkölt dödöllével/ Rindsgulasch mit Rotwein und „dödölle“ (Kartoffelsterz)

Wein: Balatoni kék rulander – Kázmér Pincészet ( <http://kazsmerpinceszet.hu/> )

Desszert/ Dessert:

Rákóczi túrós / Topfenkuchen auf Rákóczi-Art

Wein: Tokaji Szamorodni Válogatás – Disznókő Sárga Borház ( <http://sargaborhaz.hu/en/> )

Pálinka -> Hortobágyi Betyár Barackpálinka – Marillenschnaps

( <http://www.gyorilikor.hu/d/catalog/18> )