

HAUSGEMACHT – QUALITATIV HOCHWERTIG – LOKAL KLEINERZEUGER UND DAS MUNKÁCSY-ERLEBNIS

Qualitätsspeisen können nur aus Qualitätzutaten entstehen!

Es ist kein Geheimnis, dass ein Gericht, wenn es wohlschmeckend, lecker und appetitanregend ist, dies den qualitativ hochwertigen grundlegenden Lebensmitteln sowie der aufmerksamen und liebevollen Hingabe desjenigen, der die Speise zubereitet, zu verdanken ist. Bei den Speisen sind die grundlegenden Lebensmittel und die Zutaten genauso wichtig wie zum Beispiel beim Bau einer Kathedrale die auf ein sicheres, hochwertiges Fundament aufgebauten, auch in ihren Details gut vorbereiteten und aufmerksam ausgewählten Bausteine mit formgerechten Maßen und Proportionen. Wenn das Fundament stabil ist, und die Grundstoffe passen, wird ein unvergleichliches Kunstwerk erschaffen, das einen zeitbeständigen und unvergesslichen Wert darstellt. Hinsichtlich unseres Angebots und unserer Gerichte ist auch die Konzeption unseres Hauses, dem Aranyecset Restaurant & Bar ähnlich. Wenn wir in einer anderen Dimension – in der Welt der Musik an die Evergreen-Melodien – an die Gastronomie denken, haben wir zur gemeinsamen Komposition der Geschmackserlebnisse die landwirtschaftlichen Urerzeuger und in Handarbeit tätigen Kleinerzeugermeister dazu eingeladen, unsere Partner zu werden. Zusammen mit den Mitarbeitern unseres Teams glauben wir daran, dass eine gut vorbereitete, aufgebaute, ein qualitativ hochwertiges Erlebnis bietende geschmackliche Erfahrung eine viel stärker bleibende Prägung im Menschen hinterlässt als ein Dutzend klischeehafter Momente.

Herczeg-Gaumenschmaus

Der in der Stadt Békéscsaba im Komitat Békés lebende landwirtschaftliche Kleingewerbetreibende Herczeg beschäftigt sich seit 2013 mit der Herstellung von Konfitüren, Sirupen und sonstigen Leckereien. Seine Erzeugnisse werden aus sorgfältig ausgewählten Blüten, Heilkräutern und Früchten hergestellt, wobei darauf geachtet wird, dass dies die Umwelt nicht schädigt. Seine Produkte sind: Hagebuttenkonfitüre, Weißdornkonfitüre, Schlehdornkonfitüre, Holunderblütensirup, Schlehdornsirup und eingelegte grüne Walnüsse.

Imkerei Szlávik, Békéscsaba

Die Familie Szlávik aus Békéscsaba betreut 270 Bienenvölker. Die Dame des Hauses wurde zum Honigritter des Honig- und Honigkuchenfestivals der Stadt Gyula gekürt. Zu ihrer Produktpalette gehören 11 Honigsorten, darunter der Seidenpflanzenhonig, Rapshonig und Rettichblütenhonig sowie 4 aromatisierte Erzeugnisse. Die Familie beschäftigt sich auch mit dem Verkauf von Honigleckereien.

FermlicFood Kft. (GmbH) schwarzer Knoblauch, Békéscsaba

Der Knoblauch ist ein seit Urzeiten gebräuchliches Gewürz und ein Aromatisierungsstoff; diesen erzeugt und vertreibt auch die Firma FermlicFood Kft.

(GmbH) - zusammen mit ihren in Békéscsaba hergestellten Gewürzen.

Die „Kraft“ des schwarzen Knoblauchs

Die Außergewöhnlichkeit des schwarzen Knoblauchs verbirgt sich darin, dass er sich vom wohlbekanntem Knoblauch auch hinsichtlich des Geschmacks und des Nährwertes unterscheidet, da er einen viel milderen Geschmack aufweist und auch leichter verdaulich ist. Dank seines milden, süßen Geschmacks ist er in weiten Kreisen viel beliebter, so dass diejenigen, die den starken Knoblauchgeschmack nicht mögen, diesen Knoblauch ganz sicher schätzen werden. Der schwarze Knoblauch ist gesünder als die rohe Variante, sein Aroma, sein Geschmack und sein Duft sind angenehmer.

Käse aus Farkashalom

Der Käsehof Farkashalom in Gyula ist ein 4-jähriges Familienunternehmen, wo aus der Zucht des anglo-nubischen Ziegenstammes im Stammbestand von 150 Tieren aus der Milch von 100 Melkziegen mit einer lebendigen Käsekultur die frischen, gekneteten und gereiften Käsesorten sowie frischen Milchprodukte hergestellt werden. Den HACCP-Vorschriften entsprechend sind dies von künstlichen Zusätzen freie, qualitativ hochwertige Erzeugnisse. Frische Käseerzeugnisse – natur und eine Geschmackswelt mit verschiedenen Gewürzkräutern. Gereifte Käsesorten in halbweicher und harter Variante mit verschiedenen Käsekulturen gelabt.

SPEISEKARTE

Aranyecset
étterem és bár

Vorspeisen

Gyosa mit Garnelen und Gemüse in Sojasauce mit
Sesamsamen (1, 2, 3, 6, 9, 11)

2490 Ft

Entenlebermousse mit Tokaji Wein, Pflaumen in
Balsamico-Essig und Orangenreduktion (1, 7)

2390 Ft

Kalte Platte aus „Viharsarok” (1)

2490 Ft

Suppen

Perlhuhn consommé mit Wachteleiernudeln und
Gemüse (1, 3, 9)

2390 Ft

Kürbiscremesuppe mit Walnuss-Gorgonzola und
Kürbischips (1, 3, 7, 8)

2190 Ft

Fischsuppe mit Kokosmilch, Maiskölbchen und
Blumenkohl (1, 4, 6, 7, 9)

2290 Ft

Gulyás Art „Munkácsy” (1, 3, 9, 10)

2790 Ft

SPEISEKARTE

Aranyecset
étterem és bár

Hauptspeisen

Hirschrücken mit geröstete Kastanie, Petersilie und
Blaubeer-Dip mit Minze (7, 8)

6790 Ft

Knusprige Entenkeule mit Kartoffelnudeln, Sauerkraut mit
Speck, und Dijon-Sauce (1, 3, 7, 10)

5590 Ft

Gebratenes Hühnerkeulen vom Bauernhof, Kartoffelpüree
mit geräutetem Pfeffer, sauren Waldpilzen und
Steinpilze-jus (1, 3, 7)

4590 Ft

In Rotwein gebratene Entenleber, Pfaumen mit Honig,
Kartoffelpüree mit konfitierten Zwiebel (1, 7)

4690 Ft

Rosé Schweinefilet mit Kürbisstrudel, Süßkartoffelcreme und
Zitrusfrüchte Demi-Glace Sauce (1, 3, 7, 9)

4990 Ft

„Mangalica” Schweinkotelett, Blutwurst mit Haselnüssen,
gebratenen Rüben und Äpfel (1, 3, 7)

5290 Ft

Leichtes Speisen, Salate

Kabeljaufilet mit Kräuter und Blumenkohl, Pakchoi und
Ingwer-Muschelsauce (1, 7, 9, 14)

5290 Ft

„Aranyecset” Salat

grüne Salatblätter, Granatapfe-Samen, geröstete
Caschewnüsse, Trauben, Orangenscheiben,
Balsamico Essig-Dressing (8)

1990 Ft

Salate nach Wahl:

mit - Hoisin Garnelen mit Sesam (2,11)

4990 Ft

- Zitrisch Hühnerbruststeak mit Kräuter

3390 Ft

SPEISEKARTE

Aranyecset
étterem és bár

Vegetarianische Speise

Tomatenrisotto mit gegrillter Pakchoi und Ziegenkäse
(Laktose- und Glutenfrei)

3890 Ft

Unsere Speisen sind nicht in total separierte Räume
vorbereitet daher können sie Spuren von Allergenen
erhalten!

Steaks

Argentinisches Rib-eye 300gr (7)

9690 Ft

Argentinisches Lendenstück 300gr (7)

9890 Ft

Beilage / Sauce nach Wahl:

Frische Salate

Kartoffelpüree mit konfitierten Knoblauch

Steakkartoffeln

Grüne Pfeffersauce mit Cognac (7, 10)

Braune Sauce mit schwarzer Knoblauch (1)

Kindermenü

Panierte Käse mit Kartoffelpüree (1,3, 7)

1990 Ft

Panierte Hähnchenbrust mit Pommes Frites (1, 3)

2390 Ft

Nachspeisen

„Blonde“ Schokolade mit Kastanien, Quitte und
Brombeere (1, 3, 7)

2190 Ft

Nuss-Scheiterhaufen (1, 3, 7, 8)

1990 Ft

Käseauswahl aus verschiedenen Ländern mit
Quitten- und Hagebutten-Marmelade (7)

2490 Ft

A L L E G R E N L I S T E :

1 - GLUTEN

2 - KREBSTIERE

3 - EI

4 - FISCHE

5 - ERDNÜSSE

6 - SOJABOHNE

7 - LAKTOSE

8 - NÜSSE, MANDEL

9 - SELLERIE

10 - SENF

11 - SESAMSAMEN

12 - SCHWEFELDIOXID

13 - LUPINE

14 - WEICHTIERE

*Unsere Speisen sind nicht in total separierte Räume vorbereitet daher
können sie Spuren von Allergenen erhalten!*

Danke für Ihr Verständnis!
