



Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Az lévek

Malaczhús az kit erdeinek hittak, tárkonyos lével

Az erdei malacznak combjából szép szeletet veszek , felszelem s bő lébe vetem, borscsal, kaporral, tárkonnyal, rípával, hagymával az ízt megadom, s cipóban melegében neked feladom

(Tárkonyos vadmalac leves cipóban)

1,250, - Ft

Artúr király tikjának húsléve

Egy jó nagy tikot földarabolok, majd vízbe vetem, hogyha léve sárgán gyöngyözik, rípát, hagymát, zöldséget, fűszert, tésztát belévetek, jó forróan cserépbe rakom

(Tyúkhúsleves ,csigatésztával)

890, - Ft



Merlin léve az cipóban

Az vereshagymát, póréhagymát, felszelem, vajra odavetem, liszttel, fűszerrel meghintem jól felgyöngyöztetem, cipóba teszem, sajttal és pirított kenyérral neked feladom

(Hagymaleves ,cipóban)

850, - Ft





Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Az föld eprének krímes levi, benne túrós gömböc mandolával

Az földnek írett eprít összekaszabolván, meg ídesítem majd tejnek színivel jó összekeverém, pár csepp
lemonyát cseppentök belije. Túrós gömböcöt mandolába forgatok, majd lébe tevén, elesbed vitetém, jó
lehütvén

(Eperkrém leves, mandulás túró gombóccal)

890. - Ft

Az legínyek fogdosó levi

Malacznak apróját veszem, hozzá tiknak májít, erdőnek gombájít adom, vereshagymán kaporral ízit
megadván jó puhára főzém, kicsi rípával, majd tejnek fölivel sűrüsítém, pár csepp lemonyával
sabankásan, néked kitálalám

(Legényfogó leves)

890. - Ft



Az legelsőbb éték

Lúdfi töpörtyüje, az hagymáknak bíbor színüivel

(Libatepertő, lilahagymával)

1.650. - Ft





Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Artúr király kardja, gazdagon fölszegve

Az ökörnek, malacznak, tüknek, legjobbik részit leszelem forró parázs fölé teszem, míg sül finom fűszerekkel ízesített olajjal kenetetem, majd elkészülvén, zödekkel, kompérral elejbed teszem

(Csirke, marha, malac, kardon sültbe)

3.590,- Ft

Csobogók királya, rostra dobbán

A patak hűs vizéből az pisztrángot kiemelem, meggucolbán, engedelméd szerint fűszerezem ,parázs felett ropogósra sütöm, fokhagymás olajjal lekenem, mellé mandolát teszlek

(Amandulás pisztráng)

3.250,- Ft

Tűzött Caliburnus

Az Tyúkfinak szárnyit szegem, tollazom, majd sütéshez elkészítem, ízesítem, jó parázs felett ropogósra sütöm s virágok nektárával az ízt megadom. Majd pengére szegvén kedvedre eléd tálalom.

(Mézes, chilis csirke szárnyak kardra húzva)

2.150,- Ft

Kobzosok kedvenci

A gácsért félbe szegem aztán tollárul tisztára szedem, fűszerezem s izzó parázs felett szép pirosra sütöm, bazsalikom száraz levelével hintem, majd kompért és zödet mellé teszlek

(Félben sültött kacsá)

3.290,- Ft





Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Apródok eledeli

Az tyúkit hosszában kettészelem, sütéshez kellően előkészítem, kakukkfűvel, majorannal ízesítem, jó parázs felett ropogósra sütöm s mikor húsa puha, kompérral es zöldekkel neked felterítem

(Félben süített csirke, karika burgonyával)

2.550, - Ft

Agancsosnak aprója az Egri bikának vérével

Az agancsosnak combjából darabokat veszek, felszelem s hagymával pörköltnek felteszem, mikor lebit elfőtte jó egri veresborral felöntöm s egészségedre friss cipóba töltöm

(Vörösboros szarvas pörkölt, cipóban)

2.950, - Ft

Ginerva koronája

Az lúdnak aranyra hízott máját kibeszem, előkészítvén saját zsírjába vetem, tejjel megeresztem, elkészülvén töpörtyűjével hagymaágyra fektetem, melléje zsírjába dermesztett májából is teszlek, s meglásd fogyasztván egészségedre leszen

(Libamáj, frissensütve és hidegen)

4.990, - Ft



Lúdfi combja ropogósra sütvén

Az lúdfinak combját veszem, fűszerezvén forró parázs fölött sütögetem, mellé káposztát párolok, hagymás kompérral, zöldeket kedvedre felkészítem

(Ropogós libacomb, kockaburgonyával)

4.050, - Ft





Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Agancsosnak legjobbika, szalonnával megírdalba

A szarvasnak combjából szép szeletet veszek, szalonnával jól megtüzelem, fűszerezvén forró parázs fölé teszem, míg sül finom mártást készítek, majd cipónak belülről gombócokat görgetek, áfonyával és sült almával eléd teszem

(Tüzdelt szarvas szelet, barna mártással, zsemlegombóccal)

3.250,- Ft

Sir Galahad ünnepi lakomája

Az malacnak futkosóját veszem, kellően előkészítem, fokhagymás olajjal lekenem, jó parázs felett ropogósra sütöm s mikor húsa puha mellé kompért vetek

(Fokhagymás ropogós sertéscsülök, kockaburgonyával)

3.590,- Ft

Fáradt vándor akasztott eledeli

Az ökörnek hátát veszem, szárnyast mellvesztem, maracznak bőrös karajit szelem fűvekkel és olajjal megkenetetem, megsülvén ezt mind felakasztám, s mártást alátéve zöldekkel és kompérral díszítve, az egészségedre feladám

(Malac karaj, marha hátszín, csirkemell fokhagymamártással, karika burgonyával)

3.350,- Ft





Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Ígabonó háta az vadás módjára

Az ökörnek izletes hátából szép szeleteket veszek, zöldekkel, fűszerrel jó üst vízbe teszem, fölgöngyöztetem, ha kész bitóra akasztom, mellé zöldekből, és tejnek föliből finom mártást teszek, kompér pogácsával és tengerivel asztalodhoz viszem

(Vadás marhaszelet krumpli lángossal)

2.750, - Ft

Ambrosius cézári salátja

Az tikok mellvesztem, húsát sütés után kertnek sok zöldséjével együtt csíkokra szelem, fokhagymából és alvadt tejből izletes öntetet készítek, s tálalás előtt készre keverem eléd így teszem

(Cézár saláta)

1.990, - Ft

Ízletes gomolya az Komédiásaink kedvire

Az sajtot szelem, szárított rozsmaringba vetem, jó parázs felett arany-barnára süttögetvén s ha megpirult vegyes salátákból készült halomra fektetem, sóval, borscsal, petrezselyemmel, fokhagymával ízelem, elkészülvén elibéd kellő módon díszítve eresztem

1.950, - Ft

Kívánalmidra tyúkfi mejjit is dobok mellé, pézidre vigyázza

2.350, - Ft





Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Az lakoma

Négyembörös saroglya az szájad ízinek rakva

Az tikkak, gácsérnak hosszában felit veszem, tikkak szárnyait szegem, e tengernyi húst a parázsra borítom, kardomra is húzok jobbnál jobb húsokat ezzel gazdagítván a kínálatomat. Mlegsülvén mind ezt saroglyára vetve, néked és barátidnak álla lészen mind leesve. Jó uram, hasad kevésbé ám erszényed igencsak megkímélve ha-e fejedelmi étket választod.

13.900,- Ft

Gladiátorok ritka lakomája

(2 személyes lakomatál Bazzalikomos fetával töltött csirkemell, csülök szeletek, kacsacomb, karika s kockaburgonyával)

6.990.-

Kemencéscsülök ahogy a cenzor jóváhagyta

(2 személyes csülöktál hátsó csülökből, kockaburgonyával)

5.550.-





Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Disznónak háta friss fokhagymával

Disznónak nyakjából két jó szelett nyesek, fokhagymával megkenvén mustárral befedem, majd két – három éj múlásával parázsra vetem, eléd jó omlósra sütvén teszem

(fokhagymás, mustáros sertésflekken, kockaburgonyával)

2.950. - Ft

Kerekasztal lovagjai, folyami kedvenci

Az folyamból kifogott jó fogasból szelek egy szépet, rostra vetve megsüttetem, hozzá erdő illatos gombájából készült mártásit adok kis kompér rúdjalal tátra vettetem

(Fogas filé tejszínes vargányával, krokettal)

3.050. - Ft

Az aprónép örömeire

Aprónép gyomrának való, nyársra szúrva

(Csirkemell saslik, karika burgonyával)

1.950, - Ft

Csuhások legjobb sajti kolompér hasábokra halmozva

(Rántott trapista sajt hasáb burgonyával)

1.690. -

Tiknak fehér húsa bundázva, karika kolompéron

(Rántott csirkemell karika burgonyával)

1.690 -



Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Az szájad ídesei

Mákos görgeteg

Az gabonának őrlésanyagából, ízletes tisztát sütök neked, kihűlvén szeletelem, cukrozott tejjel nyakon öntöm, majd máknak daráltjába görgetem, cukornak porival meghintve elid eresztem

(Mákosguba mézzel)

790,- Ft

Túrós gömböc

Az tejjelnek friss túráját áttöröm, búzának darájával, tikkal tojásával keverem, elkészülve gombócokat formálok, amiket forró vízbe vetek. Zsemlyének daráltját lepirítom és a megfőtt gombócokat erre borítom. Tálalván tejnek fölöt cukorral ízelem, így szájad íze szerint adom fel neked

(Túró gombóc, vaníliás tejföllel)

890,- Ft





Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Csökönyös Sír Kay ízes csemegje

Az szilvafának gyümölcsöt megfőzöm, édes sürii levit tésztába tekerve, jó megfőzöm,
majd aranyárga derába forgatva cukorral meghintem.
Bízva benne utána kezid minden újat tisztára nyalod!

(Ízes derelye)

750. - Ft

Aprónép kedvenc palacsinyja

Teszti, liszti, tüknek tojásibú kevert tésztát laposra süten, erdő finom gyümöcsivel
és aggasztott túrójával tötetem, majd betekerve, édes mártásival elibed vitetem

(Szedres, túros palacsinta, vanília öntettel)

890. - Ft





Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Vendégízek Cézár udvarából

Ökörhát amit zsúfolásig pakoltak

(Hagymás rostélyos)

3.790. -

Cipóban hozott káposztás titok

(Kropogós káposztás csülök cipóban)

2.950. -

Az, kit a nagy sajtfolyam betakart

(Grillezett csirkemell sajtmártással, burgonyaröstivel)

2.950. -

Tíknak gyöngye húsa ahogyan Rómában kínálják

(Zsályás csirke comb filé, fűszeres burgonya gerezddel,
joghurtos salátával)

3.150. -





Excalibur Középkori Lovagi Étterem

Cézárnak salátája nagypurunk kedve szerint

(Mandulás csirkemell rántva, Cézár salátával)

2.450. -

Gyöngé borjú tribunusi ágyon

(Borjúpörkölt juhtúrós sztrapacskával)

2.590. -

Advarhölgyek buja álma

(Boston csirkemell gyümölcsökkel, krokettel)

2.850. -

Az Császárnak morzsái ahogy Kaligula szerette

(Császár morzsa)

790. -

Legyen élvezetire fenséges bendődnek!

