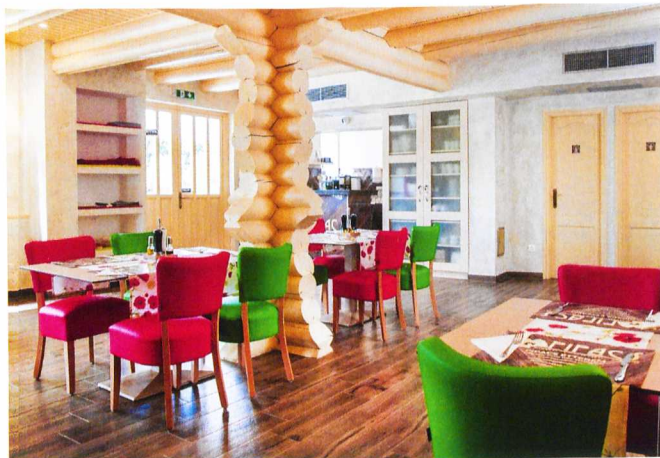


Eger új étterme: a Pipacs



EGER ÉS SZARVASKŐ között, a főút mellett nyílt meg a **Pipacs étterem és fogadó**, a keleméri báránycsúcs tulajdonosainak vendéglátóhelye. Az étlapon természetesen szerepel bárány- és birkahús, van báránybelsőség levesként, bárányburger, és pörkölt is készül sztrapaecskával.

A birtokon tartanak csirkét, kakast is, az étterem konyháján az örök klaszszikus rántott csirke mellett tyúkhúsleves és kakaspörkölt készül. A gulyáslevest a Mátrában tenyésztett vízibivalyból főzik, a pisztráng Szilvásváradról érkezik, a vadhús Egerbocsról.

Tehát minden adott, hogy megvalósuljon a farm to table, vagyis a termőföldtől az asztalig mozgalom hitvallása, nem véletlen, hogy Balogh-Nagy Erzsébet, a Keleméri Farm tulajdonosa bekerült a Magyar Konyha 100 kedvenc termelője közé is.