

Előételek - appetizer



**Padlizsán tatár kecskesajttal
metélőhagymás házi vajkrémmel és kemencés bucival**

1600 Ft

*Tatar aus Aubergine mit Ziegenkaese
Hausbuttercreme und Laibchen aus dem Backofen*

*Aubergine with tatar goat cheese with chive home-made
buttercream and with oven baked bun*



**Libamáj zsírjában dermesztve
ecetes medvehagymás uborkával és bundás kenyérrel**

2200 Ft

Gaensenleber in eigenem Fett gelaehmt

Essiggurken mit Baerloch Pafese

Duck liver chilled in its fat

with pickled ramsons cucumber and with french toast



Pontytepertő fokhagymás tejföllel házi burgonyáscipóval

1550Ft

Fischgrammeln mit Kartoffellaibchen

Fish-cruckling with potatoes-loaf



Tatárbeefsteak

3900 Ft

Beefsteak Tataren

Beefsteak Tatars



Levesek - soup



Zsenge cukorborsó krémleves

950 Ft

Zartes grün Erbsen cremesuppe

Green peas cream soup



Magyaros gulyásleves házi kenyérlepénnyel

1700 Ft

Ungarische Gulaschsuppe mit selbst gebackenes Fladenbrot

Hungarian goulashsoup with flatbread



Tárkonyos szarvasragu leves benne főtt zöldségekkel zsenge cukorborsóval és vargányával

1400 Ft

Hirschragoutsuppen mit Estragon

mitgekochten Gemüse zarte Erbsen und Steinpilzen

*Venison stew soup with tarragon cooked with vegetables
with tender snap peas and porcini mushroom*



Fácánleves gazdagon

saját húásával benne főtt zöldségekkel szélestésztával

1400 Ft

Fasansuppe reichserviert mit seinem Fleisch

mit gekochten Gemüse und breite Nudeln

Pheasant broth financiere

cooked with vegetables and wide noodles



Házi húsleves

990 Ft

Fleischbrühe mit Nudeln

Home made bouillon with noodles



Főételek - main course



Ceasar saláta

Ceasar Salat

Ceasar salad



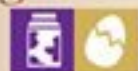
1900 Ft

Lapon sült enyhén füstös kézműves sajt vajmártással zöld spárgával és brokkolival

Leicht gerauchter Handwerkerkaese auf Platte gebraten

mit Buttercreme grünen Spargel und Broccoli

Roasted mildy smoky artisan cheese with butter sauce, with green asparagus and broccoli



2800 Ft

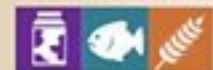
Paprikás lisztbe forgatott lepkepisztráng saláta szívvel sós citrommal és füstölt pisztrángos joghurttal

Schmetterlingforelle in Paprikamehl gebraten

mit Salatenherzen und mit Zitrone und Forellenyoghurt

Rainbow trout paprika flour saute with lettuce hearts

salted lemon smoked trout flavoured yoghurt



3200 Ft

Rántott fogas mandulabundában friss olivás salátával és aiolival

Zander in Mandelnmantel gebacken mit Olivensalat und Aioli

Breaded zander in almondcoat with fresh olive salad and aioli



3900 Ft

Bőrén sült fogasfilé citrommal fűszerezett rizottóval

Zanderfilets auf eigenen Haut gegrillt mit Zitronenrisotto

Pike-Perch Fillet roasted on its skin with lemon spiced risotto

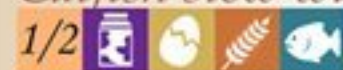


3900 Ft

Harcsapörkölt házi túróscsuszával

Welspörkölt mit Topfennudeln

Catfish stew with homemade curd noodles



3700 Ft

Főételek - main course



Haltál 1 fő részére

4400 Ft

**Haltepertő, lime-os süllő steak,
harcsapörkölt, rizs, túrós csusza**

Fischplatte für 1 Person

Fishgriebe, Zandersteak mit Lime, Wespörkölt, Reis, Topfennudeln

Fish plate for 1 person

Fishgreaves, zander with lime, catfish, stew, rice, curd noodles



Lassan sült libacomb párolt lilakáposztával és krumplilángossal 3900 Ft

Langsam Gebratene Gaensenkeule mit Geschmortem Rotkohl und Kartoffel Kroketten

Slowly roasted goose legs with braised red cabbage and potato fried dough



Havihegyi rántott csirke sonkával-sajttal töltve sültburgonyával 2900 Ft

Hühnchen-roulade "Gordon bleu" mit Kartoffeln

Fried stuffed chicken "Gordon blue", fried potatoes



Pankómorzsába forgatott csirkemell burgonyapürével 2900 Ft

Hänchenbrust in Pankopanier mit Kartoffelpurée

Chicken breast panko bread crumbs with mashed potatoes



Grillezett csirkemell steak vaslapon sült zöldségekkel 2900 Ft

Gegrilltes Hähnchenbruststeak mit gegrilltes Gemüse

Grilled chicken steak with roasted vegetables



Tejfölös csirkepaprikás házi nokedlivel

2800 Ft

Paprikahuhn mit Sauersahne und Nockerle

Chickenpaprikas with homemade gnocchi



Főételek - main course



Cigányvajda tarjája
sült szalonna taréjjal és csónak burgonyával

3100 Ft

Zigeunersteak mit Speck und Bratkartoffeln
Gipsy steak with bacon and fried potatoes

Ropogós csülökszelet
chilis hagymával és szalvéta gombóccal

3100 Ft

Knusprige Haxenstücke mit Chilizwiebeln und Servietten Knödel
Crispy trotters slices ,chili onions and napkin dumplings



Pankómorzsába forgatott szűzpecsenye
Snidlinges burgonyapürével és házi majonézes káposztával

3400Ft

Jungfernbraten in Pankopanier,
Kartoffelpurée mit Snitlauch ,Majonnaisen-kraudsalat
Tenderloin in japanese (Panko) bread crumbs with
Chive mashed potatoes and mayonnaise cabbage



Mecseki fatányéros sült burgonyával és rizzsel

3700 Ft

“Mecsek” Holzplatte Kartoffeln, Reis

Wooden plate in “Mecsek” style Mixed side dish

Főételek - main course



Részes vadpörkölt tojasos galuskával

3400 Ft

Hirschragout mit Baerlauche Eiernudeln

Deer stew with ramsonsegg noodles



Áfonyás vörösboros szarvasszelet

3700 Ft

oportóban áztatott körtével és házilag készített krokettünkkel

Hirschkeule mit Blaubeeren, Birne im Rotwein, Kroketten

Stag medals with blueberries, pear in redwine with croquettes



Vadásztál 1 fő részére

4100 Ft

**Áfonyás szarvas, részes vadpörkölt
szarvas vadas krokettel és galuskával**

Jaegerplatte für 1 Person

Hirschkeule mit blaubeeren, Klaue Wildragout,

Hirshbraten mit Ragout dazu Kroketten und Nudeln

Stag plat for 1 person

*Stagmedals with blueberry, claw wildstew with noodles,
roast venison, croquettes*



Bagolytál 2 fő részére

7100 Ft

**Havihegyi rántott csirke, pankó morzsába forgatott szűzpecsenye
tarja steak ropogós hagymakarikákkal, rizs és hasáburgonya**

„Bagoly” Platte für 2 Personen

Baniertes Haehnchen „Havihegy” Art, Jungfernbraten in Panko panier,

Kamm vom Rost mit Zwiebelringe, Reis, Pomme Frites

„Bagoly” plate for 2 person

Breaded chicken made in „Havihegy” style, tenderloin in japanese brad crumb.

roasted spare ribs with crisp onion rings, rice, french fries



Főételek - main course



Rose kacsamell cseresznye raguval és krumplilángossal

3900 Ft

Enterbrust „ Rose „ mit Dörrekirschragout und Kartoffelpuffer

Rose duck breast , cherries ragout, potatoes scone



Marhapofa pecsenye savanyított falusi tojással kapos-túrós galuskával és mangalica pörccel

3700 Ft

Rindfleisch cheeks Braten mit Dill-quark nudeln

Beef cheek roast with dill cottage cheese noodles



Villányi bélszínsteak

kacsamájjal és házilag készített krokettünkkel

5900 Ft

Beefsteak mit Entenleber und hausgemachte Kroketten

Beefsteak with duckliver and home made croquettes



Magyar tarka bélszín zöldbors mártással savanyított gombákkal és vaslapos zöldségekkel

5900 Ft

Ungarischer Lendenbraten mit Grünpeffersauce

saueren Pilzen und auf Eisenplatte gebratenen Gemüse

Hungarian beefsteak picked with green pepper sauce

and vegetables baked on iron plate



Saláták - salads



Tejfeles uborka saláta 690 Ft
Gurkensalat mit Sauerrahm
Cucumber salad with sour cream

Paradicsom saláta 690 Ft
Tomatensalat
Tomato salad

Ecetes almapaprika 690 Ft
Essig-Apfelpaprika
Sour apple-paprika

Káposzta saláta 620 Ft
Krautsalat
Cabbage salad

Vegyes saláta 690 Ft
Gemischte Salat
Mixed salad

Csemege uborka 620 Ft
Gewürzgurken
Pickling cucumber

Desszertek - desserts

**Házi csokoládé torta
felvert áfonya lekvárral mentával és sós dióval 990 Ft**
Hausgemachte Schokoladentorte
mit Blaubeerenchutney und Eierschaum
Homemade chocolate cake with chrauberry jam
with mint and salted nuts



Rákóczi túrós palacsinta forró csokoládéval 990 Ft
Hüttenkaese Pfannkuchen Rákóczi Art mit heisse schokolade
Cottage cheese pancake Rákóczi style with hot chocolate



**Kemencében sült mákosguba
áfonya csatnival és tojás habbal 1190 Ft**
Mohnscheiterhaufen im Ofen gebacken
mit Blaubeermarmelade und gesalzenen Nüsse
Oven baked poppy seed pie
with blueberry chutney and egg white foam



Sós karamellás madártej sült tojás habbal 990 Ft
Salz-karamell Vogelmilch mit gebackene Eierschaum
Salty caramell custard with backed eggmousse

