

Élőételek

1. Aszúban érlelt libamáj zsírjában, lilahagyma lekvárral, balzsamecetes eperrel, kaláccsal

2900 Ft.-

Goose liver steamed in Aszú wine fry in own grease with red onion jam and balsamic vinegar sraawberry, and scone

Gänsenleber im eigenen Fett in Verschlußglas mit rote Zwiebelmarmelade und Toast

Allergén anyagok: 1, 12



2. Őrségi fűszeres kecskesajt roston, színes salátabokrétán rozmaringos tökmagolajjal

1600 Ft.-

Roasted spicy goat cheese from the Őrség on colourful salad-bowl with rosemary pumpkin seed oil

Gegrillte Ziegenkäse auf frischem Salatbukett verfeinert mit Kürbiskernöl

Allergén anyagok: 7, 8



3. Tatár beefsteak friss kerti zöldségekkel, fokhagyma salsás lángoskorongokkal

2900 Ft.-

Tatarbeefsteak with fresh spring vegetables and garlicky-salsa sauce and Lángos scone rolls

Tatarenbeefsteak mit frischen Gemüse und Toast

Allergén anyagok: 1, 3, 7



4. Tenger gyümölcsei gránátalmás rukkola salátaágyon

2700 Ft.-

Seafood with pomegranate rucola salad-bowl

Meeresfrüchtesalat auf einem Bett von Rucola Granatapfel

Allergén anyagok: 4, 14



Levesek

5. Húsleves gazdagon, tyúkból, zöldségekkel, tésztával

Broth (with twist, plenty vegetables and vermicelli)

Fleischsuppe mit Hühnerfleisch, und gemüse mit nudeln

Allergén anyagok: 1, 3

1100 Ft.-



6. Tárkonyos borjúraguleves

Tarragon veal ragout soup

Kalbsragoutsuppe mit Estragon

Allergén anyagok: 1, 7

1100 Ft.-



7. Alföldi gulyásleves

Goulash soup from the Great Hungarian Plain

Gulasch suppe

Allergén anyagok: 1,

1100 Ft.-



8. Krém leves napi ajánlat

Cream soup (daily offer)

Cremesuppe tagesangebot

Allergén anyagok: 1, 7

800 Ft.-



9. Hideg gyümölcsleves

Chilled fruit soup

Kalte obstsuppe

Allergén anyagok: 1, 7

800 Ft.-



Kimélő ételek

10. Cézár saláta csirkemellel

Caesar salad with chicken breast

Caesar Salat mit Hähnchenbrust

Allergén anyagok: 1, 3, 7

1200 Ft.-



11. Cézár saláta tonhallal

Caesar salad with tuna

Caesar Salat mit Tunefisch

Allergén anyagok: 1, 3, 4, 7

1400 Ft.-



12. Görög saláta

Greek salad (fresh colour salad mix with feta cheese and olive)

Griechischer Salat

Allergén anyagok: 7

1000 Ft.-



13. Mediterrán quinoa saláta

Mediterranean quinoa salad

Mediterraner Quinoasalat

Allergén anyagok: —

1500 Ft.-



14. Csirkemell-nyárs bulgurral

Chicken breast spit with bulgur

Hähnchenbrustspieß mit Bulgur

Allergén anyagok: 1

1500 Ft.-



Halételek

15. Dunai halászlé harcsafilével

Fisherman's Soup with catfish fillet from the Danube
Fischsuppe mit Welsfilets

Allergén anyagok: 4

1900 Ft.-



16. Harcsapaprikás túróscsuszával

Catfish stew with Cottage cheese noodles
Welsgulasch mit Topfsenfleckerln

Allergén anyagok: 1, 4, 7

2900 Ft.-



17. Bőren sült fogasfilé Kárpáty módra

(tejszínes-kapros rákraguval petrezselymes burgonyával)

Pikeperch roasted on its skin of Kárpáthy with creamy-dill crayfish stew and parsley potato

Gegrilltes Zanderfilets mitSahnen-Dill Krabbenragout, petresilien kartoffeln

Allergén anyagok: 1, 2, 4, 7

3200 Ft.-



18. Lazacfilé roston fokhagymás-spenótos tagliatellével

Roasted salmon fillet with garlicky-spinach tagliatelle

Gegrilltes Lachsfilets mit Knoblauch-Spinatigen tagliatelle

Allergén anyagok: 1, 4, 7

3200 Ft.-



Szárnyasok

19. Baconbe göngyölt csirkemell aszalt szilva mártással, rakott burgonyával

2500 Ft.-

Bacon-wrapped chicken breast served with dried plum sauce and layered potatoes

In Bacon Gerollte Hühnerbrust mit Honig-Senfige sauce, gelegten Kartoffeln

Allergén anyagok: 7



20. Házas csirkepaprikás galuskával

2300 Ft.-

Homemade chicken paprikash with dumplings

Hauslicher Hühnergulasch mit Nockeln

Allergén anyagok: 1, 3, 7



21. Rozéra sült kacsamell mézes dióval, bazsalikomos eper mártással, burgonyapürével

3200 Ft.-

Pink roasted duck breast slices with honeyed-nut, basil-strawberry sauce and mashed potatoe

Gebratene Entenbrust mit Honige-Nuss,

Balsamico-Erdbeeren sauce, kartoffelpüree

Allergén anyagok: 7, 8



22. Konfitált kacsacomb sült almával és káposztás rétesel

3300 Ft.-

Duck leg confit with roast apple and Cabbage Strudel

Entenkeule mit gebratenen Apfel, mit Krautstrudel

Allergén anyagok: 1, 3, 7



Sertéshús

23. Bőrös malackaraj párolt káposztával, pirított burgonyával 2500 Ft.-

Crispy-skin pork chops with jugged cabbage and roasted potato

Ferkelkotelettsmit gedünsteter Kraut und gerösteten kartoffeln

Allergén anyagok: —



24. Sertésszűz csilis, lecsós ráraguval, rösztli burgonyával 2900 Ft.-

Medallion of pork with chilli-Ratatouille crayfish stew and rösti potato

Schweinefilets mit krabbenragout mit scharfen Letscho und Rösti

Allergén anyagok: 1, 2, 3, 7



25. Sertésborda Bakonyi módra burgonyagombóccal 2900 Ft.-

Pork chops of Bakonyi served with potato dumplings

Schweinerippe auf Bakonyer art mit Waldpilzen und kartoffeln knödeln

Allergén anyagok: 1, 3, 7



26. Sertéscsülök bajor káposztával 2900 Ft.-

Pork trotters served with Bavarian cabbage

Schweinehaxe mit Bayerische Kraut

Allergén anyagok: —



Borjú és marhahús

29. Borjúpaprikás tojásos nokedlivel

Veal paprikash with egg dumplings

Kalbsgulasch mit Eiernockeln

Allergén anyagok: 1, 3, 7

2900 Ft.-



30. Borjú bécsi krumplisalátával

Veal with Vennese potato salad

Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat

Allergén anyagok: 1, 3, 7

2900 Ft.-



31. Hagymás rostélyos steak burgonyával

Sirloin steak (or prime rib) with steak potato

Rostbraten mit Zwieben und Steak-kartoffeln

Allergén anyagok: 1, 10

2900 Ft.-



32. Bélszín Rossini módra mandulás krokettel

Steak of Rossini with almond-croquet potato

Lendenbraten auf Rossini art mit Mandelnkrokett

Allergén anyagok: 1, 3, 7, 8

4900 Ft.-



33. Black Angus steak Budapest módra rösztivel

Black Angus steak of Budapest with rösti

Black Angus steak auf Budapester art mit Rösti

Allergén anyagok: 1, 3, 7

6200 Ft.-



Grill tál 2 személyre

27. Malaccsülök, cigánypecsenye, rablólhús, bőrös malackaraj, sült kolbász, héjában sült burgonya, sült hagymakarika, házi csalamádé

6400 Ft.-

Grill platter house-special for two persons: pork trotters, fried roasted pork cutlets, kebab, crispy-skin pork chops, fried sausage, jacket potato, fried onion, homemade pickles

Schwein Knöchel, Zigeunerbraten, Schweinerippe, gegrillte Würstchen, steak kartoffeln, geröstete Zwiebelringe, hausgemachte gemischte salat

Allergén anyagok: —



28. Vegyes haltál 2 személyre:

8800 Ft.-

grillezett lazac, pizstráng roston, kagyló, rák, tintahal, fehér húsup hal, jázmin rizs, friss saláta

Mixed fish platter house-special for two persons: grilled, broiled salmon, trout, shellfish, crab, calamary, whitefish, jasmine rice and fresh salad.

Gegrillter Lachs, gegrillte Forelle, schwarze Muscheln, Krabben, Tintenfisch, weißer Seefisch, Jasminreis, frischer Salat

Allergén anyagok: 2, 4, 14



Édességek

34. Csokoládé szuflé vaníliafagylalttal, gyümölcskaviárral

2500 Ft.-

Chocolate soufflé with vanilla ice-cream and fruit caviar

Schokoladesufle mit Vanilien Eis und Obstcaviar

Allergén anyagok: 1, 3, 7



35. Sajttorta házi baracklekvárral

2900 Ft.-

Cheese cake with homemade apricot jam

Käsekuchen mit Aprikosenmarmalade

Allergén anyagok: 1, 3, 7



36. Túrós-barackos palacsinta

2900 Ft.-

Pancake with Cottage cheese and apricot filling

Palatschinken, quark-Pfirsich gefüllte

Allergén anyagok: 1, 3, 7



37. Mákos guba

2900 Ft.-

Poppy seed dough

Mohn Pielen

Allergén anyagok: 1, 3, 7

