

## Hideg előételek

Kalte Vorspeisen, Cold appetizers

- 1. Tatarbeafsteak** **2.950 Ft**  
Tatar  
Beef-Tartare
- 2. Feketeerdei sonka színes zöldség tatárral, házi brióssal, pesto mártással** **2.450 Ft**  
Schwarzwälder Schinken mit Gemüse-tatar, Brioche, Pesto-Soße  
Dry cured ham, vegetable tartar, brioche, pesto sauce

## Meleg előételek

Warme Vorspeisen, Warm appetizers

- 3. Hortobágyi húsos palacsinta** **1.650 Ft**  
Hortobágyer Fleischpalatschinken  
Hortobágy style pancake
- 4. Juhtúróval töltött rántott gomba kapormártással** **1.750 Ft**  
Panierte Pilzköpfe mit Schafskäse gefüllt, mit Dillsoße  
Mushrooms stuffed with cottage cheese made from sheep's milk,  
and pan-fried in breadcrumbs served with a dill sauce
- 5. Egészben sült libamáj szeletben tálalva, grillezett gyümölcsökkel, pirított kalács toasztal** **2.850 Ft**  
Gänseleber im Ganzen gebraten, in Scheiben serviert, mit gegrillten Früchten und Toast  
Whole fried goose-liver served in slices, grilled fruits, toast

## Levesek

Suppen, Soups

- |            |  |                 |
|------------|--|-----------------|
| <b>6.</b>  | <b>Brokkoli krémleves sajttal</b><br>Brokkolicremesuppe mit Käse<br>Cream of broccoli soup with cheese                                     | <b>700 Ft</b>   |
| <b>7.</b>  | <b>Zeller krémleves pirított zsemlekockával</b><br>Selleriecremesuppe mit gerösteten Brötchenwürfeln<br>Cream of celery soup with croutons | <b>700 Ft</b>   |
| <b>8.</b>  | <b>Tejfölös gombaleves</b><br>Pilzsuppe mit saurer Sahne<br>Mushroom soup with sour cream  | <b>850 Ft</b>   |
| <b>9.</b>  | <b>Görög gyümölcsleves</b><br>Griechische Obstsuppe<br>Greek fruit soup  | <b>700 Ft</b>   |
| <b>10.</b> | <b>Erőleves tojással</b><br>Kraftbrühe mit Ei/Consommé with eggs   | <b>650 Ft</b>   |
| <b>11.</b> | <b>Csontleves cérnametélttel</b><br>Brühe mit Fadennudeln<br>Broth with vermicelli   | <b>850 Ft</b>   |
| <b>12.</b> | <b>Csontleves májgaluskával</b><br>Brühe mit Leberknödeln<br>Broth with liver dumpings   | <b>950 Ft</b>   |
| <b>13.</b> | <b>Tejfölös bableves</b><br>Bohnensuppe mit saurer Sahne<br>Beans soup with sour cream   | <b>850 Ft</b>   |
| <b>14.</b> | <b>Tárkonyos csirkeragu leves</b><br>Hühnerragoutsuppe mit Estragon<br>Chicken ragout soup with tarragon                                   | <b>1.100 Ft</b> |
| <b>15.</b> | <b>Alföldi gulyásleves</b><br>Gulaschsuppe auf Tiefebener Art<br>Goulash soup Alföld style   | <b>1.200 Ft</b> |
| <b>16.</b> | <b>Jókai bableves</b><br>Bohnensuppe auf Jókai Art<br>Bean soup Jókai style  | <b>1.050 Ft</b> |
| <b>17.</b> | <b>Babgulyás</b><br>Bohnengulasch/Bean goulash   | <b>1.200 Ft</b> |

## Halételek

Fischgerichte, Fish dishes

- |            |  |                 |
|------------|--|-----------------|
| <b>18.</b> | <b>Roston sült lazacfilé</b><br>Lachsfilet vom Rost<br>Roasted fillet of salmon  | <b>2.650 Ft</b> |
| <b>19.</b> | <b>Pontyszelet rántva</b><br>Paniertes Karpfenfilet<br>Fillet of carp pan-fried in breadcrumbs                               | <b>2.350 Ft</b> |
| <b>20.</b> | <b>Tengeri halfilé rántva</b><br>Paniertes Seefischfilet<br>Sea fish fillet pan-fried in breadcrumbs                         | <b>1.850 Ft</b> |
| <b>21.</b> | <b>Fogas filé Kárpáti módra</b><br>Zanderfilet auf Kárpáti Art<br>Pike-perch fillet in „Kárpáti“ style                       | <b>3.150 Ft</b> |
| <b>22.</b> | <b>Bundázott harcsafilé füstös köntösben,</b><br>Gebratenes Welsfilet im geräucherten Mantel<br>Fried catfish in smoked coat | <b>2.950 Ft</b> |

## Halételekhez választható mártások

Soßen zu den Fischgerichten, Sauces for fish dishes

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>23.</b> | <b>Fehérboros mártások</b><br>Weißweinsóße, White wine sauce                     | <b>550 Ft</b> |
|            | - Kárpáti<br>Soße „Kárpáti“, Karpatien   | <b>550 Ft</b> |
|            | - Citromos<br>Zitronensóße, Lemon  | <b>550 Ft</b> |
|            | - Gombamártás<br>Pilzsoße, Mushroom sauce  | <b>550 Ft</b> |
|            | - Tejszínes parmezános<br>Rahmsóße mit Parmesan, Creamy sauce with parmesan      | <b>650 Ft</b> |
| <b>24.</b> | <b>Paradicsomos mártások</b><br>Tomatensoße, Tomato based sauces                 |               |
|            | - Pestos paradicsomos<br>Soße mit Pesto und Tomaten, Pesto sauce with tomato     | <b>550 Ft</b> |
|            | - Chillis paradicsomos<br>Tomatensoße mit Chilli, Tomato sauce with chilli       | <b>550 Ft</b> |
|            | - Fokhagymás paradicsomos<br>Tomatensoße mit Knoblauch, Tomato sauce with garlic | <b>550 Ft</b> |

**Készételek**

Fertiggerichte, Dishes prepared in advance

kis adag  
kleine Portion  
small portion

<b>25.</b>	<b>Sertéspörkölt</b> Schweinspörkölt Pork stew	<b>1.650 Ft</b>	<b>1.250 Ft</b>
<b>26.</b>	<b>Vörösboros marhapörkölt</b> Rindspörkölt, gekocht mit Rotwein Beef stew	<b>1.950 Ft</b>	<b>1.350 Ft</b>
<b>27.</b>	<b>Baranyai töltött szármák</b> (füstölt kolbász, főtt füstölt tarja) Gefülltes Kraut mit geräucherter Wurst und geräuchertem Kamm Stuffed cabbage with smoked sausage and spare ribs	<b>1.750 Ft</b>	<b>1.300 Ft</b>

**Szárnyas frissensültek**

Geflügel, Poultry dishes

kis adag

kleine Portion

small portion

- 28. Grillezett libamáj érmék gyümölcsösös mártással** **3.350 Ft**  
Gegrillte Gänselebermedaillons mit Obstsoße  
Grilled gooseliver with fruit sauce
- 29. Szezámagos bundázott csirkemellfilé** **1.550 Ft** **1.100 Ft**  
Paniertes Hühnerbrustfilet im Sesammantel  
Breaded chicken breast with sesame seeds
- 30. Csirkemellfilé párizsian** **1.550 Ft** **1.100 Ft**  
Hühnerbrustfilet auf Pariser Art / Battared chicken breast fillet
- 31. Rántott csirkemellfilé** **1.550 Ft** **1.100 Ft**  
Paniertes Hühnerbrustfilet / Breaded chicken breast fillet
- 32. Roston sült csirkemell filé** **1.550 Ft** **1.100 Ft**  
Hühnerbrustfilet vom Rost / Grilled chicken breast fillet
- 33. Párizsi pulykamell filé** **1.650 Ft** **1.200 Ft**  
Putenbrustfilet auf Pariser Art/ Battared turkey breast fillet
- 34. Rántott pulykamellfilé** **1.650 Ft** **1.200 Ft**  
Paniertes Putenbrustfilet / Breaded turkey breast fillet
- 35. Hannoveri pulykamell tekercs** **1.850 Ft** **1.300 Ft**  
Putenbrustroulade auf Hannover Art / Turkey breast rolls Hannover style
- 36. Aszalt szilvával töltött pulykamell tekercs** **1.750 Ft** **1.250 Ft**  
Putenbrustroulade mit Dörrpflaume gefüllt  
Turkey breast rolls filled with prunes
- 37. Kijevi jércemell** **1.650 Ft** **1.200 Ft**  
Hühnerbrust auf Kijever Art/Pullet breast Kiev style
- 38. Farmer saláta grillezett csirkemell filével** **1.950 Ft**  
(balzsamecet, capry bogyó)  
Farmersalat mit Hühnerbrustfilet vom Rost  
(mit Balsamicoessig und Kapern)  
Grilled chickenbreast fillet and farmer's salad( with balsamic vinegar and capers)
- 39. Kemencében sült kacsacomb**  
**steak burgonyával, almás lilakáposztával** **2.300 Ft**  
Im Ofen gebratene Entenkeule mit Steakkartoffeln und Apfel-Rotkraut  
Oven-baked duckleg with steak potatoes and red cabbage with apple
- 40. Gesztenyével töltött pulykamell filé** **1.950 Ft**  
**szezámagos bundában vörösboros áfonyával**  
Mit Kastanien gefülltes Putenbrustfilet im Sesammantel mit Heidelbeeren im Rotwein  
Chestnut filled turkey breast in sesame seed breadcrumbs and blueberries with red wine sauce

**Sertésből készült frissensültek**

Vom Schwein, Pork dishes

kis adag  
kleine Portion  
smallportion

- |            |   |                 |                 |
|------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>41.</b> | <b>Rántott sertésszelet</b><br>Paniertes Schweineschnitzel/ Breaded pork  | <b>1.550 Ft</b> | <b>1.050 Ft</b> |
| <b>42.</b> | <b>Párizsi sertésszelet</b><br>Schweineschnitzel auf Pariser Art/Battered pork  | <b>1.650 Ft</b> | <b>950 Ft</b>   |
| <b>43.</b> | <b>Parasztos sertéskaraj</b><br>Schweinekotelett auf Bauer Art<br>Pork chop peasant style   | <b>1.850 Ft</b> | <b>1.150 Ft</b> |
| <b>44.</b> | <b>Zengővárkonyi sertéstekerics /Tájjellegű</b><br>(Uborkával, sonkával, sajttal töltve, tekerve és rántva)<br>Schweineroulade auf Zengővárkony Art<br>(panierte Schweineroulade mit Gurken, Schinken und Käse gefüllt)<br>Pork roulade Zengővárkony style (filled with diced gherkin,<br>ham, mushrooms, pan-fried in breadcrumbs) | <b>1.850 Ft</b> | <b>1.150 Ft</b> |
| <b>45.</b> | <b>Tarjával-füstölt sajttal töltött sertésszelet rántva</b><br>Paniertes Schweineschnitzel mit Kamm und geräuchertem Käse gefüllt<br>Pork filled with clod and smoked cheese,<br>pan-fried in breadcrumbs   | <b>1.850 Ft</b> | <b>1.150 Ft</b> |
| <b>46.</b> | <b>Szűzermék Gulner módra</b><br><b>(szalonnás lecsós szűz, korong burgonya, kakastaréj)</b><br>Schweinemedallions nach Gulner Art (mit Letscho, Speck Kartoffeln und gebratenem Speck)<br>Medallions in Gulner style ( bacon,onion pepper,tomato sauce )with potato and fat bacon  | <b>2.250 Ft</b> |                 |
| <b>47.</b> | <b>Cordon Bleu</b><br>(sonkával-sajttal töltött sertésszelet rántva)<br>Cordon Bleu<br>(paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt)<br>Cordon Bleu (breaded pork filled with ham and cheese, pan-fried in breadcrumbs)   | <b>1.650 Ft</b> |                 |
| <b>48.</b> | <b>Cigánypecsenye</b><br>Ziegeunerbraten/Pork cutlet Gipsy style  | <b>1.850 Ft</b> |                 |
| <b>49.</b> | <b>Mustáros pikáns pecsenye</b><br>Pikanter Braten mit Senf/Pork cutlet with mustard  | <b>1.650 Ft</b> |                 |
| <b>50.</b> | <b>Brassói aprópecsenye</b><br>Schweinebraten nach Brassoer Art/Pork strips Brasso style  | <b>1.550 Ft</b> | <b>1.050 Ft</b> |
| <b>51.</b> | <b>Borzas szűzermék</b><br>Schweinemedallions mit Kartoffelraspeln/Pork medallions  | <b>1.750 Ft</b> |                 |

## Sertésből készült frissensültek

Vom Schwein, Pork dishes

- 52. Erdélyi fatányéros** **3.100 Ft**  
(3 fajta hús, kakastaréj, körettel)  
Siebenbürgener Holzplatte  
(3 verschiedene Fleischsorten, gebratener Speck und Beilage)  
Transylvanian mixed grill  
(three kinds of meat, fat bacon and side dish)
- 53. Laterum tál /2 személyes** **6.250 Ft**  
(Füstölt tarjával, füstölt sajttal töltött sertésszelet rántva,  
mustáros pikáns pecsenye, párizsi csirkemell,  
rántott sajt, virslirózsa, vegyes körettel)  
Laterumplatte für 2 Personen  
(paniertes Schweinschnitzel mit geräuchertem Kamm und Käse gefüllt, pikantes Schweinschnitzel mit  
Senf gebraten, Hühnerbrust auf Pariser Art,  
panierter Käse, Würstchenrose und gemischte Beilage)  
Laterum plate for 2 person  
(breaded pork filled with smoked clod and cheese, piquant roast with mustard, battered turkey breast  
fillet, breaded cheese, fried sausage, and a mixed side dish)
- 54. Bakonyi sertésszelet** **1.650 Ft**  
Schweineschnitzel auf Bakony Art/  
Pork Bakony style
- 55. Szűzjava roston, erdei gombamártással  
vagy sült hagymás petrezselyem mártással** **2.250 Ft**  
Schweinefilet mit Waldpilzsoße oder Petersiliensoße mit Zwiebeln  
Fillet mignon of pork with forest mushroom sauce or parsley sauce with onion
- 56. Mézes-gyömbéres sertéskaraj grillezett  
barackkal, krokettel** **2.450 Ft**  
Schweineschnitzel mit Honig und Ingwer mit gegrilltem Pfirsich und Kroketten  
Porkfillet with honey and ginger, grilled peaches and croquettes
- 57. Sertésstarja zselici módra,  
tükörtojással, lyoni hagymakarikákkal** **2.250 Ft**  
Schweinekamm nach Zselic Art mit Spiegelei und Zwiebelringen nach Lyoner Art  
Pork clod with egg sunny side up and onion Lyon style

## **Marhából készült frissensültek**

(Vom Rind, Beef dishes)

- 58. Hátszíncsíkok grillezett zöldségekkel halmozva ínycsok mártással** **2.750 Ft**  
Lendengeschnetzeltes mit gegrilltem Gemüse und Gourmetsoße  
Sirloin stripes with grilled vegetables and gourmet sauce
- 59. Hagymás rostélyos** **2.750 Ft**  
Zwiebelrostbraten/Rib-steak with fried onion
- 60. Rumsteak vörösboros mártással** **3.100 Ft**  
Rumpsteak mit Rotweinsauce  
Rumpsteak with a red wine sauce
- 61. Rossini bélszín hercegnő burgonyával** **4.350 Ft**  
(pirított kacsamáj barnamártással és roston sült gombával halmozva)  
Rossini Lendenbraten mit Prinzessinkartoffeln  
(geröstete Entenleber mit brauner Soße und Pilzen vom Rost)  
Rossini loin with Duchess potatoes and grilled mushroom on top
- 62. Bélszín Holstein módra** **3.650 Ft**  
Lendenbraten auf Holstein Art/Loin Holstein style
- 63. Chateaubriand** **5.800 Ft**  
**(fűszeres steak, vajban párolt zöldség halmok)**  
Chateaubriand/Chateaubriand
- 64. Bélszínérmék grillezett zöldségágyon** **3.950 Ft**  
Lendenmedaillons mit gegrilltem Gemüse  
Beef medaillons with grilled vegetables



## Vegetáriánus

Vegetarische Speisen, Vegetarian dishes

kis adag  
kleine Portion  
small portion

- |     |   |                 |                 |
|-----|---|-----------------|-----------------|
| 65. | <b>Rántott sajt</b><br>Panierter Käse/Cheese pan-fried in breadcrumbs   | <b>1.650 Ft</b> | <b>1.050 Ft</b> |
| 66. | <b>Rántott gomba</b><br>Panierte Pilzköpfe/Mushrooms pan-fried in breadcrumbs   | <b>1.550 Ft</b> | <b>1.050 Ft</b> |
| 67. | <b>Cukkíni érmék mandulás bundában</b><br>Zucchini in Mandelpanade<br>Zucchini breaded with almonds   | <b>1.550 Ft</b> |                 |
| 68. | <b>Rántott Camambert sajt áfonya lekvárral</b><br>Gebackener Camembert mit Preiselbeermarmelade<br>Camembert pan-fried in breadcrumbs served with cranberry sauce | <b>1.650 Ft</b> |                 |

## Vegán

Vegane Speise, Vegan dishes

- |     |   |                 |  |
|-----|---|-----------------|--|
| 69. | <b>Zöldséges köles fasírt,<br/>fokhagymás olívában pirítva,<br/>padlizsán kockákkal, paradicsommártással</b><br>Gemüse-Hirsenbratlinge mit in Knoblauchöl gerösteten Auberginenwürfeln und Tomatensoße<br>Millet rissole with vegetables seared in garlic olive oil with diced eggplants and tomato sauce | <b>2.200 Ft</b> |  |
| 70. | <b>Pirított tofu szeletek, olívás kerti zöldségekkel</b><br>Geröstete Tofuscheiben mit Gemüse aus dem Garten<br>Seared tofu chops with vegetables in olive oil  | <b>2.000 Ft</b> |  |
| 71. | <b>Hamis sólet (bab, zöldség, árpagyönggyel)</b><br>Falscher „sólet“ (Bohnen, Gemüse, Graupen)<br>Fake cholent (bean, vegetables, pearl barley)   | <b>1.950 Ft</b> |  |

## **Köreték**

Beilagen, Garnishes, Side dishes

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>72.</b> | <b>Párolt rizs</b><br>Gedünsteter Reis/Steamed rice  | <b>500 Ft</b> |
| <b>73.</b> | <b>Zöldséges rizs</b><br>Gemüsereis/Rice with vegetables   | <b>550 Ft</b> |
| <b>74.</b> | <b>Kukoricás rizs</b><br>Gedünsteter Reis mit Mais / Rice with corn                                    | <b>550 Ft</b> |
| <b>75.</b> | <b>Rizi-bizi</b><br>Rizi-bizi (Reis mit grünen Erbsen) / Rice with green peas                          | <b>550 Ft</b> |
| <b>76.</b> | <b>Sós burgonya</b><br>Salzkartoffeln / Boiled potatoes  | <b>500 Ft</b> |
| <b>77.</b> | <b>Vajas petrezselymes burgonya</b><br>Petersilienkartoffeln mit Butter / Parsley potatoes with butter | <b>550 Ft</b> |
| <b>78.</b> | <b>Burgonyapüré</b><br>Kartoffelpüree/Mashed potatoes  | <b>600 Ft</b> |
| <b>79.</b> | <b>Korong burgonya chips</b><br>Kartoffelchips / Potato chips  | <b>650 Ft</b> |
| <b>80.</b> | <b>Pirított burgonya</b><br>Bratkartoffeln/Sautéed potatoes  | <b>500 Ft</b> |
| <b>81.</b> | <b>Hasábburgonya</b><br>Pommes Frites/French fries   | <b>550 Ft</b> |
| <b>82.</b> | <b>Steakburgonya</b><br>Steakkartoffeln/Steakpotatoes  | <b>600 Ft</b> |
| <b>83.</b> | <b>Kroket</b><br>Kroketten/Croquettes  | <b>650 Ft</b> |
| <b>84.</b> | <b>Hercegnőburgonya</b><br>Prinzessinkartoffeln / Duchess potatoes                                     | <b>650 Ft</b> |
| <b>85.</b> | <b>Spagetti</b><br>Spaghetti/Spaghetti   | <b>600 Ft</b> |
| <b>86.</b> | <b>Galuska</b><br>Nockerln/Dumplings   | <b>600 Ft</b> |
| <b>87.</b> | <b>Párolt zöldségek</b><br>Gedünstetes Gemüse/Steamed vegetables                                       | <b>600 Ft</b> |
| <b>88.</b> | <b>Grillezett wok zöldségek</b><br>Wok-Gemüse vom Grill/Grilled vegetables                             | <b>800 Ft</b> |

## Saláták

Salate, Salads

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>89. Joghurtos vitamin saláta</b><br>Vitaminsalat mit Jogurt<br>Vitamin salad with yoghurt       | <b>850 Ft</b> |
| <b>90. Farmer saláta</b><br>Farmer Salat/Farmer's salad  | <b>850 Ft</b> |
| <b>91. Szerb saláta (joghurtos)</b><br>Serbischer Salat (mit Jogurt)<br>Serbian salad with yogurt  | <b>850 Ft</b> |
| <b>92. Görög saláta</b><br>Griechischer Salat<br>Greek salad                                       | <b>850 Ft</b> |
| <b>93. Káposztasaláta</b><br>Krautsalat<br>Cabbage salad   | <b>500 Ft</b> |
| <b>94. Hagymás-paradicsom saláta</b><br>Tomatensalat mit Zwiebeln<br>Onion and tomato salad        | <b>700 Ft</b> |
| <b>95. Tejfölös uborkasaláta</b><br>Gurkensalat mit saurer Sahne<br>Cucumber salad with sour cream | <b>700 Ft</b> |
| <b>96. Csemege uborka</b><br>Saure Gurken/Pickles  | <b>500 Ft</b> |
| <b>97. Vegyes saláta idénysalátákból</b><br>Gemischter Salat (je nach Saison)<br>Mixed fresh salad | <b>700 Ft</b> |
| <b>98. Vegyes vágott</b><br>Mixed Pickles/Mixed pickles  | <b>500 Ft</b> |
| <b>99. Cékla saláta</b><br>Rote Bete<br>Beetroot salad   | <b>500 Ft</b> |
| <b>100. Ecetes paprika</b><br>Essigpaprika<br>Pickled paprika                                      | <b>500 Ft</b> |
| <b>101. Cézár saláta</b><br>Cäsar-Salat, Ceasar salad  | <b>600 Ft</b> |
| <b>102. Tartármártás</b><br>Tartarsoße/Tartar souce  | <b>400 Ft</b> |

**Tészták**

Nudelgerichte, Pasta dishes

kis adag  
kleine Portion  
small portion

<b>103. Spagetti carbonara</b> Spaghetti Carbonara Spaghetti Carbonara	<b>1.300 Ft</b>	<b>850 Ft</b>
<b>104. Túrós csusza szalonnával</b> Topfenfleckerln mit Grammeln Cottage cheese noodles with fried bits of bacon	<b>1.100 Ft</b>	<b>850 Ft</b>
<b>105. Bolognai spagetti</b> Spaghetti auf Bologneser Art Spaghetti Bolognese	<b>1.350 Ft</b>	<b>950 Ft</b>
<b>106. Milánói spagetti</b> Spaghetti auf Mailänder Art Spaghetti Milanese	<b>1,350 Ft</b>	<b>950 Ft</b>
<b>107. Sajtos spagetti</b> Spaghetti mit Käse Spaghetti with cheese	<b>1.100 Ft</b>	<b>850 Ft</b>
<b>108. Paradicsomos pestos gnocchi, friss bazsalikkal, parmezánnal</b> Gnocchi mit Tomaten Pesto, frischem Basilikum und Parmesan Gnocchi with tomato pesto, fresh basil, parmesan	<b>1.650 Ft</b>	
<b>109. Parajos-gorgonzolás gnocchi</b> Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola Gnocchi with spinach and gorgonzola	<b>1.650 Ft</b>	
<b>110. Olívás-fokhagymás tagliatelle</b> Tagliatelle mit Oliven und Knoblauch Tagliatelle with garlic and olive oil	<b>1.650 Ft</b>	
<b>111. Sonkával töltött ravioli paradicsom vagy sajtmártással</b> Ravioli mit Schinken gefüllt in Tomaten- oder Käsesoße Ham filled ravioli with tomato or cheese sauce	<b>1.850 Ft</b>	

## Desszertek

Nachspeisen, Desserts

- 112. Palacsinta (ízes vagy fahéjas vagy kakaós)** **650 Ft**  
Palatschinken (mit Marmelade, Zimt, oder Kakao gefüllt)  
Pancakes (filled with jam or cinnamon or cocoa)
- 113. Palacsinta (túrós vagy diós)** **650 Ft**  
Palatschinken mit Quark oder Nuss gefüllt  
Pancakes filled with cottage cheese or walnut
- 114. Palacsinta (nutellás)** **650 Ft**  
Palatschinken mit Nutella gefüllt  
Pancakes filled with Nutella
- 115. Nansen palacsinta** **850 Ft**  
(Fagylalttal töltve, csoki öntettel és tejszínhab rózsával)  
Palatschinken auf Nansen Art  
(mit Eis gefüllt, mit Schokoladensoße und Sahnehäubchen)  
Pancakes Nansen style  
filled with ice cream, topped with chocolate sauce and whipped cream)
- 116. Gundel palacsinta** **900 Ft**  
Gundelpalatschinken  
Pancakes Gundel style
- 117. Gesztenyepüré** **850 Ft**  
Kastanienspüree  
Chestnut puree with whipped cream
- 118. Fagylaltkehely** **800 Ft**  
Eisbecher  
Ice-cream parfait
- 119. Gyümölcsös fagylaltkehely** **850 Ft**  
Eisbecher mit Obst  
Ice-cream parfait with fruits
- 120. Somlói galuska** **900 Ft**  
Somlauer Nockerln (Bisquit mit Vanillecreme, Sultaninen und Schokosoße)  
Hungarian trifle (Somlo trifle)

## Menü-összeállítások

Menüangebote  
Menu offers

### „A” menü-összeállítás/Menü „A”

**3 000.-Ft**

Csontleves cérnametélttel  
(Brühe mit Fadennudeln)  
(Bouillon with vermicelli)

Mézes gyömbéres sertés karaj grillezett barackkal, krokett  
(Schweinefilet mit Honig und Ingwer mit gegrilltem Pfirsich und Kroketten)  
(Porkfillet with honey and ginger, grilled peaches and croquettes)

Hubertus palacsinta eper öntettel  
(Palatschinken mit Hubertus und Erdbeersoße)  
(Pancakes with Hubertus and strawberry sauce)

### „B” menü-összeállítás/Menü „B”

**3 000.-Ft**

Magyaros gombaleves házi galuskával  
(Ungarische Pilzsuppe mit hausgemachten Nockerln)  
(Hungarian mushroom soup with homemade noodles)

Hannoveri pulykamell tekercs, steak burgonya, párolt rizs, vegyes idény saláta  
(Putenbrustrolade mit Käse und geräucherter Wurst gefüllt, Steakkartoffeln, gedünsteter Reis, gemischter Salat)

(Turkey breast rolls filled with cheese and smoked sausage, steak potato, steamed rice, mixed salad)  
Gesztenye püré  
(Kastanienspüree)  
(Chestnut puree)

### „C” menü-összeállítás/Menü „C”

**3 000.-Ft**

Francia hagymaleves  
(Französische Zwiebelsuppe)  
(French onion soup)

Fogas filé Kárpáti módra, hercegnő burgonya  
Zanderfilet auf Kárpáti Art mit Prinzessinkartoffeln  
(Perch fillet in Kárpáti style, dutchess potatoes)

Somlói galuska  
(Somlauer Nockerln - Bisquit mit Vanillecreme, Sultaninen und Schokosoße)  
(Hungarian trifle)

### „D” menü-összeállítás /Menü „D”

**3 000.-Ft**

Brokkoli krémleves sajttal  
(Brokkolicremesuppe mit Käse)  
(Cream of broccoli soup with cheese)

Grillezett cukkini póréhagymás sajtmártással, rösztike burgonya  
(Gegrillte Zucchini, Käsesoße mit Porree, Kartoffeln)  
(Grilled zucchini with onion and cheese sauce, potato)

Tejszínes gyümölcs koktél  
(Obstcocktail mit Sahne)  
(Fruit cocktail with whipped cream)

## **Kímélő ételek**

Schonkost, Soft diet

### Levesek:

#### Suppen, Soups:

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>121. Csirkeragu leves</b>                     | <b>1.050 Ft</b> |
| Hühnerragoutsuppe<br>Chicken ragout soup         |                 |
| <b>122. Húsleves saját zöldségeivel</b>          | <b>850 Ft</b>   |
| Fleischsuppe mit Gemüse<br>Broth with vegetables |                 |
| <b>123. Gomba leves</b>                          | <b>850 Ft</b>   |
| Pilzsuppe<br>Mushroom soup                       |                 |

### Főételek:

#### Hauptgerichte, Main courses:

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>124. Roston sült pulykamell filé kerti zöldségekkel</b>  | <b>2.250 Ft</b> |
| Putenbrustfilet vom Rost mit Gemüse<br>Roasted turkey breast with vegetables  |                 |
| <b>125. Pácolt sertés érmék, grillezett Spanyol lecsóval (Ratatoulli)</b>   | <b>2.200 Ft</b> |
| Marinierte Schweinemedallions mit Ratatouille<br>Marinated pork medallions with ratatouille                                     |                 |
| <b>126. Csirkemell csíkok paleo bundában, grillezett zöldségekkel</b>   | <b>2.200 Ft</b> |
| Hühnerbruststreifen im Paleomantel mit gegrilltem Gemüse<br>Chicken breast stripes in paleo breadcrumbs with grilled vegetables |                 |
| <b>127. Vörösboros marhapörkölt, paleolit tészta</b>  | <b>2.550 Ft</b> |
| Rindsgulasch mit Rotwein gekocht, Paleo-Nudeln<br>Beef stew with red wine and paleo pasta                                       |                 |

Kedves Vendégeink!

Panasz esetén az alábbi szervezetekhez fordulhat:

Liebe Gäste!

Mit Ihren Beschwerden können Sie sich an die folgenden Dienststellen wenden:

Dear guests!

In case of complaints you may contact the following organizations

1.

**Baranya Megyei Közigazgatási Hivatal**

**Fogyasztóvédelmi Felügyelőség**

7621 Pécs, Bajcsi-Zsilinszky u. 14-16.

Telefon: 72 215 904

2.

**Baranya Megyei Békéltető Testület**

7625 Pécs, Majorossy Imre u. 36.

Telefon: 72 507 154

3.

**Pécs M. J. Város Jegyzője**

7621 Pécs, Széchenyi tér 9.

Telefon: 72 500 409

4.

**Baranya Megyei Állategészségügyi és**

**Élelmiszer-ellenőrző Állomás**

7623 Pécs, Megyeri u. 24.

Telefon: 72 520 200

**Üzletvezető/Geschäftsführerin/Managing Director:** Gyenis Lászlóné

**Értesítési cím/Adresse/Address:** 7633 Pécs, Hajnóczy u. 37-39.

**Konyhafőnök/Küchenchef/Chef:** Brandt Dániel

**Értesítési cím/Adresse/Address:** 7633 Pécs, Hajnóczy u. 37-39