

Hideg előételek

Kalte Vorspeisen, Cold appetizers

- 1. Lyoni libamáj szeletek zsírrjával, fűszeres piritóssal** **1950 Ft**
Gänseleber in "Lyon" Stil, serviert mit würziger Toast
Goose liver in „Lyon”style served with spicy toast
- 2. Szűzermék joghurtos kerti zöldségekkel** **1650 Ft**
Schweinemedallions, Gemüse mit Jogurt
Pork medallions with garden vegetables
with yogurt sauce
- 3. Provanci sajtok kehelyben** **1250 Ft**
Provancer Käse im Becher
Provence cheese in cup
- 4. Tatárbeafsteak** **2500 Ft**
Tartarenbeafsteak
Beef-Tartare
- 5. Házi vegyes ízelítő** **1350 Ft**
(házi kolbász, kolozsvári szalonna, füstölt tarja, zöldségek)
Hausgemachter Vorsmack
(Wurst, Speck, geräucherter Kamm, Gemüse)
Home-made foretaste
(sausage, bacon, shoulder ham, vegetables)

Meleg előételek

Warme Vorspeisen

- 6. Tavaszi palacsinta rántva ördögmártással** **1100 Ft**
Gebackene Frühlingpalatschinken mit Teufelsoße
Spring pancakes pan-fried in breadcrumbs with devil souce
- 7. Hortobágyi húsos palacsinta** **1100 Ft**
Hortobágyer Fleischpalatschinken
Pancakes Hortobágy style
- 8. Juhtúróval töltött rántott gomba kapormártással** **1250 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

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 9. | Rántott Camambert sajt áfonya lekvárral
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren Marmelade
Camembert pan-fried in breadcrumbs served with cranberry sauce | 1300 Ft |
| 10. | Szezámagos sajtos sonkatekerccs
Schinkenroulade mit Sesame und Käse
Ham roll with sesame seeds and cheese | 1200 Ft |

Levesek

Suppen, Soups

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 11. | Brokkoli krémleves sajttal
Brokkolicremesuppe mit Käse
Cream of broccoli soup with cheese | 500 Ft |
| 12. | Zeller krémleves pirított zsemlekockával
Selleriecremesuppe mit gerösteten Brötchenwürfeln
Cream of celery soup with croutons | 500 Ft |
| 13. | Spárga krémleves
Spargelcremesuppe/Cream of asparagus soup | 500 Ft |
| 14. | Gombakrém leves
Pilzcremesuppe/Cream of mushroom soup | 500 Ft |
| 15. | Tejfölös gombaleves
Pilzsuppe mit saurer Sahne
Mushroom soup with sour cream | 500 Ft |
| 16. | Görög gyümölcsleves
Griechische Obstsuppe
Greek fruit soup | 600 Ft |
| 17. | Francia hagymaleves
Französische Zwiebelsuppe
French onion soup | 480 Ft |
| 18. | Erőleves tojással
Kraftbrühe mit Ei/Consommé with eggs | 400 Ft |
| 19. | Csontleves cérnametéllel
Knochenbrühe mit Fadennudeln
Broth with vermicelli | 500 Ft |
| 20. | Csontleves májgaluskával
Knochenbrühe mit Leberknödel
Broth with liver dumpings | 500 Ft |

- | | | |
|------------|--|---------------|
| 21. | Tejfölös bableves
Bohnensuppe mit saurer Sahne
Beans soup with sour cream | 500 Ft |
| 22. | Tárkonyos csirkeragu leves
Hühnerragoutsuppe mit Estragon
Chicken ragout soup with tarragon | 800 Ft |
| 23. | Alföldi gulyásleves
Gulaschsuppe auf Tiefebener Art
Goulash soup Alföld style | 700 Ft |
| 24. | Jókai bableves
Bohnensuppe auf Jókai Art
Bean soup Jókai style | 700 Ft |
| 25. | Babgulyás
Bohnengulasch/Bean goulash | 700 Ft |
| 26. | Vadász raguleves, burgonya gombóccal
Ragoutsuppe nach Jäger Art mit Kartoffelknödel
Ragout with potato dumplings in „Vadász”style | 800 Ft |

Halételek

Fischgerichte, Fish dishes

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 27. | Lazacfilé fehérboros mártással
Lachsfilet mit Weißweinsöße
Fillet of salmon with a white wine sauce | 2000 Ft |
| 28. | Pontyszelet Orly módra
Karpfenfilet auf Orly Art
Fillet of carp Orly style | 1850 Ft |
| 29. | Pontyszelet rántva
Paniertes Karpfenfilet
Fillet of carp pan-fried in breadcrumbs | 1850 Ft |
| 30. | Tengeri halfilé párizsiasan
Seefischfilet auf Pariser Art
Sea fish fillet pan-fried Paris style | 1350 Ft |
| 31. | Tengeri halfilé rántva
Paniertes Seefischfilet
Sea fish fillet pan-fried in breadcrumbs | 1350 Ft |
| 32. | Nílusi fogasfilé rokfortos sajtmártással | 2250 Ft |

	Nile Zanderfilet mit rokforter Käsesoße The niler perch-fillet with rochfort cheese sauce		
32.	Nílusi fogasfilé rokfortos sajtmártással Nile Zanderfilet mit rokforter Käsesoße The niler perch-fillet with rochfort cheese sauce	2250 Ft	
33.	Ráraguval gazdagított grillezett fogas filé Gegrilltes Zanderfilet mit Garnele Ragout Grilled pike-perch fillet enriched with shrimp ragout	2500 Ft	
34.	Fogas filé Kárpáti módra Zanderfilet auf karpatische Art Pike-perch fillet in „Kárpáti”style	2300 Ft	
35.	Vajhal filé grill zöldségekkel, fokhagymás mézes jam-mal Butterfisch mit gegrillten Gemüse und Knoblauch Marmelade mit Honig Butterfish with grilled vegetables and garlic honey jam.	2250 Ft	
36.	Süllő filé roston, tenger gyümölcsei mártással, grillezett citromkarikával Schillfilet vom Rost mit Meeresfrüchte Soße und gegrilltem Zitronenscheiben Roasted walleye fillet witha seafood sauce and grilled lemon slices	2350 Ft	
37.	Bundázott harcsafilé túrós köntösben, joghurtos zöldfűszeres öntettel Gebratener Wels in Quark Mantel mit Kräuter Joghurt-Soße Fried catfish in cottage cheese coat with herbed yogurt sauce	2250 Ft	
Készételek			kis adag
Fertiggerichte, Dishes prepared in advance			kleine Portion little portion
38.	Gombás-tárkonyos pulykaragu Putenragout mit Pilzen und Estragon Turkey ragout with mushrooms and tarragon	1250 Ft	900 Ft
39.	Sertéspörkölt Schweinspörkölt Pork stew	1250 Ft	900 Ft
40.	Vörösboros marhapörkölt	1350 Ft	1 000 Ft

	Rindspörkölt gekocht mit Rotwein Beef stew		
41.	Borjúpaprikás Kalbspörkölt Veal stew	1350 Ft	1000 Ft
42.	Baranyai töltött szármák (füstölt kolbász, főtt füstölt tarja) Kraut mit geräuchertem Wurst und Kamm gefüllt Stuffed cabbage with smoked sausage and spare ribs	1300 Ft	950 Ft
43.	Székelykáposzta Seklerkraut/Székely cabbage	1050 Ft	800 Ft
44.	Tejszínes erdei gombás vadragu Rahmige Wildragout mit Pilz Creamy wild ragout soup with mushroom	1300 Ft	900 Ft
45.	Szecsuaní csirke ragu Hühner Ragout nach Sichuan Art Sichuan chicken ragout	1350 Ft	1 000 Ft
	Szárnyas frissensültek Geflüger, Fresh Fries		kis adag kleine Portion little portion
46.	Kacsamáj érmék gombás Hubertus mártással Entenleber mit Hubertus Soße und Pilz Duck liver with Hubertus sauce	1800 Ft	
47.	Grillezett libamáj érmék demi glace mártással Gegrillte Gänselebermedallion mit Demi Glace Soße Grilled gooseliver with demi glace sauce	2600 Ft	
48.	Szezámagos bundázott csirkemellfilé Paniertes Hühnerbrustfilet mit Sesamen Chicken breast fillet pan-fried in breadcrumbs and sesame seeds	1300 Ft	850 Ft
49.	Csirkemellfilé párizsiasan Hühnerbrustfilet auf Pariser Art Chicken breast fillet pan-fried Paris style	1300 Ft	850 Ft
50.	Rántott csirkemellfilé	1300 Ft	850 Ft

	Paniertes Hühnerbrustfilet Chicken breast fillet pan-fried in breadcrumbs		
51.	Roston sült csirkemell filé Hühnerbrustfilet vom Rost Grilled chicken breast fillet	1300 Ft	900 Ft
52.	Hétmagvas csirkemell csíkok sörtésztában Hühnerbrustfilet mit Kerne gebacken im Bier Chicken breast fillet with seven seeds in breadcrumbs with beer	1400 Ft	900 Ft
53.	Szezámragos pulykamell csíkok lecsósan Putenbruststreifen mit Sesamen und Letscho Breast of turkey strips with sesame seeds and „lecsó” (onion, pepper and tomato sauce)	1400 Ft	900 Ft
54.	Párizsi pulykamell filé Pariser Putenbrustfilet/Turkey breast fillet pan-fried Paris style	1400 Ft	900 Ft
55.	Rántott pulykamellfilé Paniertes Putenbrustfilet Turkey breast fillet pan-fried in breadcrumbs	1400 Ft	900 Ft
56.	Roston sült pulykamell filé Putenbrustfilet vom Rost/Roasted turkey breast fillet	1350 Ft	900 Ft
57.	Hannoveri pulykamell tekeracs Putenbrustroulade auf Hannover Art Turkey breast rolls Hannover style	1500 Ft	1 000 Ft
58.	Brokkolival töltött pulykamell filé Putenbrustfilet mit Brokkoli gefüllt Turkey breast fillet filled with broccoli	1500 Ft	1 000 Ft
59.	Aszalt szilvával töltött pulykamell tekeracs Putenbrustroulade mit Dörrpflaume gefüllt Turkey breast rolls filled with prunes	1500 Ft	1.000 Ft
60.	Kijevi jércemell Hühnerbrust auf Kijever Art/Pullet breast Kiev style	1450 Ft	1 000 Ft
61.	Farmer saláta grillezett csirkemell filével (balzsamecet, capry bogyó) Hühnerbrustfilet vom Rost und Farmer Salat (mit Balsamessig und Kapernäpfel) Grilled chickenbreast fillet and farmer salad	1500 Ft	
62.	Kemencében sült kacsacomb hagymás tört burgonyával Im Ofen gebraten Entenkeule mit Zwiebelkartoffeln	1850 Ft	

Oven-baked duckleg with crushed potatoes with onion

- 63. Pulyka medalion grillezett gyümölcs koktéllal, mandulás köntösben burkolt camamberttel** **1700 Ft**
Putenmedaillon mit gegrilltem Obst, Camambert mit Mandeln
Turkey medallions with grilled fruits and camambert with almonds

- 64. Gesztenyével töltött pulykamell filé szezámogos bundában vörösboros áfonyával** **1500 Ft**
Putenbrustfilet mit Kastanien gefüllt, gebacken mit Sesamen, Heidelbeere mit Rotwein
Turkey breast filled with chestnut with sesame seeds and blueberries with red wine

Sertésből készült frissensültek

Vom Schwein, Pork dishes

kis adag
kleine Portion
little portion

- | | | |
|--|----------------|----------------|
| 65. Rántott sertésszelet | 1200 Ft | 900 Ft |
| Panierter Schweineschnitzel/Pork pan-fried in breadcrumbs | | |
| 66. Párizsi sertésszelet | 1300 Ft | 700 Ft |
| Pariser Schweineschnitzel/Pork pan-fried Paris style | | |
| 67. Óvári sertésszelet | 1400 Ft | |
| Schweineschnitzel auf Óvári Art/Pork Óvári style | | |
| 68. Roston sült sertésszelet | 1300 Ft | 900 Ft |
| Schweineschnitzel vom Rost
Grilled pork | | |
| 69. Natúrszelet sajtmártással | 1350 Ft | 950 Ft |
| Naturschnitzel mit Käsesoße
Fried pork with cheese sauce | | |
| 70. Parasztos sertéskaraj | 1400 Ft | 950 Ft |
| Schweinekotelett auf Bauer Art
Pork chop peasant style | | |
| 71. Natúr szelet, ahogy a vadász szereti | 1450 Ft | 1050 Ft |
| (Pírtott gombával és Hubertus-szal halmozva)
Naturschnitzel, wie der Jäger es mag
(mit gerösteten Pilzen und mit Hubertus)
Fried pork as hunters like it (with fried mushrooms
and St. Hubertus liqueur on top | | |
| 72. Zengővárkonyi sertéstekercs /Tájjellegű | 1400 Ft | 950 Ft |
| (Uborkával, sonkával, sajttal töltve, tekerve és rántva)
Schweineroulade auf Zengővárkony Art | | |

(panierte Schweineroulade mit Käse, Schinken, Pilzen gefüllt)
Pork roulade Zengővárkonyi style (filled with diced gherkin,
ham, mushrooms, pan-fried in breadcrumbs)

- | | | | |
|------------|---|----------------|---------------|
| 73. | Tarjával-füstölt sajttal töltött sertésszelet rántva | 1400 Ft | 950 Ft |
| | Paniertes Schweineschnitzel mit Kamm
und geräuchertem Käse gefüllt
Pork filled with shoulder ham and smoked cheese,
pan-fried in breadcrumbs | | |
| 74. | Egybesütött szűzpecsenye aszaltmeggyes
oportómártással, bacon chipsel | 1450 Ft | |
| | Schweinbraten mit Portugieser Soße und gedörrt Sauerkirsche und Bacon Chips
Roast tenderloin with dried cherries in oporto sauce and bacon chips | | |
| 75. | Szűzermék Gulner módra
(szalonnás lecsós szűz, korong burgonya, kakastarój) | 1500 Ft | |
| | Schweinmedaillons nach Gulner Art (mit Letscho, Speck, Kartoffel und Hahnenkamm)
Medallions in Gulner style (bacon,onion pepper,tomato sauce)with potato and cockscomb | | |

Sertésből készült frissensültek

Vom Schwein, Pork dishes

kis adag
kleine Portion
little portion

- | | | | |
|------------|---|----------------|---------------|
| 76. | Roston sült tarja | 1300 Ft | 790 Ft |
| | Schweinekamm vom Rost/Grilled shoulder ham | | |
| 77. | Sertésszelet Holstein módra | 1300 Ft | 900 Ft |
| | Schweinschnitzel auf Holstein Art/Pork Holstein style | | |
| 78. | Cordon Bleu | 1300 Ft | 950 Ft |
| | (sonkával-sajttal töltött sertésszelet rántva)
Cordon Bleu
(paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt)
Cordon Bleu (pork filled with ham and cheese, pan-fried in breadcrumbs) | | |
| 79. | Cigánypecsenye | 1400 Ft | |
| | Ziegeunerbraten/Pork cutlet Gipsy style | | |
| 80. | Mustáros pikáns pecsenye | 1300 Ft | 900 Ft |
| | Pikanter Braten mit Senf/Pork cutlet with mustard | | |

81.	Brassói aprópecsenye Schweinebraten nach Brassoer Art/Pork strips Brasso style	1200 Ft	900 Ft
82.	Borzas szűzermék Schweinemedallions mit Kartoffelnraspel/Pork medaillons	1300 Ft	950 Ft
83.	Erdélyi fatányéros (3 fajta hús, kakastaréj, körettel) Siebenbürger Holzplatte (3 verschiedene Fleischsorten, Speck und Beilage) Transylvanian mixed grill (three kinds of meat, rooster's comb and side dish)	2400 Ft	
84.	Mecseki bőségtál /Tájjellegű (szezámagos csirke, natúr máj, mecseki szelet, tükörtojás) Platte auf Mecsek Art (Hühner mit Sesamen, Schweineleber, Schweineschnitzel auf Mecsek Art, Spiegelei) Plate Mecsek style (chicken with sesame seeds, pork liver, pork Mecsek style, egg sunny side up)	2400 Ft	
85.	Laterum tál /2 személyes (Füstölt tarjával, füstölt sajttal töltött sertésszelet rántva, mustáros pikáns pecsenye, párizsi csirkemell, rántott sajt, virslirózsa, vegyes körettel) Laterumplatte für 2 Personen (panierte Schweinschnitzel mit geräuchertem Kamm und Käse gefüllt, pikante Schweinschnitzel mit Senf gebacken, Pariser Hühnerbrust, paniertes Käse, Würstchenrose und gemischte Beilage) Laterum plate for 2 persons (pork pan-fried in breadcrumbs, fried sausage and a mixed side dish)	4000 Ft	
86.	Roston sült szűzermék medvehagyma mártással /Tájjellegű Schweinemedallion vom Rost mit Bärlauch Soße Grilled pork medaillons with wild garlic sauce	1350 Ft	1 000 Ft
87.	Bakonyi sertésszelet Schweineschnitzel auf Bakony Art/ Pork Bakony style	1250 Ft	850 Ft
88.	Rántott máj Panierte Schweineleber Liver pan-fried in breadcrumbs	1150 Ft	850 Ft
89.	Fokhagymás natúr máj Schweineleber mit Knoblauch gebacken Liver stir-fried with garlic	1150 Ft	850 Ft

- | | | | |
|------------|--|----------------|---------------|
| 90. | Marshall-máj
(natúr máj, kakastaréj, tükörtojás)
Marshall-Leber
(Schweineleber, Speck, Spiegelei)
Liver Marshall style
fried liver, rooster's comb and an egg sunny side up) | 1150 Ft | 850 Ft |
| 91. | Szűzjava zöldbors mártásban
Schweinefilet mit Grün-Pfeffer Soße
Filet mignon of pork with green pepper sauce | 1800 Ft | |
| 92. | Mézes-gyömbéres sertéskaraj grillezett barackkal, krokettel
Schweinefilet mit Honig und Ingwer mit gegrilltem Pfirsich und Kroketten
Porkfillet with honey and ginger, grilled peaches and croquettes | 2000 Ft | |
| 93. | Roston szűzérme szerb saláta ágyon joghurtos dresszingsel
Schweinemedalion vom Rost auf serbischen Salat gelegt mit Jogurt Soße
Grilled pork medallions on serb salad | 1950 Ft | |
| 94. | Sertés szelet gazdagon
Schweineschnitzel mit Entenleber und Pilz
Enriched porkchop | 1800 Ft | |
| 95. | Gyömbéres mézben érlelt sertés tarja tejszínes méz mártással
Schweinenacken im Honig und Ingwer gereift, mit creamigen Honig Soße
Pork spare ribs aged in ginger and honey with creamy honey sauce | 1400 Ft | |

Marhából készült frissensültek

(Vom Rind, Beef dishes)

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 96. | Hátszíncsíkok grillezett zöldségekkel halmozva ínycsús mártással
Lendenstück mit gegrillten Gemüse und Gourmet Soße
Sirloin stripes with grilled vegetables and gourmet sauce | 2000 Ft |
| 97. | Hagymás rostélyos
Zwiebelrostbraten/Rib-steak with fried onion | 2000 Ft |

98.	Rumsteak vörösboros mártással Rumpsteak mit Rotweinsauce Rumpsteak with a red wine sauce	2200 Ft
99.	Rossini bélszín hercegnő burgonyával (pirított kacsamáj barnamártással és roston sült gombával halmozva) Rossini Lendenbraten mit Prinzessinkartoffeln (geröstete Enteleber mit braunen Soße und Pilzen vom Rost Rossini Beet with Duchess potatoes and grilled mushroom on top	3700 Ft
100.	Bélszín Holstein módra Lendenbraten auf Holstein Art/Tournedos Holstein style	3000 Ft
101.	Magyaros bélszínérmék Lendenmedallions auf ungarische Art Beef medaillons Hungarian style	3250 Ft
102.	Bélszínérmék roston Lendenmedallions vom Rost/Grilled beef medaillons	3000 Ft
103.	Chateaubriand (fűszeres steak, vajban párolt zöldség halmok) Chateaubriand/Chateaubriand	4500 Ft
104.	Bélszínérmék grillezett zöldségágyon Lendenmedallion mit Gemüse vom Rost Beef medaillons with grilled vegetables	3200 Ft

Vegetáriánus

Vegetarische Speisen, Other freshly prepared dishes

kis adag
kleine Portion
little portion

105.	Rántott sajt Panierte Käse/Cheese pan-fried in breadcrumbs	1200 Ft	850 Ft
106.	Orly gomba Pilzköpfe auf Orly Art/Mushrooms Orly	1100 Ft	850 Ft
107.	Rántott gomba Panierte Pilzköpfe/Mushrooms pan-fried in breadcrumbs	1100 Ft	850 Ft
108.	Cukkíni érmék mandulás bundában Zucchini mit Mandel gebraten Zucchini with almond coat	1100 Ft	
109.	Grillezett zöldségek sajtmártással, parmezán forgáccsal	1250 Ft	

Gegrillte Gemüse mit Käse Soße und Parmesan Span
Grilled vegetables with cheese sauce

- | | |
|--|----------------|
| 110. Ratatouille, mozzarella golyókkal grillezve | 1200 Ft |
| Ratatouille mit Mozzarella gegrillt
Ratatouille grilled with mozzarella balls | |
| 111. Zöldség nyárs fehérboros pestos mártással | 1200 Ft |
| Gemüse Spieß mit Weißwein und Pesto Soße
Vegetables in white wine and pesto sauce | |
| 112. Csőben sült brokkoli | 1150 Ft |
| Gratinierte Brokkoli
Broccoli au gratin | |
| 113. Grillezett cukkini póréhagymás sajtmártással | 1200 Ft |
| Zucchini vom Rost mit Käsesoße und Porree
Grilled zucchini with cheese sauce and leek | |
| 114. Gombával töltött palacsinta rántva | 1200 Ft |
| Panierte Palatschinken mit Pilz gefüllt
Fried pancake filled with mushroom | |

Köreték

Beilagen, Garnishes, Side dishes

- | | |
|---|---------------|
| 115. Párolt rizs | 400 Ft |
| Gedünsteter Reis/Steamed rice | |
| 116. Zöldséges rizs | 450 Ft |
| Reis mit Gemüse/Rice with vegetables | |
| 117. Kukoricás rizs | 450 Ft |
| Gedünsteter Reis mit Mais
Rice with corn | |
| 118. Mazsolás rizs | 450 Ft |
| Gedünsteter Reis mit Rosinen
Rice with raisins | |
| 119. Chilis zöldséges rizs | 450 Ft |
| Reis mit Gemüse und Chili | |

	Rice and vegetables with chili	
120.	Rizi-bizi Rizi-bizi (Reis mit Grünerbsen) Rice with green peas	450 Ft
121.	Sós burgonya Salzkartoffeln Boiled potatoes	400 Ft
122.	Petrezselymes burgonya Petersiliekartoffeln Parsleyed potatoes	450 Ft
123.	Vajas petrezselymes burgonya Petersiliekartoffeln mit Butter Parsleyed potatoes with butter	450 Ft
124.	Burgonyapüré Kartoffelpüree/Mashed potatoes	500 Ft
125.	Korong burgonya chips Kartoffel Chips Potato chips	550 Ft
126.	Pirított burgonya Bratkartoffeln/Sautéed potatoes	400 Ft
127.	Hasáburgonya Pommes Frites/French fries	450 Ft
128.	Steakburgonya Steakkartoffeln/Steakpotatoes	500 Ft
129.	Kroket Kroketten/Croquettes	550 Ft
130.	Hercegnőburgonya Prinzessinkartoffeln Duchess potatoes	550 Ft
131.	Penne tészta Penne Nudeln/Penne	500 Ft
132.	Spagetti Spaghetti/Spaghetti	500 Ft
133.	Galuska Nockerln/Dumplings	500 Ft

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| 134. Párolt zöldségek | 500 Ft |
| Gedünstetes Gemüse/Steamed vegetables | |
| 135. Grillezett wok zöldségek | 700 Ft |
| Gemüsen vom Rost/Grilled vegetables | |
| 136. Mogyoróburgonya | 550 Ft |
| Kartoffelbällchen/Potato balls | |
| 137. Rösztike burgonya | 550 Ft |
| Rösti/Rösti | |

Főzelékek

Gemüse, Vegetable dish

- | | |
|---|---------------|
| 138. Majorannás-tejfölös burgonyafőzelék | 600 Ft |
| Kartoffelgemüse mit Majoran und saurer Sahne
Potatoes in a marjoram and sour cream sauce | |
| 139. Zöldborsó főzelék | 600 Ft |
| Grüne Erbsengemüse
Green peas sauce | |

Saláták

Salate, Salads

- | | |
|---|---------------|
| 140. Joghurtos vitamin saláta | 750 Ft |
| Vitaminsalat mit Jogurt
Vitamin salad with yoghurt | |
| 141. Farmer saláta | 750 Ft |
| Farmer Salat/Farmer salad | |
| 142. Szerb saláta (joghurtos) | 750 Ft |
| Serbischer Salat (mit Jogurt)
Serb salad | |
| 143. Görög saláta | 750 Ft |
| Griechischer Salat
Greek salad | |
| 144. Káposztasaláta | 400 Ft |
| Krautsalat
Cabbage salad | |
| 145. Hagymás-paradicsom saláta | 600 Ft |

	Tomatensalat mit Zwiebeln Onion and tomato salad		
146.	Tejfölös uborkasaláta Gurkensalat mit saurer Sahne Cucumber salad with sour cream	600 Ft	
147.	Csemege uborka Saure Gurken/Pickles	400 Ft	
148.	Vegyes saláta idénysalátákból Gemischte Salat (je nach Sasion) Mixed fresh salad	600 Ft	
149.	Vegyes vágott Mixed Pickles/Mixed pickles	400 Ft	
150.	Cékla saláta Rote Bete Beetroot salad	400 Ft	
151.	Ecetes paprika Essigpaprika Pickled paprika	400 Ft	
152.	Hagymás babsaláta Bohnen Salat mit Zwiebeln Bean salad with onion	500 Ft	
153.	Tartármártás Sauce Tartare/Tartar souce	300 Ft	
Tészták			kis adag
	Nudeln, Pasta dishes		kleine Portion little portion
154.	Penne tészta tejszínes gombamártással Penne Nudeln mit Pilzrahmsoße Penne with a cream and mushroom sauce	950 Ft	750 Ft
155.	Spagetti carbonara Spaghetti Carbonara Spaghetti Carbonara	1000 Ft	650 Ft
156.	Túrós csusza szalonnával Topfenfleckerln mit Grammeln Cottage cheese noodles with fried bits of bacon	900 Ft	700 Ft
157.	Kapros túrós csusza	900 Ft	400 Ft

	Topfenfleckerln mit Dill Cottage cheese noodles with dill		
158.	Túrós-kapros galuska Nockerln mit Quark und Dill Dumplings with cottage cheese and dill	850 Ft	650 Ft
159.	Bolognai spagetti Spaghetti auf Bologneser Art Spaghetti Bolognese	1050 Ft	800 Ft
160.	Milánói spagetti Spaghetti auf Mailander Art Spaghetti Milanese	1050 Ft	800 Ft
161.	Sajtos spagetti Spaghetti mit Käse Spaghetti with cheese	950 Ft	750 Ft
162.	Gombás spagetti Spaghetti mit Pilzen Spaghetti with mushrooms	950 Ft	750 Ft
163.	Tejszínes rákragus spagetti parmezán forgáccsal Spagetti mit creamigen Garnelen Ragout und Parmesan Span Spagetti with creamy shrimp ragout and parmesan	2500 Ft	

Desszertek

Nachspeisen, Desserts

164.	Palacsinta (ízes vagy fahéjas vagy kakaós) Palatschinken (mit Marmelade, Zimt, oder Kakao gefüllt) Pancakes (filled with jam, cinnamon, cocoa)	550 Ft	
165.	Palacsinta (túrós vagy diós) Palatschinken mit Quark oder Nuß gefüllt Pancakes filled with cottage cheese powder or walnut	550 Ft	
166.	Palacsinta (nutellás) Palatschinken mit Nutella gefüllt Pancakes filled with Nutella	550 Ft	
167.	Palacsinta (Hubertusos, eper öntettel) Palatschinken mit Hubertus und Erdbeeren Guß Pancakes with Hubertus	750 Ft	
168.	Nansen palacsinta (Fagylattal töltve, csoki öntettel és tejszínhab rózsával) Palatschinken auf Nansen Art	700 Ft	

(mit Eis gefüllt, mit Schokoladensoße und mit Sahnehäubchen)
Pancakes Nansen style
(with ice cream, chocolate, whipped cream)

- | | |
|--|---------------|
| 169. Gundel palacsinta | 750 Ft |
| Gundelpalatschinken
Pancakes Gundel style | |
| 170. Gesztenyés palacsinta | 750 Ft |
| Palatschinken mit Kastanien
Pancake filled with chestnut | |
| 171. Gesztenyepüré | 600 Ft |
| Kastanienpüree
Chestnuts puree with whipped cream | |
| 172. Fagylaltkehely | 650 Ft |
| Eisbecher
Ice-cream cup | |
| 173. Gyümölcsös fagylaltkehely | 650 Ft |
| Eisbecher mit Obst
Ice-cream with fruits | |
| 174. Tejszínes gyümölcskocktél | 650 Ft |
| Obstcocktail mit Sahne
Fruit salad with whipped cream | |
| 175. Somlói galuska | 650 Ft |
| Somlauer Nockerln (Biskotte mit Vanille Krem, Sultanine und Schoko Guß)
Sponge cake | |

Menü-összeállítások

Menüangebote

Menu offers

„A” menü-összeállítás/Menü „A”

3 000.-Ft

Csontleves cérnametélttel

(Knochenbrühe 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 Erdbeeren Guß)

(Pancakes with Hubertus and strawberry sauce)

„B” menü-összeállítás/Menü „B”

3 000.-Ft

Magyaros gombaleves házi galuskával

(Ungarische Pilzsuppe mit hausgemachte Nockerln)

(Hungarian mushroom soup with homemade noodles)

Hannoveri pulykamell tekercs, steak burgonya, párolt rizs, vegyes idény saláta

(Putenbrustrolade mit Käse und geräucherter Wurst gefüllt, gedünstete Reis, gemischte Salad)

(Turkey breast rolls filled with cheese and smoked sausage,steak potato,steamed rice,mixed salad)

Gesztenye püré

(Kastanienpuree)

(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 karpatische Art mit Prinzessin Kartoffeln
(Perch fillet in Kárpáti style,princess potatoes)
Somlói galuska
(Somlauer Nockerln - Biskotte mit Vanille Krem, Sultanine und Schoko Guß)
(Sponge cake)

„D” menü-összeállítás /Menü „D”

3 000.-Ft

Brokkoli krémleves sajttal
(Brokkoli Cremesuppe mit Käse)
(Cauliflower cream soup with cheese)
Grillezett cukkini póréhagymás sajtmártással, rösztike burgonya
(Gegrillte Zucchini, Käsesoße mit Porree, Kartoffel)
(Grilled zucchini with onion and cheese sauce, potato)
Tejszínes gyümölcs koktél
(Obstcocktail mit Sahne)
(Fruit cocktail with whipped cream)

Paleolit ételek (Paleo Speisen, Paleo food)

Levesek:

Suppen, Soups:

- | | |
|--|---------------|
| 176. Csirkeragu leves | 800 Ft |
| Hühnerragout Suppe
Chicken ragout soup | |
| 177. Húsleves saját zöldségeivel | 500 Ft |
| Fleischsuppe mit Gemüse
Broth with vegetables | |

178. Gomba leves **500 Ft**
Pilzsuppe
Mushroom soup

Főételek:

Hauptgerichte, Main courses:

179. Roston sült pulykamell filé kerti zöldségekkel **1800 Ft**
Putenbrust filet vom Rost mit Gemüse
Roasted turkey breast with vegetables

180. Pácolt sertés érmék, grillezett Spanyol lecsóval **1800 Ft**
(Ratatoulli)
Schweinmedaillon mit gegrilltem Letscho
MArinated pork coins with ratatouille

181. Csirkemell csíkok paleo bundában, **1800 Ft**
grillezett zöldségekkel
Hühnerbrust Streifen mit gegrillten Gemüse
Chicken breast stripes in paleo breadcrumbs with grilled vegetables

182. Vörösboros marhapörkölt, paleolit tészta **2000 Ft**
Rindgulasch mit Rotwein gekocht, paläolithisch Nudeln
Beef stew in red wine with paleo pasta