

Étlap

Menu
Speisekarte



Előételek

*Appetizer
Vorspeisen*

Tatárbeefsteak

lilahagymával, vajjal, pirítóssal

2.990,-Ft

Tartar beefsteak with purple onion, butter and toast
Tataren-Beefsteak mit rote Zwiebel, Butter und Toastbrot

Lyoni saláta

*Salátaágyra ültetett buggyantott tojás baconnal,
fokhagymás bagettel*

1.290,-Ft

Lyon salad - Poached egg with bacon on salad leaves, baguette with garlic
Lyon Salat - Verlorene Eier mit Speck auf Salatblätter, Baguette mit Knoblauch

Hideg libamáj zsírjában sütve

Póréhagymával pirítóssal

2.690,-Ft

Cold goose liver baked in its fat with leek and toast
Kalt Gansleber gekocht mit Lauch und Toastbrot

Grillezett, füstölt mozzarella

olívás friss zöldsalátával

1.490,-Ft

Grilled, smoked mozzarella with fresh olive-greensalad
Gegrillt, geräuchert Mozzarella und frische Grünsalat mit Olivenöl

Szent Jakab kagyló héjában

Baconba bújtatva, pezsgős olívaolajjal, ropogós zsemelével

1.990,-Ft

Saint Jacob mussel in its seashell with champagned olive oil and crunchy roll
Sankt Jakob Muschel im Muschelschale mit champagne Olivenöl und knusprige Brötchen

Levesek

Soup

Suppe

Orjaleves házi cérnametéllel

790,-Ft

Hungarian pork rib soup with noodles

Ungarische Suppe aus Schweinsrückenstück mit Nudeln

Marharaguleves házi csipetkével

890,- Ft

Citrommal rozmaringosan, cseppnyi tejszínnel csészében tálalva

Beef ragout soup with lemon, rosemary, home-made noodles and cream served in bowl

Rindfleischragoutsuppe mit Zitronen, Rosmarin, hausgemachte Nudeln in der Tasse

Vargányakrémleves fűszeres tortillaforgáccsal

890,-Ft

Mushroom cream soup with spicy tortilla chips

Steinpilzencremesuppe mit würzig Tortilla-Chips

Paradicsomleves ropogósra sült füstölt sajtkarikával

790,-Ft

Tomato soup with crunchy smoked cheese rings

Tomatensuppe mit knusprige geräuchert Käseringe



Főételek
Main Courses
Hauptspeisen

Pulykamell libamájráttával

2.990,-Ft

Sajttal csőbensütve, vajás burgonyapürével, almakompóttal

Turkey breast with goose liver, and cheese mashed butter-potato and apple compote
Truthahnbrust mit Gansleber, Käse, püriert Kartoffel und Apfelkompott

Baconba bujtatott csirkemell

2.390,-Ft

sajtmártással, vajon párolt zöldségekkel, párolt rizzsel

Chickenbreast rolled in bacon with cheese sauce, steamed vegetable and rice
Hühnchenbrust gerollt im Speck mit Käsesoße, gedämpfte Gemüse und Reis

Csirkecombfilé sültparadicsommal grillezve

2.290,-Ft

Párolt rizzsel és fokhagymás tejföllel

Grilled piquant chicken fillet with fried tomato, rice and sour-cream with garlic
Gegrillt pikant Hühnchenfilet mit gebraten Tomaten, Reis und saure Sahne mit Knoblauch

Juhtúróval töltött csirkemell

2.590,-Ft

áfonyamártással, rösztiburgonyával

Chicken filled with cottage-cheese and with blueberry dressing and fried grated potato
Hühnchenfilet mit Schafskäse und mit Heidelbeeren Soße und Rösti

Libamáj roston

3.590,-Ft

tokaji borban párolt körtével, házi burgonyaropogóssal

Roasted Goose liver in wine of Tokaj with steamed pears and home-made crunchy potato
Geröstete Gansleber in Wein aus Tokaj mit gedämpfte Birne und hausgemachte knusprige Kartoffeln

Fél peccsenyekacsa cserépedényben sütve **2.690,-Ft**

vörösboros pároltkáposztával, hagymás törtburgonyával

Roasted half duck baked in clay pot with steamed cabbage in red wine and mashed potato with onion

Geröstete halbe Ente gebacken im Römertopf mit gedämpfte Kraut im rote Wein und Stampfkartoffeln mit Zwiebeln

Egészben sült kunkori süllő **3.890,-Ft**

friss fokhagymával sütve salátaágyon

Roasted zander baked with fresh garlic served on fresh salad

Geröstete Zander im ganz mit frische Knoblauch, serviert auf frische Salat

Pisztrángfilé kemencében sütve **2.790,-Ft**

vajon párolt zöldségekkel

Trout fillet baked in furnace with steamed vegetables

Forellefilet gebraten im Ofen mit gedämpfte Gemüse

Rózsaborsos vadlázac **2.990,-Ft**

citromos kapribogyó mártással, zöldséges palacsintatekerccsel

Wild salmon with pepper, caper sauce with lemon and pancake rolls with vegetable

Wilder Lachs mit Pfeffer und Zitronen Kapernäpfel Soße, Palatschinken-Rouladen mit Gemüse

Sertésszelet magvas bundában sütve **2.490,-Ft**

rösziburgonyával, őszibarackbefőttel

Seedy breaded pork slices with fried grated potato and peach compote

Paniert Schweinbraten im Kern mit Rösti und Pfirsich Kompott

Füstölt sültcsülök lyoni hagymával **2.490,-Ft**

mogyoróburgonyával, fokhagymás tejföllel

Smoked trotters with Lyon's onion, small potato and sour-cream with garlic

Geräuchte Schweinefuß mit Zwiebeln aus Lyon, kleine Kartoffeln und saure Sahne mit Knoblauch

Oldalas serpenyőben sütve **2.490,-Ft**

Enyhén csípős mázzal steakburgonyával, grillezett kukoricacsővel

Pork ribs with hot glaze, potato steak and grilled corncob
Rippenfleisch mit scharf Glasur, Kartoffeln und gegrillt Maiskolben

Marhapörkölt erdei gombával **1.890,-Ft**

tarhonyával, köménymagos káposztasalátával

Beefstew with wild mushroom, egg barley and cabbage salad with cumin
Rindgoulash mit wild Pilzen, Eiergraupen und Krautsalat mit Kümmel

Bélszínérmék áfonyamártással **3.990,-Ft**

rakottburgonyával

Tenderloin with blueberry sauce and layered potato
Rinderfilet mit Heidelbeeren Soße und gefalteten Kartoffeln

Bélszintallérok zöldborsmártással **4.300,-Ft**

dijoni mustárral, yorkshire pogácsával

Tenderloin with greenpepper dressing, Dijon mustard and Yorkshire scones
Rinderfilet mit grün Pfeffer Soße, Dijon Senf und Yorkshire Baunzerl

Camembert diós bundában **1.990,-Ft**

áfonyalekvárral, párolt rizzsel

Fried camembert in nut with blueberry jam and steamed rise
Gebraten Camembert in der Nuss mit Heidelbeeren Marmelade und gedämpfte Reis

Spagetti grillezett királyrákkal **2.390,-Ft**

Fehérborral fokhagymával meglocsolva

Spaghetti with grilled crabs, white wine and garlic
Spaghetti mit gegrillte Krebs, Weisswein und Knoblauch

Parajos tagliatelle parmezánforgáccsal **1.890,-Ft**

Tagliatelle with spinach and grated Parmesan
Bandnudel mit Spinat und geriebener Parmesan

Saláták

Salad

Salat

Paradicsomsaláta lilahagymával

450,-Ft

Tomato salad with purple onion

Tomaten Salat mit Zwiebel

Friss kertisaláta

650,-Ft

Fresh garden salad

Frische Gartensalat

Házi vegyes savanyúság

450,-Ft

Home-made pickles

Hausgemacht Sauergemüse

Friss káposztasaláta

450,-Ft

Fresh cabbage salad

Frische Krautsalat

Hagymás burgonyasaláta

450,-Ft

Onion potato salad

Kartoffelsalat mit Zwiebel



Desszertek

Dessert

Dessert

Akácmezben párolt körte

vaníliafagylattal, csokoládéöntettel

990,-Ft

Steamed pear in honey with vanilla ice-cream and with chocolate dressing
Gedämpfte Birne im Honig mit Vanilleneis und mit Schokolade Soße

Túrós palacsinta

Vaníliaöntettel, karamellizált cukorral

790,-Ft

Pancake with cottage-cheese, vanilla dressing and caramelised sugar
Palatschinken mit Quark, Vanillesoße und karamelisiert Zucker

Csokoládészuflé

karamellöntettel, vaníliafagylattal

790,-Ft

Chocolate souffle with caramel dressing and vanilla ice-cream
Schokoladensoufflé mit Karamell Soße und Vanilleneis

Szilvalekváros gőzgombóc

vaníliásodóval, mákkal meghintve

1.190,-Ft

Germknödel with vanilla sauce and poppy-seed
Germknödel mit Vanillesoße und Mohn

Jó étvágyat kívánunk!

Bon Appetite!

Guten Appetit!