

SALÁTA

SALAD / SALATE

- Fokhagymás uborkasaláta**  690 HUF
Cucumber Salad with Garlic
Gurkensalat mit Knoblauch
- Olasz paradicsomsaláta**  690 HUF
Italian Tomato Salad
Italienischer Tomatensalat
- Vöröskáposzta saláta zöldalmával**  550 HUF
Red Cabbage Salad with Green Apples
Rotkohlsalat mit grünem Apfel
- Primőr vegyes saláta**  850 HUF
Mixed Salad made from Firstlings
Gemischter Salat aus Frühkultur
- Savanyúság**  550 HUF
Pickles
Sauergemüse
- Zelleres bajor burgonyasaláta**  650 HUF
Bavarian Potato Salad with Celery
Bayrischer Kartoffelsalat mit Sellerie



DESSZERT

DESSERTS / NACHTISCHE

- Forró mákos guba vaníliával**  790 HUF
Hot Poppy-seed Dumplings with Vanilla
Heiße Butterhörnchen mit Mohn und Vanille
- Karamell mousse, édes morzsa, citromlekvár**  990 HUF
Caramel Mousse, Sweet Crumbs, Lemon Marmalade
Karamell Mousse, süße Krumen, Zitronenmarmelade

HIDEG ELŐÉTEL

COLD STARTERS / KALTE VORSPEISEN

- Kacsamell saláta**  1 890 HUF
(rózsaszín kacsamell, 2 féle szezám, hoi-shin, rizsecet, zöldek)
- Duck Breast Salad**
(medium duck breast, 2 types of sesame, hoi-shin, rice vinegar, vegetables)
- Entenbrustsalat**
(rosarote Entenbrust, 2 Sorten von Sesam, Hoi Shin, Reisessig, Gemüse)
- Duplasajtos quasadilla**  1 890 HUF
(tortilla, pannónia, füst.eidami, cheddar deep, jégsaláta)
- Double Cheese Quasadilla**
(Tortilla, Pannónia Cheese, smoked Edam Cheese, Cheddar Deep, iceberg lettuce)
- Quasadilla mit Doppelkäse**
(Tortilla, Pannóniakäse, geräucherter Edamer, Cheddar Deep, Eisbergsalat)

LEVES

SOUP / SUPPEN

- Fehérbab leves füstölt tarjával** 1 090 HUF
White Bean Soup with Smoked Spare Rib
Weiße Bohnensuppe mit geräuchertem Nackenstück
- Gyömbéres-sáfrányos garnéla leves, fokhagymás rákfarkak**  1 650 HUF
Ginger Saffron Shrimp Soup, Garlic Crawfish Tails
Ingwer-Safran Garnelensuppe, Garnelenschwänze mit Knoblauch
- Parajos vöröslencse leves, buggyantott tojás**  890 HUF
Spinach Red Lentil Soup, Poached Egg
Rote Linsensuppe mit Spinat, pochiertes Ei

FŐFOGÁS

MAIN COURSE / HAUPTGERICHTE

Mézes-mustáros csirkemell-steak, zöldfűszeres burgonya G 2 490 HUF

*Honey Mustard Chicken Breast Steak, Potato with Herbs
Honig-Senf Hähnchenbruststeak, Kräuterkartoffeln*

Felezett jérce Diabolo, fűszeres burgonyacikkek LG 2 690 HUF

(fél csontos csirke csípős-rozmaringos pácban)

Halved Chicken Diablo, Spicy Potato Pieces

(halved bone-in chicken in spicy rosemary marinade)

Halbes Hähnchen Diabolo, würzige Kartoffelstücke

(halbes Hähnchen mit Knochen in scharfer Rosmarinbeize)

Kacsamell narancssal és áfonyával, vajás burgonyalepény 2 890 HUF

Duck Breast with Oranges and Cranberries, Butter Potato Pancakes

Entenbrust mit Orange und Blaubeeren, Butter-Kartoffeladen

Szűzermék saltimbocca, parmezánrizottó 3 190 HUF

(grillezett szűz, zsálya, páрмаi sonka, fehérbor)

Pork Tenderloin Medallions Saltimbocca, Parmesan Risotto

(grilled pork tenderloin, sage, Parma ham, white wine)

Schweinsmedaillons Saltimbocca, Parmesan Risotto

(gegrillter Jungfernbraten, Salbei, Parmaschinken, weißer Wein)

Sertésszűz diós morzsában, pesto-s jászmin rizs, édes fokhagymakrém 3 190 HUF

Pork Tenderloin in Walnut Crumbs, Pesto Jasmine Rice, Sweet Garlic Mousse

Im Nußmantel gebratener Jungfernbraten, Jasmin Reis mit Pesto, süße Knoblauchpaste

Vaslapon sült marhabélszín (250gr.),zöldbors, grillezett camembert, G serpenyős zöldségek 3 990 HUF

Beef Tenderloin Roasted on a Hot Iron Plate (250 gr.), Green Pepper, Grilled Camembert, Pan-Fried Vegetables

Auf eiserner Platte gebratener Lindenlendenbraten (250 gr.), grüner Pfeffer, gegrillte

Camembert, Pfannengemüse

Vörösboros csülökpörkölt, kolbászos tarhonya, vegyes savanyú L 2 690 HUF

Knuckle Stew with Red Wine, Sausage Egg Barley, Mixed Pickles

Eisbeingulasch mit rotem Wein, Eiergraupen mit Wurst, gemischtes Sauergemüse

HAL ÉTELEK

FISH MEALS / FISCH SPEISEN

Cozze Marinara LG 2 900 HUF

(fokhagymás-fehérboros feketekagyló (0,5kg), hasábburgonya , majonéz)

(garlic white wine mussels (500 gr.), fries, mayonnaise)

Muscheln (500 gr.) mit Knoblauch und weißem Pfeffer, Pommes, Majonäse)

Bőrén sült lazac, citrom, szilvalekvár, szójás-aszaltszilvás jászmin rizs LG 2 990 HUF

Salmon Roasted on its own Skin, Lemon, Plum Jam, Soy Prune Jasmine Rice

Auf eigener Haut gebratener Lachs, Zitrone, Pflaumenmus, Soja-Trockenpflaumen Jasmin Reis

KÍMÉLŐ, VEGETÁRIÁNUS

GENTLE AND VEGETARIAN MEALS / SCHONENDE, VEGETARISCHE SPEISEN

Pappardelle al Szépia V 1 850 HUF

(pappardelle, vargánya, paraj, articsóka, mascarpone, parmezán)

(pappardelle, bolete, spinach, artichoke, Mascarpone, Parmesan)

(Pappardelle, Steinpilz, Spinat, Artischocke, Mascarpone, Parmesan)

Mozzarella caprese Risotto V 1 850 HUF

(rizottó, mozzarella, paradicsom, bazsalikom, tejszín)

(risotto, Mozzarella, tomatoes, basil, cream)

(Risotto, Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Sahne)

Ropogós „soksajt” –gömbök, salátatál V 1 650 HUF

Crispy “Multi Cheese” Balls, Salad Plate

Knusprige „Viel Käse“ - Bälle, Salatplatte