



ALLERGIA INFORMÁCIÓ

Allergy Information | Information zu den Allergenen

- (1) **Glutén** / Gluten / Gluten
- (2) **Rákfélék** / Crustacean / Krebsarten
- (3) **Tojás** / Egg / Ei
- (4) **Hal** / Fish / Fisch
- (5) **Földimogyoró** / Peanuts / Erdnuss
- (6) **Szójabab** / Soy / Soja
- (7) **Tej** / Milk or lactose / Milch
- (8) **Diófélék** / Nuts / Nüsse
- (9) **Zeller** / Celery / Sellerie
- (10) **Mustár** / Mustard / Senf
- (11) **Szezám** / Sesame / Sesam
- (12) **Kén-dioxid** / Sulfites / Schwefeldioxid
- (13) **Csillagfürt** / Lupins / Lupine
- (14) **Puhatestűek** / Molluscs / Weichtiere

Az allergiát vagy intoleranciát okozó allergén anyagok megjelölése megtalálható az általunk kínált ételek és italok megnevezésénél. További információért kérjük, kérdezze kollégáinkat.

Allergens are lined out as follows in our food and beverage offer. For further information please contact our staff.

Die Bezeichnung der Allergene ist bei den Speisen und Getränken zu finden. Für weitere Informationen können Sie unsere Kollegen fragen.

Az árak 5% ÁFA-t tartalmaznak. A számla végösszege után 12% szervizdíjat számolunk fel.

The VAT -5% - are included in the prices. We have an additional +12% service charge on the food and beverage consumption.

Die Preise beinhalten 5% Mehrwertsteuer. Wir rechnen ein Servicegebühr von 12% nach der Gesamtsumme der Rechnung.



Étlap

Menu

Speisekarte

Leves | Soup | Suppe

Tiszai harcsahalászlé (4) Tisza catfish fisherman's soup Fischsuppe vom Theiß-Wels	2 200 Ft
Gyöngytyúkleves grízgaluskával (1, 3, 7, 9) Guinea fowl soup with semolina dumplings Perlhuhnsuppe mit Grießnockerln	2 500 Ft
Szarvasgulyás (9) Venison goulash soup Hirschgulaschsuppe	2 500 Ft

Előétel | Appetizer | Vorspeise

Marhacarpaccio savanyított zöldségekkel (1, 3, 10) Beef carpaccio with pickled vegetables Rindercarpaccio mit eingelegtem Gemüse	3 100 Ft
Füstölt padlizsánkrém pirított bagettel (3, 7, 10) Smoked aubergine cream with toasted baguette Geräucherte Auberginencreme mit geröstetem Baguette	2 500 Ft
Hideg kacsamáj fügechutney-val és vajon sült kaláccsal (1, 3, 7) Cold duck liver with fig chutney and butter-toasted brioche Kalte Entenleber mit Feigenchutney und in Butter geröstetem Brioche	3 500 Ft

Főétel | Main Course | Hauptgericht

Roston sült branzinofilé francia rakott burgonyával és gremolatával (1, 3, 4, 7) Grilled sea bass fillet with French-style layered potatoes and gremolata Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit französischem Kartoffelgratin und Gremolata	7 500 Ft
Kijevi töltött csirkemell grillezett zöldségekkel (1, 3, 7, 9) Chicken Kyiv with grilled vegetables Kiewer Hähnchenbrust mit gegrilltem Gemüse	5 200 Ft
Konfitált Ibérico-tarja házi fűszeres burgonyával és savanyított lilahagymával Confit Ibérico pork neck with homemade seasoned potatoes and pickled red onion Konfierter Ibérico-Schweinenacken mit hausgemachten Würzkartoffeln und eingelegten roten Zwiebeln	6 500 Ft
Marhapofapaprikás juhtúrós sztrapacskával és tejfölhabbal (1, 3, 7) Beef cheek paprikash with sheep's cheese dumplings and sour cream foam Rinderbacken-Paprikasch mit Brimsennocken und Sauerrahmschaum	8 500 Ft

Desszert | Dessert | Nachspeise

Barackos somlói galuska (1, 3, 7, 8) Somlói sponge cake with apricots Somlauer Nockerln mit Aprikosen	2 200 Ft
Gesztenyés tiramisu (1, 3, 7, 8) Chestnut tiramisu Kastanien-Tiramisu	2 100 Ft