

ELŐÉTELEK

STARTERS • VORSPEISEN

Szezámagos bundában sült camembert sajt, friss kevert saláta **4 500 Ft**

- Camembert cheese baked in sesame seed crust, fresh mixed salad
- Camembert-Käse in Sesamkruste gebacken, frischer gemischter Salat



LEVESEK

SOUPS • SUPPEN

Tyúkhúsleves

1 900 Ft

- Chicken breast soup
- Hühnerbrustsuppe



Szezonális krémleves

2 200 Ft

- Cream soup of the season
- Cremesuppe der Jahreszeit



Gulyásleves bográcsban

3 200 Ft

- Goulash soup in a cauldron
- Gulaschsuppe im Kessel



FŐÉTELEK

MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

Erdei gombapaprikás, snidlinges-vajas galuska

3 500 Ft

- Forest mushroom paprika stew, chives and butter dumplings
- Waldpilz-Paprika-Eintopf, Schnittlauch und Butterknockerl



Roston lazacfilé, édes chilimártás, vegyesköret

6 400 Ft

- Grilled salmon fillet, sweet chili sauce, mixed vegetables
- Gegrilltes Lachsfilet, süße Chilisauce, gemischtes Gemüse



Ropogós sült kacsacomb, almás lilakáposztával, törtburgonyával

5 200 Ft

- Crispy roast duck leg with apple red cabbage and mashed potatoes
- Knusprige Entenkeule mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelpüree

Allergén jelmagyarázat • Legend for allergens • Allergenkenzeichnung



GLUTÉN GLUTEN GLUTEN	RÁK CRUSTACEANS KREBSTIERE	TOJÁS EGG EI	HAL FISH FISCH	MOGYORÓ PEANUTS ERDNÜSZE	SZÓJABAB SOYBEANS SOJABOHNEN	TEJ MILK MILCH	DIÓFÉLÉK NUTS NÜSSE	ZELLER CELERY SELLERIE	MUSTÁR MUSTARD SENF	SZEZÁMMAG SESAME SEEDS SESAMSAMEN	SZULFITOK SULPHITES SULFITE	CSILLAGFÜRT LUPIN LUPINE	PUHATESTŰEK MOLLUSCS MOLLUSKEN
----------------------------	----------------------------------	--------------------	----------------------	--------------------------------	------------------------------------	----------------------	---------------------------	------------------------------	---------------------------	---	-----------------------------------	--------------------------------	--------------------------------------

FŐÉTELEK

MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE

Rántott sertésszűz, vegyeskörettel, káposztasaláta

4 900 Ft

- Fried pork tenderloin with mixed vegetables and coleslaw
- Gebratenes Schweinefilet mit gemischtem Gemüse und Krautsalat



Panko morzsás csirkemell csikok, steak burgonya

4 900 Ft

- Chicken breast strips in panko breadcrumbs, steak potatoes
- Hähnchenbruststreifen in Panko-Paniermehl, Steakkartoffeln



GYEREKEKNEK

CHILDREN'S DISHES • KINDERGERICHTE

Rántottsajt, hasábburgonya, ketchup

3 900 Ft

- Fried cheese, French fries, ketchup
- Gebratener Käse, Pommes frites, Ketchup



REGIONÁLIS ÉTELEK

REGIONAL DISHES • REGIONAL SPEISEN

Sváb káposztás csülök

4 400 Ft

- Swabian pork knuckle with cabbage
- Schwäbische Schweinshaxe mit Kraut



DESSZERTEK

DESSERTS • NACHSPEISEN

Lávatorta vaníliafagyival

2 490 Ft

- Lava cake with vanilla ice cream - Lava-Kuchen mit Vanilleeis



Palacsinta (nutella, lekvár, kakaó) (2db)

1 800 Ft

- Pancakes (Nutella, jam, cocoa) (2 pieces)
- Pfannkuchen (Nutella, Marmelade, Kakao) (2 Stück)



Gesztenyepüré

- Chestnut purée - Kastanienpüree



1 900 Ft

Churros, baracklekvárral

- Churros with apricot jam
- Churros mit Aprikosenmarmelade



1 790 Ft

Áraink magyar Forintban (HUF) értendők és tartalmazzák az ÁFA-t. Az árak a 12%-os szervízdíjat nem tartalmazzák
Prices are quoted in Hungarian forints (HUF) and include VAT. A 12% service charge will be added.

Die Preise sind in Ungarischen Forint (HUF) angegeben und beinhalten die Mehrwertsteuer. Eine Servicegebühr von 12% wird extra berechnet.

FRIED KASTÉLY HOTEL ***

H-7081 Simontornya, Malom út 33-34. | www.friedhotel.hu