

ARANYHOMOK  
BUSINESS-CITY  
★★★★★  
WELLNESS  
HOTEL

*Mediterrán Étterem*

*Nyitva tartás:*

*Hétfőtől szombatig:*

*18:00 – 21:00*

*Vasárnap: 07:00 – 12:30*

*Open from Monday till Saturday*

*18:00 – 21:00*

*Sunday: 07:00 – 12:30*

*Geöffnet von Montag bis Samstag:*

*18:00 – 21:00*

*Sonntag: 07:00 – 12:30*

*Ételérzékenység vagy allergia esetén kérje munkatársunk segítségét!*

*Please ask our colleagues for help in case of food intolerance or allergy!*

*Bitte Sie unser Kollegen um Hilfe, bei Nahrungsmitteltoleranz oder Allergie!*

**Buri Zoltán**

*konyhafőnök  
Executive Chef  
Chef*

**Ádám Erika**

*üzletvezető  
Restaurant manager  
Restaurantleiterin*

*Áraink forintban értendők és tartalmazzák a törvényes ÁFÁ-t.*

*Our prices are in HUF, including the legal VAT.*

*Unsere Preise sind in HUF und enthalten die MwSt.*

*Érvényes: 2021. 09. 27.*

*Valid from 27. 09. 2021.*

*Gültig ab 27. 09. 2021.*

---

---

## KEDVES VENDÉGÜNK!

---

---

*Egyszerűen csak szeretnénk jót adni...  
Engedje meg, hogy Önt, aki pihenni vagy dolgozni jött városunkba, vendégül  
lássuk,  
Érezze jól magát nálunk, mi szeretettel várjuk vissza!*

*Jó étvágyat kívánunk;  
az Aranyhomok Szálloda Csapata*

---

---

## DEAR GUEST!

---

---

*We simply want to give you something good...  
Even if you come in our town to work or relax please be our guest.  
Enjoy yourself and we would like to see you again soon.*

*Enjoy your meal.  
Hotel Aranyhomok Team*

---

---

## SEHR GEEHRTER GAST,

---

---

*wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.  
Damit Sie sich entspannen oder von der Arbeit erholen können, laden wir Sie ein, sich etwas  
von uns verwöhnen zu lassen.*

*Genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns.*

*Wir wären sehr glücklich, wenn wir Sie bald wieder bei uns Willkommen heißen zu dürfen.*

*Ihr Aranyhomok-Team*

  
ARANYHOMOK  
BUSINESS-CITY  
★★★★★  
WELLNESS  
HOTEL

## ELŐÉTELEK • STARTERS • VORSPEISEN

- Csirkés Cézár-saláta**.....1.850 Ft  
*Chicken Ceasar salad*  
*Ceasar Salat mit gerösteten Hühnerfilet*
- Rántott camambert falatkák krockettal, áfonya lekvárral**.....2.500 Ft  
*Fried Camambert bites with croquette and blueberry jam*  
*Frittierter Camambert-Häppchen mit Krokette und Blaubeermarmalade*
- Mozzarellás Caprese** .....1.400 Ft  
*Mozzarella Caprese*  
*Mozzarella Caprese*
- Főtt füstölt csülök friss zöldségekkel** .....2.400 Ft  
*Cooked smoked pork hocks with fresh vegetables*  
*Gekochte geräucherte Schweinshaxe mit frischem Gemüse*

## LEVESEK • SOUPS • SUPPEN

- Erőleves tojással** ..... 950 Ft  
*Beef broth with egg*  
*Kraftbrühe mit Ei*
- Kecskeméti barackkrémleves**..... 900 Ft  
*Kecskemét peach cream soup*  
*Kecskeméter Aprikosencremesuppe*
- Tárkonyos szárnyas raguleves** .....1.200 Ft  
*Ragu soup with tarragon from poultry*  
*Estragon Ragout-Suppe vom Geflügel*
- Bogrács gulyás** .....1.200 Ft  
*Cauldron goulash*  
*Kesselgulasch*

## HALÉTELEK • FISH DISHES • FISCHGERICHTE

- Tengeri halfilé magvas bundában, sült burgonyával, majonézzel** .....2.400 Ft  
*Seed coated sea fish fillet with chips and mayonnaise*  
*Seefischfilet im Körnermantel dazu Pommes, Majonäse*

*Grillezett lazac, vajás zöldbabbal, rösti falatkákkal édes chilis szósszal .....4.800 Ft*  
*Grilled salmon with beans on butter with potato cakes and sweet chili sauce*  
*Gegrillter Lachs, grüne Butterbohnen, Rösti-Kügelchen und süße Chilli-Soße*

## **SZÁRNYAS- SERTÉS- MARHAHÚSÉTELEK**

### **• MEAT DISHES • FLEISCHGERICHTE**

*Csirke mell rántva, rizibizivel, barackbefőttel .....3.050 Ft*  
*Fried chicken breast, rice mixed with vegetables and peach compote*  
*Gebackenes Schnitzel vom Huhn, Reis mit Gemüse gemischt, Pfirsich-Kompott*

*Csirke mell steak sajtköntösben, kevert salátával .....3.250 Ft*  
*Cheese coated chicken breast steak with mixed salad*  
*Hühnerbrust steak im Käsemantel mit gemischtem Salat*

*Wok zöldséges piritott csirkecsíkok sült burgonyával .....3.250 Ft*  
*Chicken strips with stir fried wok vegetables and homemade chips*  
*Hühnerstreifen mit Wokgemüse und Kartoffel-Chips*

*Sertésszelet erdei gombás barnamártásban krokettel.....3.500 Ft*  
*Pork chop with wild mushroom sauce and potato croquette*  
*Schweineschnitzel in Waldpilz-Soße, dazu Kroquette*

*Szűzermék roston „Aranyhomok” módra sült burgonyával .....3.250 Ft*  
*Grilled pork medallions „Aranyhomok” style with chips*  
*Rostgebratene Schweinemedallions nach „Aranyhomok” Art mit Pommes*

*Sertésszelet „Holstein” módra, kevert salátával, sült burgonyával.....3.050 Ft*  
*Roasted pork chop „Holstein” style with mixed salad and chips*  
*Rostgebratenes Schweinekotelett nach „Holstein” Art mit gemischtem Salat und Pommes*

*Bélszín csíkok „Stroganoff” módra, rizzsel .....5.600 Ft*  
*Beef stroganoff with creamy wild mushroom sauce and rice*  
*Geschnetzeltes vom Steak in sahniger Waldspilz-Soße, dazu Reis*

*Bélszínjava borsmártással, krokettel.....5.250 Ft*  
*Steak in peppercorn sauce with potato croquette*  
*Steak in Pfeffersauce mit Kartoffelkroquette*

*Konyhafőnök napi ajánlata .....3.100 Ft*  
*Dish of the day recommended by the chef*  
*Tagesangebot vom Küchenchef*

## SALÁTÁK • SALADS • SALATE

*Friss saláta balzsamkrémes vagy joghurtos öntettel.....1.200 Ft*

*Fresh salad with creamy balsamic dressing or yogurt dressing*

*Frischer Salat mit Balsamico-Creme oder Joghurtdressing*

*Házias savanyúság ..... 750 Ft*

*Pickles*

*Hausgemachte „säuerliche“ Beilage*

## DESSZERTEK • DESSERTS • DESSERT

*Csokoládés minikuglóf .....1.200 Ft*

*Mini chocolate bundt cake*

*Mini Schokoladen-Gugelhupf*

*Palacsinták (kakaós, lekváros, fahéjas, nutellás) .....1.150 Ft*

*Pancakes (with cocoa, jam, cinnamon, nutella)*

*Palatschinken (Kakao, Marmelade, Zimt/Zucker, Nutella)*

*Napi desszert.....1.200 Ft*

*Dessert of the day*

*Tagesdessert*