

## ELŐÉTELEK/ STARTERS / VORSPEISEN

<b>Klasszikus Cézár saláta csirkével 120gr</b> (1,3,4,7,10) CLASSIC CEASAR SALAD WITH CHICKEN BREAST KLASSISCHER CEASAR SALAT MIT HÜHNERBRUST	2.590 Ft
<b>Grillezett camembert, mézes zöldsaláta 120 gr</b> (7) GRILLED CAMEMBERT, GREEN SALAD WITH HONEY-LEMON VINAIGRETTE GEGRILLTER CAMEMBERT, GRÜNSALAT MIT HONIG-ZITRONEN DRESSING	3,290 Ft
<b>Erdei gombás-tejszínes Tagliatelle, füstölt lazac</b> (1,4,7) PAPPARDELLE IN CREAMY MUSHROOM SAUCE, SMOKED SALMON PAPPARDELLE IN SAHNIGER WALDPILZSOSSE, GERÄUCHERTER LACHS	3.290 Ft

## LEVESEK/ SOUPS / SUPPEN

<b>Bugaci gulyásleves 4dl</b> (1,9) SPICY GOULASH SOUP SCHARFE GULASCHSUPPE	1.790 Ft
<b>Rónasági húsleves gazdagon 4dl</b> (1) BROTH WITH VEGETABLES FLEISCHSUPPE	1.790 Ft
<b>Napi leves* 4 dl</b> SOUP OF THE DAY TAGESSUPPE	1.790 Ft

## FŐÉTELEK/MAIN COURSES/HAUPTGERICHTE

**Kakukkfűves vajban sült lazac, serpenyős zöldségek,  
fűszeres steakburgonya 200gr (7,4) 5.750 Ft**

SALMON ROASTED IN THYME BUTTER, STIR-FRIED VEGETABLES,  
SPICY STEAK POTATOES  
LACHS IM THYMIANBUTTER GEBRATEN, WOKGEMÜSE, WÜRZIGE  
STEAKKARTOFFELN

**Sous vide csirkemell, grillezett mozzarella,  
olivás zöldsaláta 200gr (7) 4.290 Ft**

SOUS VIDE CHICKEN BREAST, GRILLED MOZZARELLA,  
GREEN SALAD WITH OLIVE OIL DRESSING  
HÄHNCHENBRUST SOUS VIDE, GEGRILLTER MOZZARELLA,  
GRÜNER SALAT MIT OLIVENÖL-DRESSING

**Rántott sertésborda, sült burgonya, friss saláta  
200 gr (1,3) 4.590 Ft**

FRIED PORK CHOP, FRIED POTATOES, FRESH SALAD  
GEBRATENES SCHNITZEL VOM SCHWEIN, POMMES FRITES,  
FRISCHER SALAT

**Roston sült sertés szűzermék bacon köntösben,  
grillezett zöldségek 200gr 4.790 Ft**

BACON WRAPPED ROASTED PORK TENDERLOIN, GRILLED  
VEGETABLES  
GEBRATENES SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL, GEGRILLTES GEMÜSE

**Konfitált bőrös malaccsászárhús, reszelt házi torma,  
parászborgonya 200 gr 4.590 Ft**

CONFIT PORK BELLY, GRATED HORSERADISH,  
ROASTED POTATO  
CONFIERTER SCHWEINEBAUCH, GERIEBENER MEERRETTICH,  
RÖSTKARTOFFELN

**Bélszín Stroganoff módra, rizs (12) 6.590 Ft**

BEEF LOIN STROGANOFF, RICE  
GESCHNETZELTES VOM STEAK NACH "STROGANOFF" ART, REIS

**Bélszínjava, borsmártás, burgonyakroket (1,3) 6.590 Ft**

BEEF TENDERLOIN STEAK, PEPPER SAUCE, CROQUETTES  
STEAK VOM RIND, PFEFFERSOSSE, KROKETTEN

**Konyhafőnök régiós napi ajánlata\* 4.590 Ft**

REGIONAL DISH OF THE DAY RECOMMENDED BY THE CHEF  
REGIONALES TAGESANGEBOT VOM KÜCHENCHEF

## SALÁTÁK/ SALADS / SALATE

### Friss saláta választható öntettel

(balzsamecetes,joghurtos)

1.400 Ft

FRESH SALAD - SMALL OR LARGE PORTION  
(WITH BALSAMIC VINAIGRETTE OR YOGURT DRESSING)  
FRISCHER SALAT - KLEINE ODER GROSSE PORTION  
(MIT BALSAMICO ODER JOGHURT DRESSING)

### Házi savanyúság (csemege uborka, ecetes paprika, házi csalamádé)

1.400 Ft

PICKLES: GHERKIN, PICKLED PEPPER, MIXED PICKLES  
HAUSGEMACHTE SÄUERLICHE BEILAGEN: GEWÜRZGURKE,  
APFELPAPRIKA, GEMISCHTE SAUERKRAUT

## DESSZERTEK/ DESSERTS/ DESSERTEN

### Fehérsokoládés-bodzás málna mousse,

tejszínhab (7,12)

1.850 Ft

WHITE CHOCOLATE ELDERBERRY MOUSSE WITH RASPBERRIES,  
WHIPPED CREAM  
WEISSES SCHOKOLADEN-HOLUNDER-MOUSSE MIT HIMBEEREN,  
SCHLAGSAHNE

Napi desszert\*

1.590 Ft

DESSERT OF THE DAY  
TAGESDESSERT

### Étel allergének / Dish incl. allergens / Allergenennzeichnung

1 - GLUTÉN/ GLUTEN/ GLUTEN  
2 - RÁKFÉLÉK/ CRUSTACEAN/ KREBSTIERE  
3 - TOJÁS/ EGG / EIER  
4 - HAL/ FISH / FISCH  
5 - FÖLDIMOGYORÓ/ PEANUTS/ ERDNÜSSE  
6 - SZÓJA/ SOYA/ SOJA  
7 - TEJ/ MILK/ MILCH

8 - DIÓFÉLÉK/ NUTS/ SCHALENFRÜCHTE  
9 - ZELLER/ CELERY/ SELLERIE  
10 - MUSTÁR/ MUSTARD/ SENF  
11 - SZEZÁMMAG/ SESAME / SESAM  
12 - SZULFITOK/ SULPHINE/ SULFITE  
13 - CSILLAGFÜRT/ LUPIN/ LUPINE  
14 - PUHATESTŰEK/ MOLLUSCS/ WEICHTIERE

**\*Az allergén tartalomról felszolgálóink adnak szóbeli tájékoztatást.**

**\*ASK OUR COLLEGUES ABOUT ANY ALLERGENS CONTAINED.**

**\*ÜBER DEN ALLERGENGEHALT KÖNNEN SIE SICH BEI UNSEREN KOLLEGEN MÜNDLICH INFORMIEREN.**