Meleg Előételek
Warme Vorspeisen / Hot Starters

		vorspeise starter előételként	*Hauptgericht main course* főételként
2.1	Camembert Rántva Áfonyával, Diós Bundában [1,3,7,8] *Panierter Camembert im Nussmantel mit Heidelbeeren* *Breaded Fried Camembert with Walnut Served with Cranberry* Dúzsi Tamás- Rosé cuvée	2240,-	3200,-
2.2	Velőrózsa Rántva [1,3] *Panierte Hirnrosen* *Breaded Fried Marrow* Babarczi - Olaszrizling	2520,-	3600,-
2.3	Gombafejek Kapros Juhtúróval Töltve [1,3,7] *Gebackene Pilzköpfe Gefüllt mit Dillschafsquark* *Fried Mushrooms Filled with Cruded Sheep's Cheese and Dill*	2520,-	3600,-

Friss Saláták
Frische Salate /Fresh Salads

3.1	Cézársaláta Csirkével [1,3,7,10] *Ceasarsalat mit Hähnchen / Caesar Salad with Chicken Fillet*	4200,-
3.2	Cézársaláta Tonhallal [1,3,4,7,10] *Ceasarsalat mit Thunfisch/ Caesar Salad with Tuna*	4200,-
3.3	Vitamin Saláta, Fokhagymás Öntettel [7] *Vitaminsalat mit Knoblauch-Dressing / vitamin salad with garlic dressing*	3520,-
3.4	Rokfortos Saláta [7] *Salat mit Roquefortkäse / Salad with Roquefort*	3520,-

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Vegetáriánus Ételek
Vegetarische Gerichte / Vegetarian Courses

4.1 Tavaszi Kreáció [1,3]
(Rántott Karfiol, Rántott Gomba, Rántott Cukkini) 3990,-
Frühlingskreation (Panierter Bluhmenkohl , Pilzköpfe und Zucchini)
Spring Creation (Breaded Cauliflower, Mushrooms and Zucchini)

4.2 Gombafejek Rántva *(f*)* [1,3]
Panierte Pilzköpfe / Breaded Mushrooms 3400,-

4.3 Karfiol Rántva *(f*)* [1,3]
Panierte Bluhmenkohl / Breaded Cauliflower 3400,-

4.4 Rántott Sajt *(f*)* [1,3,7]
Panierter Käse / Breaded Cheese 3500,-

4.5 Roston Füstölt Sajt[7]
gegrillter geräucherter Käse / grilled smoked cheese 3950,-

4.6 Magyaros Vargányaragu
Steinpilzeintopf / Porcini Stew 4750,-

Tészták
Nudeln / Pastry

15.1 Túrós Csusza Tepertővel [1,3,7]
Quarknudeln mit knusprig gebratenen Speckwürfeln 3800,-
Cootage Cheese Pasta with Cracklings

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Levesek
Suppen / Soups

6.1 Fácánhúsleves Gazdagon[1,3,9]
Fasan Brühe / Pheasant Soup 2950,-

6.2 Fácánhúsleves Csigatésztával Csészében [1,3,9]
Fasan Brühe mit ungarischen Csiga-Nudeln, in der Tasse serviert / Pheasant Soup With Curl, Served in a Soup Cup 1800,-

6.3 Sütőtökrémleves Pirított Tökmaggal Csészében
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen / Pumpkin Cream Soup With Toasted Pumpkin Seeds 2300,-

6.4 Fokhagymaleves Cipóban [1,6,7,9]
Knoblauchsuppe im Brotlaib / Garlic Soup in Loaf 3500,-

6.5 Fokhagymaleves, Camembert-es Pirítóssal Csészében [1,6,7,9]
Knoblauchsuppe mit Camembert-Toast / Garlic Soup with Camembert Toast 2300,-

6.6 Pikáns Őzraguleves [1,7,9]
Pikante Rehragoutsuppe/ Spiced Venison Soup 2950,-

6.7 Jókai Bableves *(f*)* [1,9]
Jókai-Bohnensuppe / Jókai-Style Bean Soup 3700,-

6.8 Babgulyás *(f*)* [1,3,9]
Bohnengulash / Bean – Goulash 3700,-

6.9 Tradicionális Gulyásleves Bográcsban *(f*)* [1,3,9]
Traditionelle Ungarische Gulaschuppe, im kleinen Kessel serviert/ Traditional Goulash Soup Served in a Mini Cauldron 3500,-

6.10 Szarvas Gulyás*(f*)* [1,3,9]
Hirschgulasch / Venison Goulash - Soup 3400,-

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Frissensültek Szárnyasból

Frisch Gebratenes aus Geflügel / Dishes from the Pan out of Poultry

8.1 Pulykamell Rántva *(f*)* [1,3]
Panierte Putenbrust / Breaded Turkey Breasts 4150,-

8.2 Hawaii Pulykamell *(f*)* [7]
(Natúr Pulykamell, Ananásszal És Füstölt Sajttal)
Putenbrust auf „Hawaii" Art / Turkey Breasts Art „Hawaii
(Putenbrust Natur mit Ananas und geräucherter Käse)" 4370,-
(Grilled Turkey Breasts with Pineapple and Smoked Cheese)

Paulus Borház- Irsai Olivér

8.3 Aszalt Szilvával Töltött Pulykamell Rántva [1,3]
Panierte Putenbrust gefüllt mit Dörrpflaumen 4630,-
Breaded Turkey Breasts Filled with Prune

Vylyan- Kakas Rosé

8.4 Sonkával, Sajttal Töltött Pulykamell Rántva [1,3,6,7]
Panierte Putenbrust gefüllt mit Schinken und Käse 4630,-
Breaded Turkey Breasts Filled with Ham and Cheese

8.5 Rokfortsajttal Töltött Pulykamell Rántva [1,3,7]
Panierte Putenbrust gefüllt mit Roquefortkäse 4690,-
Breaded Turkey Breasts Filled with Roquefort Cheese

8.6 Tejszínes-Kapros Kukoricás Pulykamell Csíkok [1,6,7]
Putenbrustsreifen mit Sahne, Mais und Dill 4690,-
Turkey Breast Strips with Cream, Dill and Sweet Corn

Paulus Borház- Irsai Olivér

8.7 Csirkemell Roston*(f*)*
Hänchenbrust natur gebraten/ Grilled Chicken Breasts 4100,-

8.8 Rántott Csirkemell Panko Morzsás Bundában *(f*)* [1,3]
Panierte Hänchenbrust / Breaded Chicken Breasts 4350,-

8.9 Csirkefalatok Párizsiasan *(f*)* [1,3]
Hänchen gebacken „Parisier" Art / Paris-Style Fried Chicken 4150,-

8.10 Csirkefalatok Sok Magvas Bundában *(f*)* [1,3,5,8,11]
Hänchen nuggets in Samenmantel
Sliced Pieces of Chicken Coated with Mixed Seeds 4200,-

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

8.11 Baconnal Fűzött Csirkemell *(f*)* 4260,-
Hänchenbrust mit Bacon umwickelt / Chicken Breasts with bacon

8.12 Füstölt Sajttal Töltött Csirkemell [1,3,7] 4580,-
Panierte Hänchenbrust gefüllt mit geräuchertem Käse
Breaded Chicken Breasts Filled With Smoked Cheese

8.13 Őszibarackkal, Sonkával Töltött Csirkemell, Bundázott Áfonyás Almával [1,3,6] 4770,-
Panierte Hänchenbrust gefüllt mit Pfirsisch und Schinken, dazu panierte Apfelscheiben
Breaded Chicken Filled with Peach and Ham, Served with Breaded Aple, Blueberry

Váli Borbirtok- Szürkebarát

8.14 Zöldségekkel, Sajttal Töltött Csirkemell Sajtmártással [1,3,6,7] 4770,-
Panierte Hänchenbrust mit Käsesoße gefüllt mit Gemüse und Käse
Breaded Chicken Breasts Filled with Vegetables and Chesse, with Cheese Souce

8.15 Kívánság Szerint Töltött Csirkemell Variációk [1,3] 4770,-
(Sajttal [7] / Sonkával [6]/ Gombával)
Panierte Hänchenbrust nach Wunsch gefüllt (mit Käse oder Schinken oder Pilzen)
Breaded Chicken Breast Filled to Choice (with Chesse or Ham or Mushrooms)

8.16 Bakonyi Csirkefalatok *(f*)* [1,7] 4900,-
(Natúr Csirke szűz, Gombás Raguval)
Hänchen nach „Bakonyi" Art in Pilzsoße/ Chicken a la „Bakonyi" Style

Takler- Kékfrankos

8.17 Jércemell Párizsi Napraforgós Köntösben *(f*)* [1,3] 4200,-
Hähnchenbrustfilet in Pariser Panade mit Sonnenblumenkerne/
Fried Chicken Art „Paris" with sunflower seeds

8.18 Sous Vide Libamell Narancsmártással 6500,-
Sous-vide gegarte Gänsebrust mit Orangensauce/
Sous-Vide Goose Breast with Orange Sauce

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Frissensültek Sertéshúsból
Frisch Gebratenes aus Schwein/ Dishes from the Pan out of Pork

9.1 Cigánypecsenye *(f*)*
Zigeunersteak / Fried Pork Cutlets with Garlic 4750,-

Babarczi Borbirtok- Olaszrizling

9.2 Sertés Szűzérmék Roston
Schweinemedallions vom Grill / Grilled Pork Medallions 5200,-

9.3 Sertés Szűzérmék Roston Tejszínes, Fokhagymamártással[1,6,7]
Schweinemedallions vom Grill mit Knoblauch-Sahnesauce/ Grilled Pork Medallions wint Creamy Garlic Souce 5600,-

9.4 Brassói Apró Szűzpecsenye [9]
Schweinefilet nach „Brassói" Art/ Medallions of Fillet on „Brassói" Style 6300,-

9.5 Sertésborda „Holstein" Módra [3]
Schnitzel auf „Holsteiner" Art / Pork Chop „Holstein" Style 4600,-

9.6 Szalkai Borda Rántva [1,3,10]
(Mustáros, Füstölt Tarjával, Hagymával Töltve)
Schnitzel auf „Szalkaer" Art / Pork Meat „Szalkai" Art 5100,-
(Paniertes Schweinefilet gefüllt mit Zwiebeln und Schinken)
(Breaded Pork Meat Filled Onion and Ham)

9.7 Rántott Sertésborda *(f*)*[1,3]
Paniertes Schweineschnitzel / Breaded Pork Chop 4750,-

9.8 Velővel Töltött Borda [1,3]
Paniertes Schnitzel gefüllt mit Hirn / Breaded Pork Filled with Marrow 4900,-

9.9 Bakonyi Sertésborda *(f*)* [1,7]
(Natúr Sertésborda Gombás Raguval) 4950,-
Schnitzel nach „Bakonyi" Art / Pork Chop „Bakonyi" Style

9.10 Főtt, Füstölt Csülök Orly-Módra [1,3]
Gekochtes, geräuchertes Eisbein im Orly-Teig 4700,-
Boiled andSmoked Pork Knuckle in Orly- Batter

14.1 Egy Személyes Csülöktál [1,10]
Eisbeinplatte für ein Person / Knucle Plate for one Person
- Füstölt-Főtt Csülök, Torma, Mustár, Lila Hagyma 6700,-
Gekochtes und geräuchertes Eisbein, Meerrettich, Senf, roten Zwiebeln / Smoked-Cooked Knuckle of Ham, Horseradish, Mustard, Red Onion

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Frissensültek Marhahúsból
Frisch Gebratenes aus Rind/ Dishes from the Pan out of Beef

10.1 Sous Vide Hátszín „Udvarmester" Módra [6,7,10]
Rückensteak nach „Hofmeister" Art / Rump Steak „Udvarmester" Style 6600,-

Takler- Kékfrankos

10.2 Sous Vide Hagymás Rostélyos [1,10]
Hochrippe mit Zwiebeln / Grilled Sirloin Cutlet with Onion 6970,-

Váli Borbirtok- Szürkebarát

10.3 Bélszín Stroganoff Módra [1,7,10]
(Csíkokra Vágva, Tejszínes-Uborkás Raguval)
Steak nach „Stroganoff" Art (in Streifen gescnitten, mit Rahm-Gurken Ragout) 10 470,-
Steak „Stroganoff" Style (Sliced Steak with Cream and Cucumber Ragout)

Babarczi Borbirtok- Olaszrizling

10.4 Bélszín Vadász Módra [1,9,10]
(Gombás, F. Szalonnás, Szárnyasmájas Raguval)
Steak nach „Jäger" Art (Pilze, geräusherter Speck, Geflügelleber, braune Soße) 10 970,-
„Hunter" Style Steak (Mushrooms, Liver, Bacon, Brown Souce)

Thummerer- Bertram Cuveé

10.5 Bélszín Erdei Gombamártással [1,7,10] 10 970,-
Steak mit Waldpilzsoße/ Steak with Forest Mushroom Sauce

10.6 Bélszín Tükörtojással [10]
Steak mit Spiegeleier / Steak with Fried Eggs 9900,-

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Halételek
Fisch / Fish Courses

12.1 Halászlé, Pontyfilével, Haltejjel *(f*)*[4,9] 4200,-
Fischsuppe aus Karpfen gekocht / Fish Soup of Carp Fillet with Carp milk

12.2 Halászlé, Harcsafilével *(f*)* [4,9] 3900,-
Fischsuppe aus Wels gekocht / Fish Soup of Catfish Fillet

12.3 Halászlé Csészében Pontybelsővel [4,9] 2100,-
Fischsuppe in Tasse mit Karpfenfleisch/ Fish Soup in cup with Carp

12.4 Ponty Filé Rántva [1,3,4] 4570,-
Panierter Karpfenfilet / Breaded Carp

12.5 Ponty Filé Orly Módra [1,3,4] 4650,-
Karpfen nach „Orly" Art / Carp Fillet „Orly" Style

12.6 Ponty Roston [4] 4200,-
Karpfen auf Rost gebraten/ Grilled Carp

12.7 Bakonyi Pontypaprikás [1,4,7] (Pontyfilé Roston, Gombás Raguval) 4900,-
Karpfengulash nach „Bakonyi" Art mit Pilzsoße/ Carp Goulash „Bakonyi" Style

12.8 Viktória-tavi Fogas Filé Rántva [1,3,4] 4700,-
Paniertes Fogaschfilet vom Victoriasee/
Breaded Pike-Perch Fillet from Lake Victoria

12.9 Viktória-tavi Fogas Filé Orly Módra[1,3,4] 4900,-
Fogaschfilet nach „Orly" Art vom Victoriasee /
Pike-Perch Fillet „Orly" Style from Lake Victoria

12.10 Harcsa Rántva[1,3,4] 4400,-
Panierter Wels / Breaded Catfish

12.11 Harcsa Roston[4] 4100,-
Wels auf dem Rost gebraten / Grilled Catfish

12.12 Bakonyi Harcsapaprikás[1,4,7] 4900,-
Welsfilet auf „Bakonyi"Art mit Pilz Ragout/ Catfish Goulash „Bakonyi" Style

Thummerer- Bertram Cuvée

12.13 Harcsa Tejszínes, Fokhagymás Mártással [1,4,7] 4900,-
Wels mit Sahne-Knoblauch Soße / Catfish with Creamy-Garlic Souce

Váli- Szürkebarát

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

12.14 Harcsa Kárpáti Módra [1,2,3,4,7]
(Tejszínes - Kapros Rákraguval)
Wels nach „Kárpáti" Art (mit Rahm-Dill-Garnelenragout) 5500,-
Catfish „Kárpáti" Style (with Creamy-Dill-Shrimp Ragout)

Babarczi Borbirtok- Olaszrizling

12.15 Harcsapaprikás Túrós Csuszával [1,3,4,7]
Wels mit Paprika-Quarknudeln / Paprika Catfish, with Cottage Cheese Pasta 6900,-

Dúzsi Tamás- Rosé cuvée

12.16 Lazac Steak *(f*)* [4]
Lachssteak / Salmon Steak 8500,-

Vylyan- Kakas Rosé

12.17 Pisztráng, Egészbe Sütve (dkg) [1,4]
Forelle auf dem Rost gebraten / Grilled Trout (dkg) 130,-/dkg

12.18 Pisztráng Mandulás kéregben (dkg) [1,3,4,8]
Forelle mit Mandeln gebacken/ Trout in almond crust (dkg) 135,-/dkg

Látogasson el facebook oldalunkra, ahol elsőként értesülhet hétvégi ajánlóinkról és zenés vacsoráinkról!

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Konyhafőnök Ajánlata
Empfehlung des Küchenschefs / The Chef's Recommendation

13.1 Borjúláb Rántva [1,3]
Paniertes Kalbsbein / Breaded Fried Veal Leg 6200,-

13.2 Borjú Bécsi Szelet [1,3]
Wiener Schnitzel vom Kalb/ Viennese style ceal cutlet 6700,-

13.3 Békacombok Rántva [1,3]
Panierte Frosch-Schenkel / Breaded Frog Legs 8900,-

13.4 Pacal Pörkölt
Kutteleintopf / Tripe Stew 4250,-

Kétszemélyes Tálak

14.2 Kétszemélyes Bőségtál Szárnyasokból [1,3,6,7]
Geflügelplatte für zwei Personen / Poultry Plate for two Person
- Zöldségekkel, Sajttal Töltött Csirkemell Sajtmártással
Panierte Hänchenbrust mit Käsesoße gefüllt mit Gemüse und Käse
Breaded Chicken Breast Filled with Vegetables and Chesse, with Cheesesouce
- Ananászos Natúr Pulykamell Füstölt Sajttal
Putenbrust Natur mit Ananas und geräuchertemKäse
Grilled Turkey Breasts with Pineapple and Smoked Cheese
- Baconnal Fűzött Csirkemell 15 500,-
Hänchenbrust mit Bacon gespickt / Chicken Breast with bacon
- Csirkefalatok Párizsiasan
Hänchen gebacken „Parisier" Art / Fried Chicken Paris-Style
- Burgonyapüré, Sült Zöldségek
Kartoffelpüree / Mashed Potato; Mexikanisches Gemüse / Mexican Vegetable

14.3 Kétszemélyes Duna – Tál [1,3,6,7]
Donauplatte für zwei Personen / Danube-Plate for two Person
- Őszibarackkal, Sonkával Töltött Csirkemell Bundázott Áfonyás Almával
Panierte Hänchenbrust gefüllt mit Pfirsisch und Schinken, mit Apfel im Mantel
Breaded Chicken Breast Filled with Peach and Ham, with Breaded Apple Blueberry jam
-Sertésborda „Holstein" Módra
Schnitzel auf „Holstein" Art / Pork Chop „Holstein" Art 15 500,-
- Sertésszűz Fokhagyma mártással
Schweinemedallions mit Knoblauch Soße / Medallions of Fillet in Garlic Souce
- Vegyes Köret
Gemischte Beilage / Mixed Side Dish

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

14.4 Kétszemélyes Csülök – Tál [1,10]
Eisbeinplatte für zwei Personen / Knucle Plate for two Persons
- Füstölt-Főtt Csülök
Gekochtes und geräuchertes Eisbein / Smoked-Cooked Knuckle of Ham 13 500,-
- Torma, Mustár, Lila Hagyma
Meerrettich, Senf, rote Zwiebeln / Horseradish, Mustard, Red Onion

14.5 Kétszemélyes Halásztál Gurmanoknak [1,3,4,6,7]
Fischplatte Gourman für 2 Personen - Fisherman's Plate for two Persons (Gourmet)
- Viktória-tavi Fogas Filé Orly Módra, Harcsa Rántva, Lazac Steak
Fogaschfilet nach „Orly" Art / Pike-Perch Fillet „Orly" Style
Panierter Wels / Breaded Catfish
Lachssteak / Salmon Steak 17 500,-
- Pisztráng Roston
Forelle auf dem Rost gebraten / Grilled Trout
- Sültzöldségek, Burgonyapüré
Gemischte Beilage / Mixed Side Dish - Kartoffelpuree / Mashed Potato

Vadételek
Wildgerichte / Game Courses

11.1 Vörösboros Szarvas Pörkölt
Rotwein-Hirscheintopf /
Red Wine Venison Stew 4800,-

11.2 Tejszínes Erdeigombás Vaddisznó ragu
Wildschweinragout mit Waldpilzen in Rahmsauce/
Wild Boar Ragout with Cream and Wild Mushrooms 6250,-

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Köretek
Beilagen / Side Dishes

16.1	Jázmin Rizs *(f*)* *Reis / Braised Rice*	950,-
16.2	Hasábburgonya *(f*)* *Pommes Frittes / French Fries*	990,-
16.3	Vegyes Köret (Hasábburgonya, Jázmin Rizs) *Gemischte Beilage (Reis und Pommes Frittes)* *Mixed Side Dish (Rice and French Fries)*	970,-
16.4	Petrezselymes Burgonya *(f*)* *Petersilienkartoffeln / Potato with Parsley*	990,-
16.5	Burgonya Krokett *(f*)* [1,3] *Kartoffelkrokett / Potato Croquette*	1150,-
16.6	Burgonyapüré *(f*)* [6,7] *Kartoffelpüree / Mashed Potato*	1150,-
16.7	Steak burgonya *(f*)* *Steakkartoffeln/ Steak Potato*	1100,-
16.8	Metélőhagymás Galuska *(f*)* [1,3] *Schnittlauch-Knödel / Chive Dumplings*	1100,-
16.9	Zöldséges Rizs *(f*)* *Reis mit Gemüse/ Rice with vegetables*	990,-
16.10	Sült Zöldségek *(f*)* *Geröstetes Gemüse / Fried Vegetables*	1990,-
16.11	Édesburgonya *Süßkartoffel / Sweet Potato*	1990,-
16.12	Túrós Csusza Tepertővel Köret [1,3,7] *Quarknudeln mit knusprig gebratenen Speckwürfeln* *Cootage Cheese Pasta with Cracklings*	2660,-
16.13	Vitamin Saláta, Fokhagymás Öntettel [7] *Vitaminsalat mit Knoblauch-Dressing / vitamin salad with garlic dressing*	2460,-
16.14	Rokfortos Saláta [7] *Salat mit Roquefortkäse / Salad with Roquefort*	2460,-

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Saláták, Savanyúságok
Salate, Frisch und Sauer / Salad, Pickles

17.1	Uborkasaláta *Gurkensalat / Cucumber Salad*	1050,-
17.2	Tejfölös Uborkasaláta [7] *Gurkensalat mit saurer Sahne / Cucumber Salad with Sour Cream*	1200,-
17.3	Paradicsomsaláta *Tomatensalat / Tomato Salad*	1100,-
17.4	Káposztasaláta *Krautsalat / Cabbage Salad*	990,-
17.5	Idénysaláta *Saisonsalat / Salad from Seasonal Vegetables*	1300,-
17.6	Kovászos Uborka *Saure Gurken / Leavened Cucumber*	1100,-
17.7	Csemege Uborka [10] *Süße Gurken / Sweet Cucumber*	1100,-
17.8	Ecetes Almapaprika *Apfelpaprika / Apple Paprika*	1100,-

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Desszertek
Desserts

18.1	Túrógombóc Tejföllel (2 gombóc) [1,3,7] *Quarkknödel / Curd Dumplings*	2600,
18.2	Túrógombóc Vanília Öntettel, Áfonyával (2 gombóc) [1,3,7] *Quarkknödel mit Vanillensoße und Hindbeeren* *Curd Dumplings with Vanilla Souce and Blueberries*	2950,-
18.3	Francia Palacsinta *(f*)* [1,3,7] (Túrókrémmel Töltve, Vanília Öntettel, Tejszínhabbal) *Französische Palatschinken / French Pancakes*	2950,-
18.4	„Mákosgubás" Palacsinta *1,3,7,8* *Palatschinken mit Mohn und Vanillesauce/* *Crepes Filled with Poppy Seeds and Vanilla Sauce*	2950,-
18.5	Lekváros-Túrós Palacsinta *1,3,7,* *Palatschinken mit marmelade und Topfen /* *Crepes Filled with Jam and Cottage Cheese*	2950,-
18.6	Palacsinta (Mogyorókrémes, Kakaós) *(f*) 1,3,7,8* *Palatschinken mit oder Kakao oder Nutella gefüllt* *Pancakes Filled with Cocoa or Nutella*	1800,-
18.7	Gesztenyepüré [7] *Kastanienpüree / chesnut puree*	2950,-
18.8	Tiramisu Kehely *1,3,7,* *Tiramisu / Tiramisu*	3650,-

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

Kiegészítő
Weitere Zusätze / Supplementary Courses

20.1	Pirítós Kenyér [1] *Toast*	660,-
20.2	Camembert -es Pirítós [1,7] *Camembert toast*	770,-
20.3	Sajtmártás [1,6,7] *Käse Soße / Cheese Souce*	790,-
20.4	Gluténmentes Sajtmártás *Glutenfreie Käsesauce/ Gluten-free Cheese Sauce*	1.090,-
20.5	Barnamártás [1,9] *Braune Soße / Brown Souce*	880,-
20.6	Tartármártás [3,7,9] *Tartar Soße / Tartar Souce*	790,-
20.7	Fokhagymamártás [1,6,7] *Knoblauch Soße / Garlic Souce*	790,-
20.8	Glutén- és Laktózmentes Fokhagymamártás *Glutenfreie und Laktosefreie Knoblauchsauce/* *Gluten-free and Lactose-free Garlic Sauce*	1.190,-
20.9	Tejföl [7] *Saure Sahne / Sour Cream*	550,-
20.10	Ketchup *Ketchup*	590,-
20.11	Mustár [10] *Senf / Mustard*	440,-
20.12	Reszelt Torma *Meerrettich / Horse-Radish*	550,-
20.13	Reszelt Sajt [7] *Käse / Cheese*	520,-
20.14	Tepertő *Speckwürfel / Cracklings*	880,-
20.15	Áfonya Lekvár *Heidelbeeren Marmelade/ Blueberry jam*	880,-
20.16	Halbelsőség [4] *Fisch Innereien / Fish - Pluck*	920,-
20.17	Rántott Hagymakorong [1,3] *ide ír a Fanni németül / ide meg angolul*	990,-
20.18	Plusz Kenyér [1] *Dazu Brot / Plus Bread*	150,-

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.

20.19	Cipó [1] *Roggenbrot / Loaf*	1250,-
20.20	Lyoni Hagyma [1] *Zwiebel nach „Lyon" Art / Onion „Lyon" Style*	950,-
20.21	Kakastaréj *Hahnenkamm/ fried bacon*	890,-
20.22	Plusz Csigatészta [1,3] *Nudeln/ soup noodles*	390,-
20.23	Csomagolás *Schachtel zum Mitnehmen/ packaging*	350,-

Fél adag (f*) étel rendelése esetén a teljes ár 70% ért tudjuk azt Önöknek biztosítani. Az ételeink csomagolásáért külön árat vagyunk kénytelenek felszámolni. Az áraink az áfát tartalmazzák és forintban értendőek. Szervizdíj: 10% mely a számla végösszegére kerül felszámításra.

= Ehhez az ételhez Sommelier által ajánlott borunk.