



Étlap
Speisekarte
Menu

LEVESEK

- Bélszíngulyás kerti zöldségekkel
- Tyúklevés zöldségekkel és csigatésztával
- Erdei gombaleves tejföllel *
- Borsókrémleves menta olajjal, bacon morzsával

Ár (Ft)

(EUR) *

2 500	8.0*	Z
1 600	5.2*	Z G t
1 400	4.5*	Z G T
1 600	5.2*	T G

ELŐÉTELEK

- Cézár saláta csirkemell csíkokkal
- Cézár saláta pirított rákkal
- Málnaecetes rukkola, levegőn szárított sonkával és parmezánnal
- Lazac szalagok kéksajtos zöldsalátákkal
- Kakukkfűvel grillezett kecskesajt sütőtök lekvárral *
- Serpenyőben sült chilis-fokhagymás királyrák leveles parajjal
- Kevert saláta olajbogyóval és mustáros vinaigrettelel *

2 300	7.4*	M G t
3 100	10.0*	M G t R
2 500	8.0*	T
3 000	9.7*	T H
3 000	9.7*	T Z
2 800	9.0*	R G
1 900	6.1*	M

FŐÉTELEK

- Vörös tonhal chilivel pirítva, rizottóval és sült paradicsommal
- Lazac pankó morzsában sütve, zsenge zöldségekkel
- Csirkemell steak jázmin rizszel, vajás kukoricával
- Serpenyőben sült kacsamell hagymalekvárral, krémburgonyával
- Libamáj körteraguval, burgonyapürével
- Sertésérmék friss lecsóval, tojasos galuskával
- Bélszínjava erdei gombákkal, gratin burgonyával
- Oliván pirított zöldségek pirított camemberttel, sajtmártással *
- Spagetti aglio e olio *
- Tejszínes-spárgás papardelle rákkal, parmezánnal
- Hamburger hasábburgonyával és salátával

5 100	16.4*	Z T H
4 600	14.8*	H G t
2 800	9.0*	T
4 700	15.1*	T
5 700	18.4*	T G
4 100	13.2*	T G t
5 600	18.0*	T G M
2 100	6.7*	T G
1 900	6.1*	T G
4 800	15.5*	T G R
1 800	5.8*	T G M t

DESSZERTEK

- Karamellás körtetorta feketeszederrel
- Túrós rétes forró meggy öntettel
- Narancsos somlói galuska csokoládé mártással
- Gesztenyepüré tejszínhabbal
- Csokoládétorta vanília fagyalattal

1 500	4.8*	T G t
1 400	4.5*	T G t
1 600	5.2*	T G t D
1 500	4.8*	T D
1 600	5.2*	T G t

NAPI MENÜ

- 2 fogásos, naponta változó ajánlat: 12-15 óráig

1 500	4.8*
-------	------

A választott ételekhez jó étvágyat kívánunk!

*Az euróban megadott árak tájékoztató jellegűek.
Az árak a felszolgálat díját nem tartalmazzák.
A szobaszervíz díja 500 Ft.

Hajdú Péter **Konyhafőnök**
Czifra Béla **F&B menedzser**

ALLERGÉNEK

G GLUTÉN T TEJTERMÉK t TOJÁS H HAL R RÁKFÉLÉK
Z ZELLER M MUSTÁR D DIÓFÉLÉK * VEGETÁRIANUS ÉTELEK



SUPPEN

- Lendengulasch mit Gartengemüse
- Fleischsuppe von der Henne, dazu Gemüse und Schneckennudeln
- Waldpilzsuppe mit Sauerrahm *
- Erbsencremesuppe mit Minzöl, dazu Bacon-Brösel

Preise (HUF)

(EUR) *

2 500	8.0*	Ⓢ
1 600	5.2*	Ⓢ Ⓜ ⓔ
1 400	4.5*	Ⓢ Ⓜ ⓔ
1 600	5.2*	Ⓜ Ⓜ

VORSPEISEN

- Caesar Salat mit Hühnchenbruststreifen
- Caesar Salat mit Krebs vom Rost
- Rucola mit Himbeeressig, luftgetrockneter Schinken und Parmesan
- Lachsstreifen, dazu grüner Salat mit Blauschimmelkäse
- Mit Thymian gegrillter Ziegenkäse, dazu Kürbismarmelade *
- In Topf gebratene Königskrabbe mit Chili - Knoblauch - Blattspinat
- Gemischter Salat mit Oliven und Vinaigrette mit Senf *

2 300	7.4*	Ⓜ ⓔ Ⓢ Ⓢ
3 100	10.0*	Ⓜ ⓔ Ⓢ Ⓢ Ⓢ Ⓜ
2 500	8.0*	Ⓜ
3 000	9.7*	Ⓜ Ⓜ
3 000	9.7*	Ⓜ Ⓢ
2 800	9.0*	Ⓜ Ⓜ
1 900	6.1*	Ⓢ

HAUPTSPEISEN

- Roter Thunfisch mit Chili gebraten, dazu Risotto und Brattomaten
- Lachs in Pankomehl gebraten, dazu zartes Gemüse
- Hühnchenbruststeak mit Jasminreis und Buttermais
- In der Pfanne gebratene Entenbrust mit Zwiebelmarmelade und Cremekartoffeln
- Gänseleber-Birnen-Ragout mit Kartoffelpüree
- Schweinemedallions mit frischem Letscho und Eiernockerln
- Das Beste vom Steak mit Waldpilzen und Kartoffelgratin
- Auf Oliven gebratenes Gemüse, dazu angebratener Camembert und Käsesauce *
- Spagetti aglio e olio *
- Sahne-Spargel-Pappardelle mit Garnelen und Parmesan *
- Hamburger mit Pommes frites und Salad

5 100	16.4*	Ⓜ Ⓜ Ⓢ Ⓢ
4 600	14.8*	Ⓜ Ⓢ Ⓢ Ⓢ
2 800	9.0*	Ⓜ
4 700	15.1*	Ⓜ
5 700	18.4*	Ⓜ Ⓜ
4 100	13.2*	Ⓜ Ⓜ Ⓢ
5 600	18.0*	Ⓜ Ⓜ Ⓢ
2 100	6.7*	Ⓜ Ⓜ
1 900	6.1*	Ⓜ Ⓜ
4 800	15.5*	Ⓜ Ⓜ Ⓜ
1 800	5.8*	Ⓜ Ⓜ Ⓢ Ⓢ Ⓢ

DESSERT

- Schokoladentorte mit Vanilleeis
- Birnentorte mit Karamell und schwarzen Brombeeren
- Quarkstrudel mit heißer Kirschsauce
- Schomlauer Nockerln mit Orangen, dazu Schokoladensauce
- Kastanienpüree mit Sahne

1 600	5.2*	Ⓜ Ⓜ Ⓢ
1 500	4.8*	Ⓜ Ⓜ Ⓢ
1 400	4.5*	Ⓜ Ⓜ Ⓢ
1 600	5.2*	Ⓜ Ⓜ Ⓢ Ⓢ Ⓜ
1 500	4.8*	Ⓜ Ⓜ

TAGESMENÜ

- Täglich verschiedenes Zweigangsmenü zwischen: 12-15 Uhr

1 500	4.8*
-------	------

Guten Appetit!

*Die in Euro angegebene Preise sind informative Preise.
Die Bedienung ist in den Preisen nicht inbegriffen.
Wir verrechnen HUF 500 (cca. 1.6 EUR) für die Zimmerbedienung.

Péter Hajdú *Chef*

Béla Czifra *F&B Manager*

ALLERGENLEGENDE

Ⓜ GLUTEN Ⓜ MILCHPRODUKT Ⓢ EI Ⓢ FISCH Ⓜ KREBSARTIGE
Ⓢ SELLERIE Ⓢ SENF Ⓜ NÜSSE * VEGETARIANISCHE SPEISE



SOUPS

- Tournedos goulash with garden vegetables
- Chicken soup with vegetables and fusilli
- Wild mushroom soup with sour cream *
- Peas cream soup with mint oil and bacon crumbs

Price (HUF)

(EUR) *

2 500	8.0*	C
1 600	5.2*	C G E
1 400	4.5*	C G D
1 600	5.2*	G D

STARTERS

- Caesar salad with chicken breast cuts
- Caesar salad with roasted shrimps
- Rocket salad with raspberry vinegar, dried ham and parmesan
- Salmon strings with green salad and blue cheese
- Thyme grilled goat cheese with pumpkin jam *
- Chilli and garlic flavoured king prawn roast in pan, with leafy spinach
- Mixed salad with olives and mustard vinaigrette *

2 300	7.4*	G E M
3 100	10.0*	G E M C
2 500	8.0*	D
3 000	9.7*	F D
3 000	9.7*	D C
2 800	9.0*	G C
1 900	6.1*	M

MAIN DISHES

- Red tuna toasted with chili, served with risotto and fried tomato
- Panko-crusted baked salmon with tender vegetables
- Chicken breast steak with Jasmine rice and butter corn
- Pan-fried duck breast with onion jam and creamy potato
- Goose liver with pear ragout and mashed potato
- Pork medallion with fresh lecsó (vegetable ragout) and egg noodles
- Tenderloin with wild mushroom and potato gratin
- Olive-oil roasted vegetables and roasted camembert with cheese sauce *
- Spaghetti aglio e olio *
- Creamy pappardelle with shrimps and parmesan *
- Hamburger with French fries and salad

5 100	16.4*	C F D
4 600	14.8*	G E F
2 800	9.0*	D
4 700	15.1*	D
5 700	18.4*	G D
4 100	13.2*	G D E
5 600	18.0*	G D M
2 100	6.7*	G D
1 900	6.1*	G D
4 800	15.5*	G D C
1 800	5.8*	G D E M

DESSERTS

- Chocolate cake with vanilla ice
- Caramel pear cake with blackberries
- Cottage cheese strudel with hot sour cherry sauce
- Orange cake Somlói style with chocolate sauce
- Chestnut puree with whipped cream

1 600	5.2*	G D E
1 500	4.8*	G D E
1 400	4.5*	G D E
1 600	5.2*	G D E N
1 500	4.8*	D N

DAILY MENU

- 2-course menu changing every day, available between 12:00-15:00 pm

1 500	4.8*
-------	------

Enjoy your meal!

*Prices in Euro are informative prices.
Prices do not include service charge.
Please note that we charge 500 HUF (appr. 1.6 EUR) for room service.

Hajdú Péter **Chef**

Czifra Béla **F&B Manager**

ALLERGEN SYMBOLS

G GLUTEN D DAIRY E EGG F FISH C CRUSTACEANS
C CELERY M MUSTARD N NUTS * VEGETARIAN FOOD



