



Étlap
Speisekarte
Menu

	Ár (Ft)	(EUR)*
LEVESEK		
■ Bélszingulyás kerti zöldségekkel	1 800	6.0*
■ Szárnyas erőleves finommetélttel	1 600	5.3*
■ Tárkonyos-citromos szárnyas raguleves	1 600	5.3*
■ Brokkoli krémleves pirított mandulával *	1 300	4.3*
ELŐÉTELEK		
■ Cézár saláta csirkemell csíkokkal	2 100	7.0*
■ Cézár saláta pirított rákkal	2 500	8.3*
■ Tonhal saláta roppanós zöldségekkel és tojással tálalva	2 100	7.0*
■ Meleg kecskesajt szárított sonkakéregben, mézes balzsamos salátán	2 500	8.3*
■ Serpenyőben sült chilis-fokhagymás királyrák leveles parajjal	2 500	8.3*
■ Kevert saláta olajbogyóval és mustáros vinaigrettel *	1 900	6.3*
FŐÉTELEK		
■ Grillezett lazacfilé paradicsomos vajmártással, burgonyapürével és gőzölt zöldségekkel	4 500	15.0*
■ Nyelvhal filé meleg zöldségsalátával	4 800	16.0*
■ Kacsamell rózsaszínre sütve, forró meggyes rebarbarával és vadrizszel	3 500	11.6*
■ Jércemell vaslapon sütve, tört zöldborsón tálalva, vele sült zöldségekkel	3 200	10.6*
■ Pirított libamáj aszalt sárgabarack raguval és mézzel sült almával	4 800	16.0*
■ Sertésszűz vargányával, medvehagymás burgonyával	3 800	12.6*
■ Bélszínjava 2 féle mártással (kéksajt és zöldbors), steak burgonyával és grill zöldségekkel	4 800	16.0*
■ Lágy camamberttel sült kerti zöldségek mogyoróburgonyával *	1 900	6.3*
■ Spagetti aglio e olio *	1 900	6.3*
■ Szarvasgombás tagliatelle fekete olivás paradicsommártásba forgatva, parmezánnal tálalva *	2 500	8.3*
DESSZERTEK		
■ Csokoládétorta vanília fagyalattal	1 300	4.3*
■ Karamellás körtetorta feketeszederrel	1 300	4.3*
■ Mandulás, almás rétes vaníliás fahéjmártással	1 300	4.3*
■ Citromos sajtkrém torta mézes fügével	1 300	4.3*
■ Gesztenyepüré	1 300	4.3*
■ Érelt kecske és camambert sajtok, almával és dióval tálalva	1 600	5.3*

* VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

NAPI MENÜ

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

1 499

5.0*

Érvényes: 2014. június 1-jétől

A választott ételekhez jó étvágyat kívánunk!

Hajdú Péter
Konyhafőnök

Czifra Béla
F&B menedzser



	Preise (Ft)	(EUR)*
SUPPEN		
■ Lendengulasch mit Gartengemüse	1 800	6.0*
■ Geflügelkraftbrühe mit fein geschnittenen Nudeln	1 600	5.3*
■ Geflügelragoutsuppe mit Estragon und Zitrone	1 600	5.3*
■ Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln *	1 300	4.3*
VORSPEISEN		
■ Caesar Salat mit Hühnchenbruststreifen	2 100	7.0*
■ Caesar Salat mit Krebs vom Rost	2 500	8.3*
■ Tunfischsalat mit knusprigem Gemüse und Eiern aufgetischt	2 100	7.0*
■ Warmer Schafskäse in getrockneter Schinkenkruste auf einem Salatbett mit Honig und Balsam	2 500	8.3*
■ In Topf gebratene Königskrabbe mit Chili - Knoblauch - Blattspinat	2 500	8.3*
■ Gemischter Salat mit Oliven und Vinaigrette mit Senf *	1 900	6.3*
HAUPTSPEISEN		
■ Grilltes Lachsfilet mit Tomaten - Buttersoße, Kartoffelpüree und gedämpften Gemüse	4 500	15.0*
■ Zungenfischfilet mit warmem Gemüsesalat	4 800	16.0*
■ Rosa gebratene Entenbrust mit heißem Rhabarber und Sauerkirschen und mit Wildreis	3 500	11.6*
■ Hühnchenbrust auf Rost gebraten, auf gebrochenen Erbsen aufgetischt, mit gebratenen Gemüse	3 200	10.6*
■ Geröstete Leber, mit Ragout aus gedörrten Aprikosen, in Honig gebackenen Äpfeln	4 800	16.0*
■ Schweinemedallions mit Steinpilz, Kartoffeln mit Bärlauch	3 800	12.6*
■ Beefsteak mit 2 verschiedenen Soßen (Blaukäse und Grüner Pfeffer Soße), mit Steakkartoffeln und Grillgemüse	4 800	16.0*
■ Gartengemüse gebraten mit sanftem Camembert und Haselnusskartoffeln *	1 900	6.3*
■ Spagetti aglio e olio *	1 900	6.3*
■ Trüffeltagliatelle in Tomatensoße mit schwarzen Oliven und Parmesan serviert *	2 500	8.3*
DESSERT		
■ Schokoladentorte mit Vanilleeis	1 300	4.3*
■ Birnentorte mit Karamell und schwarzen Brombeeren	1 300	4.3*
■ Apfelstrudel mit Mandeln, Zimtsoße mit Vanille	1 300	4.3*
■ Käsesahnetorte mit Zitrone, Feigen mit Honig	1 300	4.3*
■ Kastanienpüree	1 300	4.3*
■ Weiche Schafs- und Camembertkäsesorten mit Äpfeln und Nüssen aufgetischt	1 600	5.3*
* VEGETARIANISCHE SPEISE		
TAGESMENÜ		
■ Täglich verschiedenes Zweigangsmenü zwischen: 12-15 Uhr	1 499	5.0*

Gültig: ab 1. Juni, 2014.
Guten Appetit!

Hajdú Péter
Chef

Czifra Béla
F&B manager



	Price (Ft)	(EUR)*
SOUPS		
■ Turnedos goulash with garden vegetables	1 800	6.0*
■ Poultry soup with vermicelli	1 600	5.3*
■ Poultry ragout soup with tarragon and lemon	1 600	5.3*
■ Broccoli cream soup with roast almond chips *	1 300	4.3*
STARTERS		
■ Caesar salad with chicken breast cuts	2 100	7.0*
■ Caesar salad with roasted shrimps	2 500	8.3*
■ Tuna salad with al dente vegetables and eggs	2 100	7.0*
■ Warm goat cheese in dried ham crust on a honey-balsamic salad bed	2 500	8.3*
■ Chilli and garlic flavoured king prawn roast in pan, with leafy spinach	2 500	8.3*
■ Mixed salad with olives and mustard vinaigrette *	1 900	6.3*
MAIN DISHES		
■ Grilled salmon fillet with tomato/butter sauce, mashed potatoes and steamed vegetables	4 500	15.0*
■ Sole fillet with hot vegetable salad	4 800	16.0*
■ Duck breast roasted pink, hot rhubarb with sour cherry and wild rice	3 500	11.6*
■ Broiler chicken breast roasted on iron plate, served on crushed green peas, with vegetables roasted together with the meat	3 200	10.6*
■ Roasted goose liver with dried apricot ragout and apples roasted with honey	4 800	16.0*
■ Tenderloin of pork with boletes and potatoes with wild garlic	3 800	12.6*
■ Sirloin of beef with two kinds of sauces (blue cheese and green pepper sauce), steak potatoes and grilled vegetables	4 800	16.0*
■ Garden vegetables roasted with creamy camembert, served with pommes noisettes *	1 900	6.3*
■ Spaghetti aglio e olio *	1 900	6.3*
■ Tagliatelle with truffle tossed in tomato sauce with black olives, sprinkled with parmesan *	2 500	8.3*
DESSERTS		
■ Chocolate cake with vanilla ice	1 300	4.3*
■ Caramel pear cake with blackberries	1 300	4.3*
■ Almond/apple strudel with vanilla and cinnamon sauce	1 300	4.3*
■ Lemon/cheese cream cake and figs with honey	1 300	4.3*
■ Chestnut puree	1 300	4.3*
■ Soft goat and camembert cheese, served with apples and walnuts	1 600	5.3*
* VEGETARIAN FOOD		
DAILY MENU		
■ 2-course menu changing every day, available between 12:00-15:00 pm	1 499	5.0*

Valid: from 1st of June, 2014.
Enjoy your meal!

Hajdú Péter
Chef

Czifra Béla
F&B manager



