

ÉTLAP



SPEISEKARTE



MENU

HIDEG ELŐÉTELEK ❧ KALTE VORSPEISEN ❧ COLD STARTERS

	HUF.
Mozzarella, paradicsom, avokádó pesto, bazsalikom olaj(allergének 7).....	1900.-
<i>Mozzarella, Tomaten, Avokado Pesto, Basilieöl</i> <i>Mozzarella and tomato with avocado pesto and basil oil</i>	
Tatár beefsteak, kerti javak, pirítós(allergének 1, 3, 10)	4100.-
<i>Beefsteak nach Tartár Art, Toast</i> <i>Beefsteak tatar (ground rare beef) with seasonal vegetables and toast</i>	
Libamáj pástétom, libamáj fagyi, házi kalács, karamellizált körte, mangó(allergének 1, 3, 7)	4200.-
<i>Gansleber Patee, Gansleber Eis, Hausgemachter Hefezopf, Karamellisierte Birne</i> <i>Goose liver paté with goose liver ice cream with homemade scones ,caramelized pear and mango</i>	

LEVESEK ❧ SUPPEN ❧ SOUPS

	HUF.
Erdei gomba krémleves, grissini(allergének 1, 7)	1500.-
<i>Pilz Cremesuppe nach Waldener Art, grissini</i> <i>Cream soup made from forest mushrooms with grissini</i>	
Húsleves (gazdagon, májgombóc, lúdgége)(allergének 1, 3, 9)	1400.-
<i>Fleischsuppe (reichlich, Leberknödel, Ganskehle)</i> <i>Bouillon with liver dumplings,vegetables and pasta</i>	
Hideg málna krémleves, vanília fagyi(allergének 7).....	1200.-
<i>Kalte Himbeer Cremesuppe, Vanille Eis</i> <i>Cold raspberry cream soup with vanilla ice cream</i>	

MELEG ELŐÉTELEK, TÉSztÁK ❧ WARME VORSPEISEN, PASTA

HOT APPETIZERS, PASTA

	HUF.
Hortobágyi húsos palacsinta(allergének 1, 3, 7)	2100.-
<i>Pfannkuchen nach Hortobágyi Art</i> <i>Crepes filled with hortobágyi style meat ragout</i>	
Grillezett kecskesajt, alma, dió(allergének 7, 8)	2800.-
<i>Gegrillter Hippekäse, Apfel, Nuss</i> <i>Grilled goat cheese with apples and walnuts</i>	
Fokhagymás, fehérboros királyrákfarok, friss saláta(allergének 1, 2)	3200.-
<i>Scampi mit Weisswein und Knoblauch, Salat</i> <i>Scampi with garlic, white wine and salads</i>	

FŐÉTELEK  HAUPTSPEISE  MAIN COURSES

	HUF.
Lazac steak, zöldborsópüré, friss saláták (allergének 4).....	4900.-
<i>Lachs steak, grüne Erbse Püree, frische Salaten</i>	
<i>Salmon steak with green pea pureé and fresh salad</i>	
Csirkemell steak, finom fokhagyma mártás, mogyoró burgonya (allergének 7).....	3900.-
<i>Hühnerbrust steak, feine Knoblauch Remoulade, Nusskartoffeln</i>	
<i>Chicken breast steak with garlic dipping and peanut potatoes</i>	
Rosé kacsá mell, ánizsos, chilis szilva chuttney, pirított gnocchi (allergének 1, 3)	4200.-
<i>Rosé Entenbrust, Pflaume chuttney mit Chilli und Anis, geröstete gnocchi</i>	
<i>Rosé duck breast with anisic plum chutney and roasted gnocchi</i>	
Sertésszűz, erdei gombák, kakukkfűves polenta (allergének 7).....	4200.-
<i>Schweinemedallions, Pilzen nach Waldener Art, Thymianpolenta</i>	
<i>Best end of pork with forest mushrooms and thyme polenta</i>	
Tarja steak, füstölt paprika mártás, petrezselymes burgonya	3800.-
<i>Kammsteak, geräucherter Paprikasaft, Petersilienkartoffel</i>	
<i>Greasy pork steak with smoked paprika sauce and parsley potatoes</i>	

Cordon Bleu, szalmaburgonya, jázminrizs, káposztasaláta.....(allergének 1, 3, 7)4200.-
Cordon Bleu, Französisch frites, Jasminreiss, Kohlsalat
Cordon bleu with french fries, rice and sour coleslaw

Borjú bécsi, bajor burgonyasaláta, sült rukkola.....(allergének 1, 3, 7, 10)4800.-
Wiener Schnitzel, bayerischer Kartoffelsalat, gebratener Rucola
„Bécs” style calf with bavarian potato salad and roasted arugula

Bélszín steak rossini módra, burgonyakroket.....(allergének 1, 3, 7, 10)8100.-
Mürbebraten Beefsteak nach “rossini” Art, Kartoffelkrokette
Beefsteak „rossini” style with croquet

Bélszín steak udvarmester módra, friss saláta.....(allergének 7, 10)6800.-
Mürbebraten steak nach Hofmeister Art, frischer Salat
Beefsteak „udvarmester” style with fresh salad

Picanha steak, whiskey-s, kávé vargánya, mogyoró burgonya.....6800.-
Picanha steak, Kaffeesteinpilz mit whiskey, Nusskartoffeln
Picanha beefsteak, flap mushroom with coffee and whiskey and peanut potatoes

Ryb-eye steak, grillezett rákfarok, ördögsekér gomba, rukkolás gnocchi.....(allergének 1, 2, 3)6800.-
Ryb-eye steak, gegrilltes Krebsheck, Teufelplanwagen Pilz, Gnocchi mit Rucola
Ryb-eye Steak ,grilled lobster-tail, tumble-weed mushrooms and arugula gnocchi

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK VEGETARIANISCHE SPEISEN

VEGETARIAN DISHES

	HUF.
Grillezett camembert, párolt brokkoli, pirított magvak (allergének 7, 8) 3100.- <i>Gegrillte Camembert, geschmorte Broccoli, geröstete Kerne</i> <i>Grilled camembert with steamed broccoli and roasted seeds</i>	
Mandulás bundában sült cukkini, bazsalikomos, paradicsomos penne (allergének 1, 3, 8) 3100.- <i>Gebratene Zucchini in Mandelfell, Tomatenpenne mit Basilien</i> <i>Almond coated deep fried zucchini with basil and tomato penne</i>	

GLUTÉNMENTES ÉTELEK GLUTENFREIE SPEISEN

GLUTEN-FREE MEALS

	HUF.
Roston sült csirkemell, fűszeres sajttal, jázminrizs (allergének 7) 3900.- <i>Grillade Hühnerbrust, mit Wurzkäse, Jasminreis</i> <i>Grilled chicken breast with seasoned cheese and rice</i>	
Sertésszűz érmék, négysajt mártás, zöldborsó, jázminrizs (allergének 7) 3900.- <i>Schweinemedailles, Remoulade aus vier Käsen, grüne Erbse, Jasminreis</i> <i>Best end of pork with four cheese dipping, green peas and rice</i>	

GYERMEKEKNEK AJÁNLJUK FÜR KINDER

FOR CHILDREN

	HUF.
Elza hercegnő kedvence (rántott sajt, jázmin rizs) (allergének 1, 3, 7) 1900.- <i>Das Liebchen von Prinzessin Elza (panierter Käse, Jasminreis)</i> <i>Princess Elza's favourite (deep fried cheese and rice)</i>	
Minyonok, ha itt vannak...(sajtos, paradicsomos spagetti) (allergének 1, 3, 7) 1900.- <i>Minions, wenn sie da sind...(Tomatenspagetti mit mit Käse)</i> <i>Minions, if they are here (cheese and tomato spagetti)</i>	
Bogyó és Babóca kedvence (rántott csirkemell, hasáburgonya, ketchup) (allergének 1, 3,) 2100.- <i>Das Liebchen von Bogyó und Babóca (panierte Hühnerbrust, Pommes, Ketchup)</i> <i>Berry and Dolly's favourite (deep fried chickenbreast, french fries and ketchup)</i>	

SALÁTÁK ❧ SALATEN ❧ SALADS

	HUF.
Paradicsom	900.-
<i>Tomaten</i>	
<i>Tomato</i>	
Uborka	900.-
<i>Gurken</i>	
<i>Cucumber</i>	
Káposzta	900.-
<i>Kohlsalat</i>	
<i>Cabbage</i>	
Kovászos uborka	900.-
<i>Eingelegte Gurke</i>	
<i>Pickled cucumber</i>	

DESSZERTEK ❧ NACHSPEISEN ❧ DESSERTS

	HUF.
Gesztenyepüré, gesztenye fagyi 7	2100.-
<i>Kastanienpüree</i>	
<i>Chestnut pureé with chestnut ice cream</i>	
Belga csokipite, bounty fagyi 7	2100.-
<i>Belgische Schokoladenkuchen, bounty Eis</i>	
<i>Belgian chocolate pie with bounty ice cream</i>	
Palacsinták (ízés, túrós barackos, kakaós, nutellás) 1, 3, 7	1500.-
<i>Pfannkuchen (Marmelade, Topfen-Pfirsich, Kakao, Nutella)</i>	
<i>Pancakes/ crepes with filling(peach jam,cottage cheese-apricot,cocoa,nutella)</i>	

ALLERGÉN TÁJÉKOZTATÓ

1. Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorsan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek.
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek.
3. Tojás és belőle készült termékek.
4. Hal és a belőle készült termékek.
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek.
6. Szójabab és a belőle készült termékek.
7. Tej és az abból készült termékek. (beleértve a laktózt)
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek.
9. Zeller és a belőle készült termékek.
10. Mustár és a belőle készült termékek.
11. Szezámag és a belőle készült termékek.
12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg /liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben.
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek.
14. Puhatestűek és a belőle készült termékek.

ALLERGEN INFORMATION

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (for example German wheat, or khorasan wheat), rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof.
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensladen nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

Dear Guest, please visit the Restaurant proper dressed. Thank you for your understanding!
The meals served for breakfast and dinner can be consumed only in the Restaurant.
We would be glad to prepare take-away dishes for you, for an extra charge.
For further information, please contact a waiter.

Attila Kovács
F & B Manager