




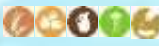




NYÁRI AJÁNLAT
ANGEBOT AB SOMMER
OFFER AT SUMMER

1950. **Hideg libamáj zsírjában, lilahagyma lekvárral, friss zöldségekkel és pirítóssal** 🍷 2.890,- Ft
Kalte Gänseleber in eigenem Fett dazu rote Zwiebelmarmelade, Gemüse und Toast
Cold goose liver in own fat with red onion jam, vegetables and toast
1951. **Füstölt lazactatár fokhagymás toasztal (100 gr)** 🍷🍷 1.890,- Ft
Tataren vom Lachsfilet dazu Toast mit Knoblauch
Tartar from salmonfillet served with garlic toast
2950. **Szarvasi mozzarella paradicsommal, pestóval és toasztal** 1.690,- Ft
Büffele Mozzarella Käse mit Tomaten, Pesto und Toast
Buffalo mozzarella cheese with tomato, pesto and toast
2212. **Bazsalikomos paradicsomleves mozzarella golyóval** 🍷🍷🍷 1.090,- Ft
Tomatencremesuppe mit Basalikum und Mozzarella Käse
Tomato creamsoup with basil and Mozzarella cheese
2376. **Spárgakrémleves bacon - chipsszel** 🍷🍷🍷 1.090,- Ft
Spargelcremesuppe mit Baconchips
Asparagus cream soup with cheesechips
1954. **Hideg joghurtos őszibarack-krémleves tejszínhabbal** 🍷 1.090,- Ft
Kalte Pfirsichsuppe mit Yoghurt und Schlagsahne
Cold peach soup with yogurt and whipped cream
1955. **Óriás garnéla pankó morzsában, salátaágyon, chilis mártogatóssal (120 gr)** 🍷🍷🍷 2.780,- Ft
Riesengarnelen paniert in Panko dazu Salat und scharfe Sauce
Panko fried giant shrimp with Salad and hot sauce
1956. **Nyári salátatál csirkemell steakkal és cézár öntettel (150 gr)** 🍷🍷🍷 2.290,- Ft
Grüner Salat mit Hühnerbruststeak und Caesar Dressing
Fresch green salad plate with roasted chicken breast steak and Caesar dressing
1957. **Füstölt mozzarella steak grillen sütve, roston sült zöldségekkel és snidlingmártással** 🍷🍷 2.590,- Ft
Geräucherte Mozzarella Steak vom Grill dazu Gemüse vom Rost und Schnittlauchsauce
Grilled, smoked mozzarella steak served with grilled vegetables and chive sauce

1958. **Bőrében sült fogasderék, fokhagymás tejszínes garnélával, és zöld tagliatelle tésztával**  **3.490,- Ft**
Zanderrumpf in eigener Haut gegrillt
dazu rahmige Garnelen Sauce mit grüne Tagliatelle
Pike perch thick grilled in its skin
with creamy shrimp ragout and green tagliatelle
1959. **Grillen sült fűszeres lazacfilé, spenótos – parmezános gnocchival**  **3.490,- Ft**
Gewürztes Lachsfilet vom Grill dazu Gnocchi mit Spinat und Parmesan
Grilled, spicy salmon fillet served with gnocchi with spinach and Parmesan
2381. **Vajhalsteak, céklás rizottóval és parmezán chipsszel**  **3.490,- Ft**
Butterfischsteak dazu Rote- Bete Risotto und Parmesanchips
Butterfishsteak served with beet risotto and parmesan cheesechip
1976. **Mandulás bundában sült tanyasi csirkemellfilé édesburgonyával és joghurtos salátával**  **3.390,- Ft**
Gebratene Hühnerbrustfillet in Mandel-mantel
dazu süsse Kartoffeln und grüner Salat with Yoghurt
Fried breast of chicken in almond coat
with sweet potatoes and fresh green salad with yogurt
2382. **Gomolyával és aszalt paradicsommal töltött tanyasi csirkemell cornflakes bundában, roquefort mártással ,grillezett zöldségekkel és házi steak burgonyával**  **3.490,- Ft**
Panierte Hühnerbrust mit Tomaten und geräucherte Schafkäse gefüllt, gegrillte Gemüse mit Roquefort Sosse und Steak Kartoffeln
Fried chickenbreast stuffed with dried Tomato, smoked sheepcheese and grilled vegetables with roquefort sauce, steak potatoes
2365. **Baconos csirkemellsteak, spárgakrémés rizottóval és parmezánnal** **3.190,- Ft**
Hühnerbruststeak im Bacon Speck gebacken dazu cremige Spargelrisotto und Parmesan
Fried breast of chickensteak served with asparagus risotto and parmesan cheese
1964. **Pulyka cordon bleu csónak burgonyával és amerikai káposztasalátával**  **3.290,- Ft**
Cordon bleu aus Putenfleisch mit gerösteten Kartoffeln und amerikanischer Krautsalat
Turkey Cordon bleu with sautéed potatoes and coleslaw
1977. **Gyömbéres sült kacsamell, almás zellerpürével és édesburgonyával**  **3.290,- Ft**
Entenbrustbraten mit Ingwer dazu gedünstetem Selleriepürée mit Apfel und Süsskartoffeln
Roasted duck breast with ginger served with celery puree with apple and sweet potato
1965. **Omlós fokhagymás libacomb, almás vöröskáposztával és burgonyapürével**  **3.690,- Ft**
Gänsekeule mit Knoblauch dazu gedünstete Rotkraut und Kartoffelpüree
Goose leg with garlic, red cabbage with apple and mashed potatoes

1966. **Hízott libamáj grillen sütve, vörösboros - mézes aszalt szilvával, burgonyapürével** 🍷🍷🍷🍷 5.390,- Ft
Gänseleber vom Rost dazu Dörrpflaumen mit Rotwein, Honig und Kartoffelpüree
 Grilled goose liver with plum in red wine and honey, served with mashed potatoe
1967. **Mangalicakaraj fokhagymás tejben pácolva, fehér morzsában** 🍷🍷🍷🍷 3.690,-Ft
bundázva, házi sültburgonyával és mártogatással
“ Mangalitzta “ Schweinskarree im Milch marinierte und panierte mit hausgemachte pommes dazu dip
 “ Mangalitzta “ chop in milk marinated and fried with home made french fries and dip
2357. **Szűzermék parmezános bundában, rucicola salátával, sültburgonyával** 🍷🍷🍷🍷 3.190,- Ft
és csípős mártogatással
Schweinemedallions in Parmesan Mantel mit Rucicola Salat, Bratkartoffeln und heiße Dips
 Filet mignon of pork in parmesan coat, with rucola salad, fried potatoes and hot dip
1970. **Kemencében sült „ süldőcsülök jóasszony módra”** 🍷 (hagymás – szalonnás - gombás sültburgonya) 2.990,- Ft
Spanferkelstelze im ganzen gebraten auf gute Frau Art (geröstem Kartoffeln mit Zwiebel, Speck und Pilz)
 Knuckle of pig let good wife style (bacon, onion, mushrooms, potatoes)
1971. **Brassói aprópecsenye (szűzfiléből), pirított burgonyával** 2.790,- Ft
Kleine gebratene Fleischstückchen Kronstädter Art (aus dem Schweinefillet) mit gerösteten Kartoffeln
 Fillet mignon of pork stew Brashov style, with sauted potatoes
1972. **Omlós marhapofa vadas mártással, óriás gnocchival** 🍷🍷🍷🍷🍷 3.390,- Ft
Rindbacke im Wildrahmsosse und Gnocchi
 Beefcheek with game sauce and gnocchi
7433. **Tüzes birkapörkölt sztapacskával** 🍷🍷🍷🍷 2.890,- Ft
Schafgulasch mit Kartoffelnockerln mit Schafkäse
 Mutton stew (pörkölt) with potatoes gnocchi with eve cheese
2313. **Remegős vargabéles erdei gyümölcs mártással** 🍷🍷🍷🍷 1.150,- Ft
Topfennudel auflauf in Strudelteig mit Wildfrucht sosse
 Cottage cheese cake with forest fruit sauce sauce
2388. **Mákosguba torta vanília sodóval és forró meggyöntettel** 🍷🍷🍷🍷 990,- Ft
Mohn Nockerln mit Vanille Sosse und heiße Sauerkirsch
 Poppy- seed dumplings with vanilla sauce and hot sour cherry
049. **Kovászos uborka** 🍷 690,- Ft
Sauere Salzgurken
 Leavender cucumber