

- 2375. Füstölt lazactatár, fokhagymás toasttal ( 100 gr )**  **1.790,- Ft**  
*Tataren vom geräucherte Lachsfilet dazu Toast mit Knoblauch*  
Tartar from smoked salmonfillet served on toast with garlic
- 2914. Libamáj zsírjában, lilahagyma lekvárral, friss zöldségekkel és pirítóssal**  **2.890,-Ft**  
*Gänseleber in eigenem Fett dazu rote Zwiebeln - Marmelade, Gemüse und Toast*  
Goose liver in own fat with red onion jam, vegetables and toast
- 2320. Tejfölös-fahéjas szilvakrémleves, vörösborban áztatott aszalt szilvával**  **950,- Ft**  
*Pflaumencremesuppe mit saure Sahne, Zimt und Dörripflaumen im Rotwein*  
Plum cream soup with sour cream, cinnamon and dried plum in red wine
- 2321. Gyömbéres sütőtökrémleves, vajban pirított tökmaggal**  **950,- Ft**  
*Kürbiscremesuppe mit Ingwer und geröstete Knirps*  
Pumpkin cream soup with ginger and sauted pumpkin seeds
- 2751. Füstölt Mozzarella-steak grillen sütve roston sült zöldségekkel**  **2.180,- Ft**  
*Geräucherte Mozzarella – steak vom Grill dazu Gemüse vom Rost*  
Grilled, smoked mozzarella – steak served with grilled vegetables
- 2953. Grillezett camembert sajt, vörösboros áfonyával, krokettal**  **2.550,- Ft**  
*Gegrillte Camembert Käse mit Heidelbeere und Kartoffelnkroketten*  
Grilled camembert cheese with cranberry and potato croquettes
- 2322. Roston sült fogasfilé, mascarponés rizling mártással, zöld taglioline tésztaival**  **2.980,- Ft**  
*Zanderfillet vom Rost dazu Rieslingweinsosse mit Mascarpone und grünen taglioline Nudeln*  
Grilled pike perch fillets served with Rieslingwine sauce with mascarpone, and green taglioline
- 2754. Grillen sült fűszeres lazacfilé, snidlinges mascarpone mártással, zöld metélttel**  **3.190,- Ft**  
*Gewürztes Lachsfilet vom Grill dazu Mascarpone Sosse mit Schnittlauch and grüne Tagliatelle*  
Grilled, spicy salmon fillet served with mascarpone sauce with chive, and green tagliatelle
- 2955. Grillen sült „haltrío”( lazacfilé, vajhalfilé, bőrös fogasfilé, fokhagymás - parajos szélesmetélttel**  **3.390,- Ft**  
*Gegrilltes „Fischtrio” (Lachsfillet, Butterfischfillet, Zanderfilletin eigener Haut )*  
*dazu Nudeln mit Knoblauch und Spinat*  
Grilled “fishtrio”(salmonfillet, Butterfishfillet, Pike pech fillet) and pasta with garlic and spinach
- 2382. Gomolyával és aszalt paradicsommal töltött tanyasi csirkemell, cornflakes bundában, roquefort mártással, grillezett zöldségekkel és édesburgonyával**  **2.990,- Ft**  
*Panierte Hühnerbrust mit Tomaten und geräucherte Schafkäse gefüllt, gegrillte Gemüse mit Roquefort Sosse und süsse Kartoffeln*  
Fried chickenbreast stuffed with dried Tomato, smoked sheepcheese and grilled vegetables with roquefort sauce, sweet potatoes
- 2383. Pulyka Cordon bleu csónak burgonyával és amerikai káposztasalátával**  **3.100,- Ft**  
*Cordon bleu aus Putenfleisch mit gerösteten Kartoffeln und amerikanischer Krautsalat*  
Turkey Cordon bleu with sautéed potatoes and coleslaw

8230 Batatonfüred, Tagore sétány 1.

Telefon: 00-36-87/580-070

Fax: 00-36-87/580-071

2758. **Mézes kacsamell vöröskáposzta pürével és házi steakburgonyával** 2.990,- Ft  
*Honige Entenbrust mit rote Krautpüree and hausgemachte Steakkartoffeln*  
 Honeyed duck breast served with mashed red cabbage and home made steak potato
2342. **Omlós fokhagymás libacomb, almás vöröskáposztával és burgonyapürével** 3.690,- Ft  
*Gänsekeule mit Knoblauch dazu gedünstete Rotkraut und Kartoffelpüree*  
 Goose leg with garlic, red cabbage and mashed potatoes
2755. **Hízott libamáj grillen sütve, vörösboros - mézes aszalt szilvával, burgonyapürével** 4.990,- Ft  
*Gänseleber vom Rost dazu Dörrpflaumen mit Rotwein, Honig und Kartoffelpüree*  
 Grilled goose liver with plum in red wine and honey, served with mashed potatoes
2384. **Mangalica karaj fokhagymás tejben pácolva, fehér morzsában bundázva, házi sültburgonyával és mártogatóssal** 3.390,- Ft  
*Im Milch marinierte und panierte "Mangalitz" Schweinskarree mit hausgemachte pommes dazu dip*  
 In milk marinated and fried "Mangalitz" chop with home made french fries and dip
2759. **Kemencében sült „süldőcsülök jóasszony módra”** 2.890,- Ft  
 (hagymás, szalonnás, gombás sültburgonya)  
*Spanferkelstelze im ganzen gebraten auf gute Frau Art (geröstem Kartoffeln mit Zwiebel, Speck und Pilz)*  
 Knuckle of pig good wife style (bacon, onion, mushrooms, potatoes)
2386. **Baconbe tekert szűzsteak nyársra fűzve, friss lecsóval és petrezselymes burgonyával** 2.980,- Ft  
*Schweinesteak in Baconmantel dazu Petersilienkartoffeln und „lecsó”*  
 Fillet of pork in bacon jacket with parsley potatoes and „lecsó”
2762. **Brassói aprópecsenye (szűzfiléből), piritott burgonyával** 2.690,- Ft  
*Kleine gebratene Fleischstückchen Kronstädter Art (aus dem Schweinefilet) mit gerösteten Kartoffeln*  
 Fillet mignon of pork stew Brashov style, with sauted potatoes
2385. **Tűzdelt szarvascomb, vadas mártással, zsemlegombóccal** 2.980,- Ft  
*Gespickte Hirschkeule dazu Wildrahmsosse mit Semmelknödeln*  
 Larded haunch of deer with venison sauce and bread dumplings
7433. **Tüzes birkapörkölt, petrezselymes burgonyával** 2.650,- Ft  
*Schafgulasch mit Petersilienkartoffeln*  
 Mutton stew (pörkölt) with parsley potatoes
2329. **Házi készítésű tormás céklasaláta** 590,- Ft  
*Hausgemachte Rote Bete mit Meerrettich*  
 Home made beetroot salad with horse-radish
2388. **Mákosguba torta vanília sodóval és forró meggyöntettel** 980,- Ft  
*Mohn Nockerln mit Vanille Sosse und heiße Sauerkirsch*  
 Poppy- seed dumplings with vanilla sauce and hot sour cherry
2331. **Gesztenyepüré** 880,- Ft  
*Maronenpüree*  
 Chestnutspüree

8230 Balatonfüred, Tagore sétány 1.  
 Telefon: 00-36-87/580-070  
 Fax: 00-36-87/580-071