

ŐSZI AJÁNLAT

ANGEBOT AB HERBST

OFFER AT AUTUMN

- 1950. Hideg libamáj zsírjában, lilahagyma lekvárral, friss zöldségekkel és ropogós bagettel** 3.650,-Ft
Kalte Gänseleber in eigenem Fett dazu rote Zwiebelmarmelade, Gemüse und Baguette
Cold goose liver in own fat with red onion jam, vegetables and baguette
- 1951. Füstölt lazacatár fokhagymás toasttal (100 gr)** 2.490,-Ft
Tataren vom Lachsfilet dazu Toastbrot mit Knoblauch
Tartar from salmon fillet served with garlic toast bread
- 2320. Tejfölös-fahéjas szilvakrémleves, vörösborban áztatott aszalt szilvával** 1.290,- 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 sütőtök-krémleves, pancetta pörccel** 1.290,- Ft
Kürbiscremesuppe mit Speckstreifen
Pumpkin cream soup with bacon strips
- 2326. Kelkáposzta-krémleves sült virsli karikákkal** 1.490,-Ft
Grünkohl-cremesuppe mit Würstchenstreifen
Kale cream soup with sausage strips
- 1955. Óriás garnéla pankó morzsában, salátaágyon, chilis mártogatóssal (120 gr)** 3.390,-Ft
Riesengarnelen paniert in Panko dazu Salat und scharfe Sauce
Panko fried giant shrimp with Salad and hot sauce
- 2208. Görög salátátál feta sajttal** 2.190,-Ft
Griechischer Salatteller mit Feta Käse
Greek salad plate wit feta cheese
- 1956. Friss salátátál csirkemell steakkal és cézár öntettel (150 gr)** 2.590,-Ft
Grüner Salat mit Hühnerbruststeak und Caesar Dressing
Fresch green salad plate with roasted chicken breast steak and Caesar dressing
- 1958. Bőrében sült fogasderék, fokhagymás-tejszínes-garnélás taglioline verdi tésztával** 3.990,-Ft
Zanderrumpf in eigener Haut gegrillt dazu taglioline verde mit rahmige Garnelen Sauce
Pike perch thick grilled in its skin served with green taglioline verdi pasta with creamy shrimps ragout
- 1959. Grillen sült fűszeres lazacfilé, spenótos – parmezános gnocchival** 3.990,-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** 🍷🍷 4.290,-Ft
 Butterfischsteak dazu Rote- Bete Risotto und Parmesanchips
 Butterfishsteak served with beet risotto and parmesan cheesechip
2955. **Grillen sült „haltrío”(lazacfilé, vajhalfilé, bőrös fogasfilé), fokhagymás - parajos szélesmetélttel** 🍷🍷🍷 4.390,- 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
2327. **Aszalt paradicsommal, fetával és spenóttal töltött csirkemell, pancettába göngyölve pestos tagliatellével** 🍷🍷 3.890,-Ft
 Hähnchenbrust im Speck Mantel gefüllt mit getrockneten Tomaten, Feta und Spinat
 dazu Pesto Tagliatelle
 Chicken breast in speck jacket stuffed with dried tomatoes, feta and spinach
 served with pesto tagliatelle
1976. **Mandulás bundában sült tanyasi csirkemellfilé édesburgonyával és joghurtos salátával** 🍷🍷🍷 3.890,-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
1964. **Pulyka cordon bleu csónak burgonyával és amerikai káposztasalátával** 🍷🍷🍷🍷🍷 3.790,-Ft
 Cordon bleu aus Putenfleisch mit gerösteten Kartoffeln
 und amerikanischer Krautsalat
 Turkey Cordon bleu with sautéed potatoes and coleslaw
1977. **Gyömbéres sült kacsamell, mézes gyömbér mártásban sütőtökpürével és édesburgonyával** 🍷🍷🍷 3.990,-Ft
 Entenbrustbraten mit Ingwer dazu gedünstetem Selleriepürée mit Apfel,
 Honig-Ingwersauce und Süsskartoffen
 Roasted duck breast with ginger served with celery puree with apple,
 honey ginger sauce and sweet potato
1966. **Hízott libamáj grillen sütve, vörösboros - mézes aszalt szilvával és burgonyakrokettel** 🍷🍷 5.990,-Ft
 Gänseleber vom Rost dazu Dörrpflaumen mit Rotwein,Honig und Kartoffelkroketten
 Grilled goose liver with plum in red wine and honey,served with potato croquettes
2342. **Omlós fokhagymás libacomb, almás vöröskáposztával és burgonyapürével** 🍷 3.990,- Ft
 Gänsekeule mit Knoblauch dazu gedünstete Rotkraut und Kartoffelpüree
 Goose leg with garlic, red cabbage and mashed potatoes

2357. **Szűzermék parmezános bundában, rucicola salátával, 🍴🍷** 3.890,-Ft
pikáns paradicsomos spagettivel
 Schweinemedallions in Parmesan Mantel mit Rucicola Salat und würzigem Tomatenspaghetti
 Filet mignon of pork in parmesan coat, with rucola salad and spicy tomato spaghetti
1971. **Brassói aprópecsenye (szűzfiléből), piritott burgonyával** 2.990,-Ft
 Kleine gebratene Fleischstückchen Kronstädter Art (aus dem Schweinefilet)
 mit gerösteten Kartoffeln
 Fillet mignon of pork stew Brashov style, with sauted potatoes
1972. **Omlós marhapofa vadas mártással, piritott gnocchival 🍴🍷🍴🍴🍴** 3.790,-Ft
 Rindbacke im Wildrahmsosse und Gnocchi
 Beefcheek with game sauce and gnocchi
7433. **Tüzes őzpörkölt sztrapacskával 🍴🍷🍴** 3.690,-Ft
 Rogen Goulasch mit Kartoffelnockerln mit Schafkäse
 Mutton deer stew with potatoes gnocchi with eve cheese
8059. **Erdélyi fatányéros, fűszeres steakburgonyával és káposztasalátával 🍴🍷** 4.390,-Ft
 (roston sült sertésárja, szűzermék, csirkemellfilé, libamáj, kakastaréj, grill kolbász)
Siebenbürger Holczplatte mit Folienkartoffeln und Krautsalat
 (Schweinelende vom Rost, Schweine Medaillon, Hühnerbrustfillet, Gänseleber, Grillwürstchen)
Transsylvanian mixed meat plate with foil potatoes and cabbage salad
 (grilled pork loin, fillet mignon of pork, chicken breast, goose liver,sausage)
8061. **BBQ oldalas, héjában sült burgonyával és BBQ öntettel 🍴** 3.490,-Ft
 Schweinsrippchen mit Filienkartoffeln und BBQ Sauce
 Pork chop with foil potatoes and BBQ sauce
2329. **Házi készítésű tormás céklasaláta** 790,- Ft
 Hausgemachte Rote Bete mit Meerrettich
 Home made beetroot salat with horse-radish
2388. **Mákosguba torta vanília sodóval és forró meggyöntettel 🍴🍷🍴** 1.290,-Ft
 Mohn Nockerln mit Vanille Sosse und heisse Sauerkirsch
 Poppy- seed dumplings with vanilla sauce and hot sour cherry
2331. **Gesztenyepüré 🍴🍴** 1.290,- Ft
 Maronenpüree
 Chestnutspuree

Filézett halételeinkben szálka előfordulhat !

Bei unseren Fischfiletgerichten kann es zu Fischgräte sein !

Filleted fish in our dishes can be splinters !