

















TAVASZI AJÁNLAT  
ANGEBOT AB FRÜHLING  
OFFER AT SPRING

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 )** 🍷 🐟 1.690,-Ft  
*Tataren vom Lachsfilet dazu Toast mit Knoblauch*  
Tartar from salmonfillet served with garlic toast
1952. **Medvehagymakrémleves pirított tökmaggal pestós pirítóssal** 🍷 🍷 🌿 980,-Ft  
*Bärlauch-Cremesuppe dazu geröstete Kürbiskern und Toast mit Pesto*  
Ramsons cream soup with pumpkin seed served with pesto toast
1953. **Mentás zöldborsókrémleves sajtallérral** 🍷 🍷 🌿 980,-Ft  
*Grüne Erbsecremesuppe mit Käsechips*  
Green peas cream soup with cheesechips
1954. **Gyömbéres - mézes - joghurtos eperkrémleves** 🍷 🍷 980,-Ft  
**vajban pirított mandulával, tejszínhabbal**  
*Erdbeerecremesuppe mit Joghurt, Ingwer und gerösteten Mandeln und Schlagsahne*  
Cold strawberry cream soup with ginger, almond and whipped cream
1955. **Óriás garnéla pankó morzsában, salátaágyon chilis mártogatóssal ( 120 gr )** 🍷 🍷 🍷 2.680,-Ft  
*Riesengarnelen paniert in Panko dazu Salat und scharfe Sauce*  
Panko fried giant shrimp with Salad and hot sauce
1956. **Tavaszi salátatál csirkemell steakkal és cézár öntettel ( 150 gr )** 🍷 🍷 🍷 1.980,-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** 🍷 🌿 2.180,- Ft  
*Geräucherte Mozzarella Steak vom Grill dazu Gemüse vom Rost*  
Grilled, smoked mozzarella steak served with grilled vegetables
1958. **Bőrében sült fogasfilé fokhagymás tejszínes garnélával** 🍷 🐟 🍷 🍷 3.390,-Ft  
**és zöld tagliatelle tésztával**  
*Zanderfilet in eigener Haut gegrillt dazu rahmige Garnelen Sauce mit grüne Tagliatelle*  
Pike perch filets grilled in its skin with creamy shrimp ragout and green tagliatelle



1959. **Grillen sült fűszeres lazacfilé, spenótos – parmezános gnocchival**  **3.390,- Ft**  
*Gewürztes Lachsfilet vom Grill dazu Gnocchi mit Spinat und Parmesan*  
 Grilled, spicy salmon fillet served with gnocchi with spinach and Parmesan
1960. **Grillen sült „halthríó” fokhagymás - parajos széles metélttel**  **3.390,- Ft**  
**(lazacfilé, vajhalfilé, bőrös fogasfilé)**  
*Gegrilltes „Fischtrio” dazu Nudeln mit Knoblauch und Spinat*  
*(Lachsfillet, Butterfischfillet, Zanderfillet in eigener Haut )*  
 Grilled “fishtrio” and pasta with garlic and spinach  
 (salmon fillet, butterfish fillet, pike perch fillet)
1961. **Gomolyával és pármái sonkával töltött tanyasi csirkemell, bacon szalonna**  **2.990,- Ft**  
**köntösben, édesburgonyával és bazsalikom mártással**  
*Hühnerbrust im Speckmantel gefüllt mit geräucherte Schafkäse und Parmaschinken*  
*mit süsse Kartoffeln und Basilikumsoße*  
 Chicken breast stuffed with smoked sheepcheese and parma ham fried in bacon jacket  
 with sweet potatoes and basil sauce
1962. **Tanyasi csirkemellfilé aszalt paradicsommal és fetával töltve,**  **2.980,-Ft**  
**sajtmártással és basmati rizzsel**  
*Gefüllte Hähnchenbrustfilet mit Feta und getrockneten Tomaten*  
*dazu Käsesoße und basmatier Reis*  
 Chicken breast stuffed with feta and dried tomato, served with cheese sauce and basmati rice
1963. **Tanyasi csirkecombfilé mozzarellával, baconnal, aszalt paradicsommal,**  **2.990,-Ft**  
**és spenóttal egybesütve, hozzá csőben sült brokkoli és karfiol**  
*Hühnerkeulefilet mit Mozzarella, Bacon, getrocknete Tomaten,*  
*und Spinat dazu gratiniert Brokkoli und Blumenkohl*  
 Chicken leg fillets with mozzarella, bacon, dried tomato and spinach,  
 served with gratinated broccoli and cauliflower
1964. **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
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 and mashed potatoes
1966. **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 potatoe



1967. **Mangalicakaraj fokhagymás tejben pácolva, fehér morzsában bundázva, házi sültburgonyával és mártogatóssal**    3.390,-Ft  
“Mangalitza “ Schweinskarree im Milch marinierte und panierte mit hausgemachte pommes dazu dip  
“Mangalitza “ chop in milk marinated and fried with home made french fries and dip
1968. **Pácolt mangalicatarja bundázva, arácsi tökmagolajos burgonyasalátával** 3.390,-Ft  
“Mangalitza “ Schweinkamm marinierte und panierte dazu Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl  
Marinated and fried shoulder of “Mangalitza” pork served with potato salad with pumpkin seed oil
1969. **Bacon szalonnába tekert szűzfilé nyárson sütve, medvehagymás - mascarpones mártással és burgonya flánnal**    2.950,-Ft  
*Schweinefilet in Baconmantel dazu Bärlauch- Mascarpone Sosse und Kartoffelflan*  
Filet of pork in bacon jacket with ramson - mascarpone sauce served with potato flan
1970. **Kemencében sült „süldőcsülök jóasszony módra” ( hagymás – szalonnás - gombás sültburgonya )**  2.890,- 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** 2.690,- Ft  
*Kleine gebratene Fleischstückchen Kronstädter Art (aus dem Schweinefilet) mit gerösteten Kartoffeln*  
Filet mignon of pork stew Brashov style, with sauted potatoes
1972. **Túzdelt szarvascomb vadas mártással, óriás gnocchival**      3.290,- Ft  
*Gespickte Hirschkeule dazu Wildrahmsosse und Gnocchi*  
Larded haunch of deer with venison sauce and gnocchi
1973. **Csülkös pacal petrezselymes burgonyával** 1.990,-Ft  
*Kuttelgulasch dazu Schweinsstelze Peteresilienkartoffeln*  
Hungarian tripe stew with knuckle of pork and parsley potatoes
1974. **Crème brulée eperraguval**   950,-Ft  
*Crème brulée mit Erdbeeren Ragout*  
Crème brûlée with Strawberry ragout
1975. **Pezsgőkrém málnahabbal**   950,-Ft  
*Sektercreme mit Himbeerschaum*  
Sparkling wine creme with Raspberry