

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 toasttal (100 gr)** 🍷🍴🍴 1.790,- Ft
Tataren vom Lachsfilet dazu Toast mit Knoblauch
 Tartare from salmonfillet served with garlic toast
- 1952. Medvehagyma krémleves pirított tökmaggal pestós pirítóssal** 🍷🍴🍴🍴 990,- Ft
Bärlauch-Cremesuppe dazu geröstete Kürbiskern und Toast mit Pesto
 Ramsons creamsoup with pumpkin seed served with pesto toast
- 1953. Mentás-mascarponés zöldborsókrémleves, cheddar sajtallérral** 🍷🍴🍴🍴 1.090,- Ft
Grüne Erbsecremesuppe mit Mascarpone Crème und Cheddar Käsechips
 Green peas cream soup with mintand mascarpone cream and cheddar cheesechips
- 1954. Gyömbéres - mézes - joghurtos eperkrémleves,** 🍷🍴🍴 990,- Ft
vajban pirított mandulával, tejszínhabbal
Erdbeerecremesuppe mit Joghurt, Ingwer und gerösteten Mandeln und Schlagsahne
 Cold strawberry cream soup with ginger, honey 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 Cézár öntettel, grillezett tanyasi csirkemell csikokkal** 🍷🍴🍴🍴 1.980,- Ft
Grüner Salat mit Hühnerbruststeak und Caesar Dressing
 Fresh green salad plate with roasted chicken breast steak and Caesar dressing
- 1382. Királyrák farok, fokhagymás-chilis olivában sültve, pirítóssal** 🍷🍴🍴 2.580,- Ft
Mit Knoblauch und Chili in Olivenöl marinierte Garnelen mit Toast
 Marinated shrimps with garlic and chili in oliveoil with toast
- 1958. Bórében sült fogasderék, fokhagymás tejszínes garnélával és zöld tagliatelle tésztával** 🍷🍴🍴🍴 3.390,- Ft
Zanderfilet in eigener Haut gegrillt dazu rahmige Garnelen Sauce mit grüne Tagliatelle
 Pike perch fillets 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
- 2381. Vajhal steak, céklás rizottóval és parmezán chipsszel** 🍷🍴🍴 3.490,- Ft
Butterfischsteak dazu Rote-Bete Risotto und Parmesan Chips
 Butterfishsteak served with beet risotto and Parmesan chips
- 1976. Mandulás bundában sült tanyasi csirkemellfilé, édesburgonyával és joghurtos salátával** 🍷🍴🍴🍴 3.290,- Ft
Gebratene Hühnerbrustfillet in Mandel-mantel dazu süsse Kartoffeln und grüner Salat with Yoghurt
 Fried chicken breast in almond coat with sweet potatoes and fresh green salad with yogurt

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 fried potatoes and coleslaw
2252. **Pácolt kacsamell, almás zellerpürével és sült édesburgonyával** 🍷🍷🍷🍷 2.980,- Ft
Marinierte Entenbrustfilet dazu Selleriepüree und süsse Kartoffeln
 Marinated duck breast fillet served with celery purée and fried sweet potatoes
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** 🍷 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** 🍷🍷🍷🍷 3.490,- Ft
bundázva, házi sültburgonyával és mártogatóssal
“Mangalitz” Schweinskarree im Milch marinierte und panierte mit hausgemachte pommes dazu Dips
 “Mangalitz” chop in milk marinated and fried with home made french fries and dip
1970. **Kemencében sült „süldőcsülök jóasszony módra”** 🍷 2.990,- Ft
(hagymás – szalonnás - gombás sültburgonya)
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)
2357. **Szüzérmék parmezános bundában, rucicola salátával, sültburgonyával** 🍷🍷🍷🍷 3.390,- Ft
és csípős mártogatóssal
Schweinemedallions in Parmesan Mantel mit Rucicola Salat, Bratkartoffeln und heiße Dips
 Filet mignon of pork in parmesan coat, with rucicola salad, fried potatoes and hot dip
1971. **Brassói aprópecsenye (szűzfiléből), pirított burgonyával** 2.690,- Ft
Kleine gebratene Fleischstückchen Kronstädter Art (aus dem Schweinefilet) mit gerösteten Kartoffeln
 Fillet mignon of pork stew Brashov style, with fried potatoes
2385. **Omlós marhapofa, vadas mártással és gnocchival** 🍷🍷🍷🍷🍷 2.980,- Ft
Rinderback dazu Wildrahmsauce und Gnocchi
 Beef cheek with venison sauce and gnocchi
7433. **Tüzes birkapörkölt, petrezselymes burgonyával** 🍷 2.750,- Ft
Schafgulasch mit Petersilienkartoffeln
 Mutton stew (pörkölt) with parsley potatoes
7767. **Karamellizált eper, túróhabbal kehelyben** 🍷 980,- Ft
Karamellisierte Erdbeeren mit Quarkschaum im Becher
 Strawberry caramell with cottage cheese mousse in cup
1387. **Katalán krém málnapürével** 🍷🍷🍷🍷 980,- Ft
Katalanische creme mit Himbeerpüree
 Catalan cream with raspberry purée
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