



## Bemelegítő Fogásaink/Vorspeisen/Appetizers/

**SPÁRGA** glutén mentes.....1.590,- Ft  
citrusos vajmártás, petrezselymes burgonya, tökéletes tojás  
*Spargel, zitrus butter sauce, petersilienkartoffeln, suvid Eier*  
*Asparagus, lemon butter sauce, parsley potatoes, suvid egg*

**PONTYTEPERTŐ** laktóz mentes.....1.590,- Ft  
savanyított lilahagyma  
*Karpfen-grieben, gesäuerte rote Zwieble/Carp greaves, pickled purple onion*

**KECSKESAJT GRILLEZVE** glutén mentes.....2.390,- Ft  
medvehagyma veloute, vajban konfitált fokhagyma, quinoa ropogós  
*Gegrillter ziegenkäse, Bärlauch veloute, confit knoblauch, quinoa rösch/*  
*Grilled goat cheese, ramsons veloute, confit garlic, quinoa crisp*

**KACSAMÁJ TERRINE**.....2.990,- Ft  
bodzás almakrém, marinált alma, eper, házi kalács  
*Entenleber-terriner, holunder apfel creme, marinierte apfel, erdbeere, kuchen/*  
*Duckliver terrine, elderflower apple cream, marinated apple, strawberry, scone*

## Levesek/Suppen/Soups

**HÚSLEVES**.....690,- Ft  
csigatésztaival  
*Fleischesuppe mit „schnecken“-nudeln/Meat soup with egg noodles*

**SÜLT PAPRIKÁS PARADICSOMLEVES** glutén mentes.....1.190,- Ft  
ricotta, pirított mandula  
*Geröstete paprika tomaten-suppe, ricotta, geröstete mandel/*  
*Roasted paprika tomato soup, ricotta, toasted almond*

**MARHAHÚSLEVES**.....1.390,- Ft  
benne főtt húzával, zöldségekkel  
*Rinderbrühe, fleische, gemüse/Beef soup, meat, vegetables*

**VADDISZNÓRAGULEVES** glutén, laktóz mentes.....1.590,- Ft  
tavaszi zöldségek, dijoni mustár  
*Wildschweinragoutsuppe mit gemüse, dijon senf/*  
*Wild boar ragout soup with vegetables, dijon mustard*

**HALÁSZLÉ** glutén, laktóz mentes.....2.290,- Ft  
pontyfilé, belsőség  
*Fischsuppe aus Fischfilet mit Innereinen/Fish soup from fillet with fish offal*

## Önálló salátáink/Salate/Salads

SPÁRGA, EPER glutén, laktóz mentes.....	1.690,- Ft
kínai kel, bébi spenót, lenmag, narancs vinaigrette <i>Spargel, erdbeer, chinakohl, baby spinat, leinsamen, orange vinaigrette/ Asparagus, strawberries, chinese cabbage, baby spinach, linseed, orange vinaigrette</i>	
TÖKMAGOLAJOS SALÁTA glutén mentes.....	2.190,- Ft
sült körte, morzsolt kecskesajt <i>Salat mit Kürbiskernöl, gebratene birne, Ziegenkäse/ Salad with pumpkin seed oil, roasted pear, Goat cheese</i>	
CÉZÁRSALÁTA.....	2.390,- Ft
tanyasi csirkével <i>Cesar Salat mit Hünchen vom Hof/Caesar salad with farm chicken</i>	

## Főételeink/ Unsere Hauptgerichten/ Main courses

RÁNTOTT SERTÉSBORDA.....	2.590,- Ft
petrezselymes burgonya <i>Panierter Schweineschnitzel mit Petersilien kartoffeln/ Fried pork cutlets with parsley potatoes</i>	
SUPREME CSIRKEMELL glutén mentes.....	2.990,- Ft
medvehagymás rizotto, parmezán <i>Hänchensupreme, Bärlauch risotto, Parmesan Käse/ Chicken supreme ramsons risotto, parmesan</i>	
MANGALICA POFA.....	3.390,- Ft
vadasan, szalonnás knédli, petrezselymes tejfölhab <i>Mangalica Schweinebäckchen mit „wildbret“ soße, Speckknödel, Petersilie Sauerrahm Mangalica pork chops grits, venison sauce, bacon dumplings, parsley-sour cream</i>	
ANGUS MARHARAGU.....	3.390,- Ft
papardelle, parmezán <i>Angus Rindsragout, Papardelle, Parmesan/Angus beef ragout, papardelle, parmesan</i>	
MALACCSÜLÖK, SZÚZPECSENYE DUÓ glutén, laktóz mentes.....	3.590,- Ft
paprikás burgonya, kolbász morzsa, savanyított lilahagyma és uborka <i>Ferkel haxe, Schweinemedallions, wurst krümel, gesäuerte rote Zwiebel und Gurke/ Porket trotters, pork medallion, sausage crumbs, pickled purple onion and cucumber</i>	
PISZTRÁNG FILÉ ÉS KIRÁLYRÁK glutén mentes.....	3.590,- Ft
spárga, vajmártás, petrezselymes burgonya <i>Forellenfilet und Königskrabbe, butter-sauce, Petersilienkartoffeln Trout fillet and king prawns, butter sauce, parsley potatoes</i>	
NYÚLCOMB.....	3.990,- Ft
májával és szalonnával göngyölve, zöldborsós gnocchi, bébi répa <i>Mit eigenem Leber gefüllte Hase Keule in Speckmantel, grüne-erbsen gnocchi, Karotten Rabbit thigh liver with bacon wrapped, green-peas gnocchi, carrot</i>	

ROSÉ KACSAMELL.....4.390,- Ft  
dijoni libatepertő ropogós, almás zellerkrém, bodzás alma  
*Rose entenbrust, dijon gans-grieben, apfel-sellerie creme, holunder-apfel/  
Rosé duck breast, dijon goose-greaves, apple-celery cream, elder-apple*

LAZAC FILÉ glutén mentes.....4.990,- Ft  
spárga veloute, vajás spárga, parmezán hab  
*Lachsfilet spargel-veloute, butter spargel, parmesan  
Sallamon filett, asparagus veloute, buttered asparagus, parmesan*

ARGENTIN HÁTSZÍN glutén mentes.....5.990,- Ft  
petrezselymes zöldborsókrém, konfitált burgonya, jus  
*Rinderfilet, petersilie grüne erbsen creme, confit kartoffeln, jus/  
Sirloin, parsley green peas cream, confit potatoes, jus*

SPAGETTI AGLIO OLIO.....1.390,- Ft/ .....3.390,- Ft  
chilivel/ chilivel és királyrákkal  
*Spaghetti aglio olio mit chili/ mit chili und Königskrabbe  
Spaghetti aglio olio with chili/ with chili and king prawns*

### *Gyerekmenü/Kindermenü/Menu for children*

RÁNTOTT PIPIMELL.....1.190,- Ft  
sült krumplival  
*Panierte Hähnchenbrust, mit pommes  
Fried chickenbreast with french fries*

BOLOGNAI SPAGETTI.....1.590,- Ft  
mozzarella  
*Spaghetti bolognese, mozzarella*

### *Házi savanyúságok/Hausgemachte mixed pickles/ Home-made pickles*

HAGYMÁS KÁPOSZTASALÁTA.....490,- Ft  
*Krautsalat mit zwieblen/Cabbage salad with onion*

TEJFÖLÖS UBORKASALÁTA.....590,- Ft  
*Gurkensalat mit sauerrahm/Cucumber salad with sour cream*

## Desszertek/Desserts/Desserts

SÓS KARAMELL.....	1.090,- Ft
mascarpone krém, crumble morzsa	
<i>Salziges karamell, mascarponecreme crumble krumen/</i>	
<i>Salted caramel mascarpone creme, crumble</i>	
TÚRÓGOMBÓC.....	1.190,- Ft
tejfölhab	
<i>Topfenknödel mit saurer sahne/Cottage cheese dumplings with sour cream</i>	
BROWNIE.....	1.290,- Ft
fehércsokoládé veloute, mandula morzsa, málnahab, bodzás alma	
<i>Brownie weiÙe schokolade, mandel krume, himbeere schaum, holunder-apfel</i>	
<i>Brownie white chocolate, almond crumbs, raspberry cream, elder-apple</i>	