

Előételek / STARTERS / VORSPEISEN:

-  *Lyoni saláta* → 1 900 Ft
 Salad Lyonnaise
 Lyoner Salat

- Zöldséges –fetas csirketekercs
 padlizsánkrémmel* → 2 600 Ft
 Chicken roulade with vegetables, feta and eggplant spread
 Hähnchenroulade mit Gemüse, Feta und Auberginencreme

-  *Rózsaszín nyúlgerinc korongok vaníliás
 paradicsomlekvárral, grillezett padlizsánon,
 koktélpáradicsommal* → 2 900 Ft
 Medium-rare medallions of rabbit saddle and vanilla-scented tomato jam
 overgrilled eggplant with cherry tomatoes
 Rosa gebratene Medaillons vom Kaninchenrücken, Tomatenmarmelade mit
 Vanille, gegrillte Auberginen, Kirschtomaten

Levesek / SOUPS / SUPPEN:

-  *Szilvás céklakrémleves mozzarellagyönggyökkel* → 1 900 Ft
 Cream of beetroot and plum soup with mozzarella pearls
 Rote-Bete-Cremesuppe mit Pflaumen und Mozzarella-Perlen

-  *Gyöngytyúkleves zöldséghasábokkal,
 kagylótésztával* → 2 300 Ft
 Guinea fowl soup with vegetable sticks and seashell pasta
 Perlhuhnsuppe mit Gemüsestäbchen und Muschelnudeln

-  *Halászlé gyufatésztával, pontykockákkal* → 2 600 Ft
 Fisherman's soup with diced carp and matchstick noodles
 Fischsuppe mit Karpfenwürfeln und Streichholz-Nudeln



Főételek / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE:

🌿 *Négysajtos penne grillezett cukkinivel,
aszalt paradicsommal* → 2 900 Ft

Four-cheese penne pasta with grilled courgettes and dried tomatoes
Penne in Vier-Käse-Sauce mit gegrillten Zucchini und getrockneten Tomaten

🌿 *Lime-os sült zöldségkavalkád
grillezett camembert-rel* → 2 900 Ft

Selection of roasted vegetables with lime and grilled camembert
Gemüseparade mit Limetten und gegrilltem Camembert

*Tandori csirkenyárs és zöldségnyárs tortillalapon,
lime-os, korianderes babkrémmel,
sáfrányos sárgarizzsel* → 2 900 Ft

Tandoori chicken and vegetable skewers on tortilla with bean cream enhanced with lime and coriander, served with yellow saffron rice
Tandoori Hähnchen- und Gemüsespieße auf Tortilla mit Bohnencreme verfeinert mit Limetten und Koriander, dazu gelber Safranreis

*Pármái sonkával töltött sauté csirkemell
mustáros krémmártással, fenyőmagos-uborkás
quinoával* → 3 900 Ft

Sautéed chicken breast stuffed with Parma ham, served with mustard cream sauce and quinoa with cucumber and pine nuts
Gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit Parmaschinken, serviert mit Senfcremesauce und Quinoa mit Gurken und Pinienkernen



*Roston sült fogas füstölt hagymás-almás kuszkuszon,
dijonis remuládmártással* —————→ 5 500 Ft

Grilled pike-perch over couscous with smoked onions and apple,
complemented with remoulade sauce with Dijon mustard
Zander vom Rost auf Couscous mit geräucherten Zwiebeln und Apfel,
ergänzt mit Remouladensauce mit Dijon-Senf

*Narancsos kacsacoml lilahagymás-szilvachutneys zöld
gnocchival, narancsoskacsa-jus-vel* —————→ 4 900 Ft

Leg of duck à l'orange served with green gnocchi with red onion
and plum chutney, garnished with duck à l'orange jus
Entenkeule à l'orange an grünen Gnocchi mit Zwiebel-Pflaumen-Chutney
und Jus von der Ente à l'orange

*Parmezános-pankó bundás szüzérmék kapros-majonézes
burgonyasalátán, citrusos kevert salátával és
édesburgonya-hasábbal* —————→ 4 600 Ft

Parmesan and panko crusted fillet mignons of pork over potato salad with dill mayonnaise,
served with mixed salad with citrus vinaigrette and sweet potato fries
Schweinefilet-Medaillons mit Parmesan-Panko-Panade auf Kartoffelsalat mit Dill-
Mayonnaise, serviert mit gemischtem Salat mit Zitrusvinaigrette und Süßkartoffel-Pommes

 *Malac tomahawk steak rózsaborsmártással, zellerrel és
cheddaros burgonyapürével* —————→ 4 600 Ft

Pork tomahawk steak with pink peppercorn sauce, celery and cheddar mashed potatoes
Tomahawk-Steak vom Jungschwein mit Rosa-Pfeffer-Sauce, Sellerie und Kartoffelpüree mit
Cheddar-Käse

 *Füstölt csülkös pacal kovászos uborkával
és pirított házi ciabattával* —————→ 4 100 Ft

Tripe stew with smoked knuckle of pork, lacto-fermented cucumber
and toasted homemade ciabatta
Kuttelgulasch mit geräucherter Schweinehaxe, Salzdillgurken und geröstetem,
hausgemachten Ciabatta



Burgerek / BURGERS / BURGERS:

Holiday Club sandwich —————→ 3 000 Ft

Holiday Club sandwich
Holiday Club-Sandwich

*Marhaburger baconnel,
karamellizált lilahagymával,
avokádós majonézzel* —————→ 3 900 Ft

Beef and bacon burger with caramelized red onions and avocado mayonnaise
Rinderburger mit Bacon, karamellisierten roten Zwiebeln und Avocado-Mayonnaise

Gyermekeknek / FOR KIDS / FÜR KINDER:

 *Gyöngytyúklevés csészében* —————→ 1 300 Ft

Guinea fowl soup in a cup
Perlhuhsuppe in der Tasse

Cornflakes-es csirkemell burgonyapürével —————→ 2 900 Ft

Cornflake-crusted chicken breast with mashed potatoes
Hähnchenbrust mit Cornflakes-Panade an Kartoffelpüree

Desszertek / DESSERTS / DESSERTS:

Desszertjeinket tekintsék meg kínálóvitriiniünkben!

Please see our display cabinet for today's selection of desserts.

Bitte beachten Sie auch unser Dessert-Angebot in unserer Vitrine.

