



**I. OSZTÁLYÚ ÉTTEREM
RESTAURANT I. RANGES
FIRST CLASS RESTAURANT
1 CATEGORIE
RISTORANTE DI PRIMA CLASSE**

KEDVES VENDÉGÜNK!
SZERETETTEL ÜDVÖZÖLJÜK ÉTTERMÜNKBEN!
RENDELKEZÉSÜNKRE ÁLLÓ NYERSANYAGAINKBÓL MINDEN
KÍVÁNSÁGÁT TELJESÍTJÜK.

LIEBER GAST!
WIR BEGRÜSSEN SIE IN UNSEREM RESTAURANT!
AUS DEM VORHANDENEN ROHMATERIAL SIND WIR GERNE BEREIT,
DIE VON IHNEN GEWÜNSCHTE SPEISE ZUZUBEREITEN.

DEAR GUEST!
WELCOME IN OUR RESTAURANT!
WE ARE READY TO PREPARE ALL KIND OF DISHES ACCORDING
TO YOUR WISH, FROM THE RAW MATERIALS AT OUR DISPOSAL.

CARI NOSTRI OSPITI!
VI SALUTAIAMO CON AFFETTO NEL NOSTRO RISTORANTE!
CON I NOSTRI INGREDIENTI PREPARIAMO TUTTO SECONDO
I VOSTRI DESIDER.

ESTIMADO HUÉSPED:
BIENVENIDO EN NUESTRO RESTAURANTE.
ESTAMOS A SU DISPOSICIÓN PARA SATISFACER CUALQUIER DESEO
SUYO, PREPARÁNDOLE EL PLATO DE SU PREFERENCIA CON LOS
PRODUCTOS QUE TENEMOS EN EXISTENCIA.

Az árakhoz 10% felszolgálati díjat számítunk fel.
Alle Preise verstehen sich zuzuegl. 10% Bedienungsgeld.
All prices are subject to additional 10% service charge!
Les prix ne comprennent pas le 10% service.

DEÁK ISTVÁN
éttermi igazgató

GÖRÖG RUDOLF
mesterszakács
konyhafőnök



ELŐÉTELEK

- | | |
|---|--------|
| 1. Norvég füstölt lazacrózsa áfonyás tormahabbal | 2600,- |
| 2. Serrano sonka metélőhagymás túrókrémmel, finom sósvajjal és piritóssal | 2600,- |
| 3. Cézár saláta csirkemellel vagy rákkal | 1700,- |
| 4. Márványsajttal töltött gomba bundázva, bazsalikomos, tejszínes, fehérboros mártással | 1500,- |
| 5. Libamáj szeletek olívaolajon sütve, balsamecetes mézes szőlővel, jégсалáta kehellyel | 3900,- |
| 6. Parajos-baconos pennetészta parmezán sajtos forgáccsal | 1300,- |

LEVESEK

- | | |
|---|-------|
| 7. Tanyasi húsleves (tyúk- és marhahússal) zöldséggel, csigatésztával | 800,- |
| 8. Tárkonyos pulykaragu leves | 800,- |
| 9. Csirág krémleves páрмаi sonkametélttel | 800,- |

HALÉTELEK

- | | |
|---|--------|
| 10. Naphalfilé gőzölve, fehérbormártással, zöldséges roláddal, roston sült cukkinivel | 2300,- |
| 11. Lazacfilé roston, narancsos capri mártással, bundázott rákollóval, illatos kerti zöldségekkel | 4200,- |
| 12. Lepényhalfilé rántva, zsenge kapros kukoricával, hercegnőburgonyával | 2900,- |
| 13. Tilápfilé roston, tejszínes-fokhagymás parajágyon, baby karottás zöldspárgával | 3200,- |
| 14. Harcsafilé roston, hagymás-majonézes burgonyasalátával | 3300,- |
| 15. Fogasfilé roston, kapros ráraguval, petrezselymes újbungonyával | 3600,- |
| 16. Pontyfilé diós bundában, csőben sült mediterrán zöldségekkel | 2500,- |
| 17. Heckfilé, cornflakes bundában, párizsi karottával, mandulás brokkolival | 2100,- |

MAGYAR ÉTELEK

- | | |
|---|--------|
| 18. Gulyásleves csészében tálalva | 800,- |
| 19. Gombás harcsapaprikás parajos galuskával | 3200,- |
| 20. Csirkemellfilé grillen sütve, friss lecsóval, karikaburgonyával | 2500,- |
| 21. Zöldségágyon sült kacsacomb borsmártással, káposztás rétesrel | 3600,- |
| 22. Marha lábszárpörkölt tarhonyával | 2100,- |

HÚSÉTELEK

- | | |
|--|--------|
| 23. Csirkecomb rántva (csont és bőr nélkül) ropogós petrezselyemmel, mogyoróburgonyával | 2200,- |
| 24. Töltött pulykamellfilé (aszalt szilvával, kék sajttal) bundázva, tejszínes gombamártással, hercegnőburgonyával, töltött kínaiakkal | 2800,- |
| 25. Házi nyúlgerincfilé krémmártással, burgonyaropogóssal, csúcsos kelvirággal | 3400,- |
| 26. Bacon szalonnába göngyölt sertésszűszeletek vörösboros gombamártással | 3200,- |
| 27. Rozmaringos báránygerinckorona mákkéregben sütve, póréhagymás-paradicsomos ceruzababbal, narancsos baby karottával (elkészítési idő 30 perc) | 4800,- |



28. Szarvas-bélszínszelet roséboros vargányamártással, burgonyafánkkal, áfonyadzemmel töltött vilmoskörtével, mentás feketegyökérrel 4900,-
29. Pácolt sertésarjaszelet mustáros-lilahagymás köpenyben sültve, mozzarella sült paradicsommal, fűszeres burgonyacikkkel 2300,-
30. Bélszínjava hollandi mártással, illatos sült zöldségekkel 4200,-

VEGETÁRIÁNUS KÍNÁLATUNK

31. Zöldséges rétes camambert mártással, pirított dióval 1200,-
32. Grillezett zöldségek fokhagymás sajtmártással 1100,-
33. Currys-káposztás rolád bundázva, caprival, zöldfűszerekkel ízesített majonézmártással 1100,-
34. Töltött kínaikei tejszínes gombamártással 1100,-
35. Brokkoli felfújt bazsalikomos tejszínmártással 1300,-
36. Vegetáriánus ízelítő cukkini mártással 1600,-

SALÁTÁK

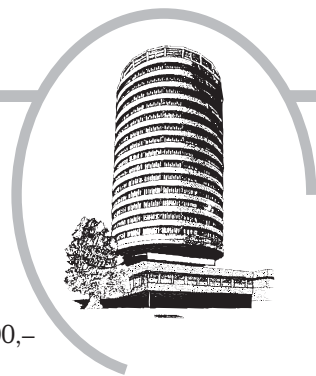
37. Kevert friss saláta balzsamöntettel, biocsírával 900,-
38. Paradicsomsaláta olívaolajos vörösborecetes lilahagymával 700,-
39. Roppanós jégsaláta citromos olívaolajos öntettel 800,-
40. Kapros uborkasaláta 700,-
41. Tépett fejessaláta joghurtos öntettel 700,-

DESSZERTEK – GYÜMÖLCSÖK

42. Túrósbéles eperöntettel 900,-
43. Meggyes-mákos rétes vaníliamártással 800,-
44. Pörkölt diós somlói galuska 900,-
45. Tányérdesszert meglepetés 1200,-
46. Fagylaltkehely gazdagon 900,-
47. Gyümölcskocka 900,-
48. Filézett vegyes friss idénygyümölcsök 1000,-

SAJTOK

50. Mozzarella paradicsommal, bazsalikommal 1200,-
51. Eidami sajt vajjal, retekkel 1100,-
52. Bakony camambert almával, dióval 1100,-
53. Sajtízelítő (5 fajta sajtfalatok) 1400,-



VORSPEISEN

1. Norwegischer Lachsrose geräuchert
mit Preiselbeere-Krenschaum 2600,-
2. Serrano Schinken mit Schnittlauch-Quark,
feine Salzbutter, Toast 2600,-
3. Cäsar Salate mit Hühnerbrust, oder mit Krebs 1700,-
4. Gebackene Pilzköpfe gefüllt mit Marmorkäse,
dazu Sahne-Weisswein Sosse mit Basilikum 1500,-
5. Gebratene Gänseleber in Oliven, mit Trauben in Honig
und Balsam-Essig, dazu Eissalat 3900,-
6. Penne mit Spinat und Speck, dazu Parmesan Span 1300,-

SUPPEN

7. Ländliche Rindsuppe (aus Rind und Huhnfleisch),
Gemüse und Nudeln 800,-
8. Truthahn Ragout Suppe mit Bertram 800,-
9. Spargel Cremesuppe mit Parmaer Schinken Nudeln 800,-

SPEISEN AUS FISCHEN

10. Gedünstete Sonnenfisch mit Weisswein Sosse,
Gemüse Roulade und Zucchini am Rost gebraten 2300,-
11. Lachs Filet am Rost, mit Orangen-Capri Sosse,
panierte Krebs-Scheren, duftende Gartengemüse 4200,-
12. Gebackene Kliesche mit Dill-Mais, Prinzessin Kartoffeln 2900,-
13. Tilapie Filet am Rost, auf Sahne-Spinat Bett,
mit Baby-Karotte grüne Spargel 3200,-
14. Welsfilet am Rost gebraten, mit Kartoffelsalat
mit Majonäse und Zwiebel 3300,-
15. Zanderfilet am Rost, mit Dill-Krebsragout, Petersilien
neu Kartoffeln 3600,-
16. Karpfen gebacken mit Nüsse paniert,
Mediterranean Gemüse in Rohr gebraten 2500,-
17. Heck Filet, paniert in Cornflakes, pariser Karotte und
Broccoli mit Mandeln 2100,-

UNGARISCHE GERICHTE

18. Gulyas Suppe in der Tasse serviert 800,-
19. Welspaprikasch mit Pilzen, Nockerln mit Spinat 3200,-
20. Hühnerbrüstchen am Rost mit frische „Letscho“
Kartoffeln dazu 2500,-
21. Entenkeule auf Gemüse Bett gebraten, Pfeffersosse,
Krautstrudel 3600,-
22. Ungarische Rindsbein Pörkölt mit Eiergraupen 2100,-

FLEISCHSPEISEN

23. Hühnerkeule gebacken (ausgelöst) knuspriger Petersilien,
Kartoffelkugeln 2200,-
24. Gefüllte Truthahn Brust (mit Dörripflaumen, Blaukäse),
paniert, Sahne-Pilzsosse, Prinzessin Kartoffeln,
gefüllte Chinakohl 2800,-
25. Hasenrücken in Cremesosse, Kartoffelkroketten,
Blumenkohl 3400,-
26. Jungfern-Schnitzel in Speck gerollt, mit Pilzsosse
in Rotwein 3200,-



- | | |
|--|--------|
| 27. Lammrückenkrone mit Rosmarine, in Mohnkruste gebraten, mit Lauch-Tomaten Bleistift Bohnen und Baby-Karotte mit Orangen | 4800,- |
| 28. Hirsch Lenden Schnitzel mit Steinpilze Sosse in Rose-Wein, Kartoffelkrapfen, Preiselbeere-Jam gefüllte Wilhelm Birne, Schwarzwurzel in Pfefferminz | 4900,- |
| 29. Gebeizte Schwein-Schulterstück in Senf-Lilazwiebel paniert, mit gebratene Mozzarella-Tomaten, gewürzte Kartoffel | 2300,- |
| 30. Rindslenden Steak mit Holländische Sosse, gebratene Gemüse dazu | 4200,- |

VEGETARISCHES ANGEBOT

- | | |
|--|--------|
| 31. Gemüse Strudel mit Camembert Käsesosse, geröstete Nüsse | 1200,- |
| 32. Gemüse am Rost gebraten mit Knoblauch-Käsesosse | 1100,- |
| 33. Kraut Rolade mit Curry paniert, mit Capri und Grüne-Gewürze Majonäse Sosse | 1100,- |
| 34. Gefüllte Chinakohl mit Sahne-Pilzsosse | 1100,- |
| 35. Spargelkohl Auflauf mit Zucchini Sosse | 1300,- |
| 36. Vegetarisches Kostprobe | 1600,- |

SALATEN

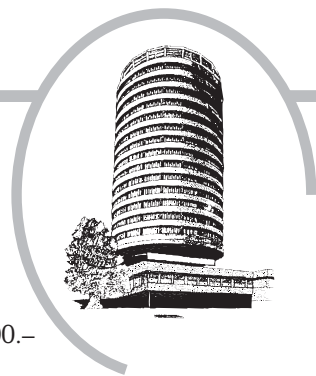
- | | |
|--|-------|
| 37. Gemischter frischer Salate mit Balsamessig Güsse und Biokeim | 900,- |
| 38. Tomatensalat mit Olivenöl, Rotweinessig, Lilazwiebel | 700,- |
| 39. Knusprige Eissalat mit Zitronen-Olivenöl Güsse | 800,- |
| 40. Gurkensalat mit Dill | 700,- |
| 41. Kopfsalat Blätter mit Joghurt Güsse | 700,- |

DESSERT'S – OBST

- | | |
|---|--------|
| 42. Quarkstrudel mit Erdbeerguss | 900,- |
| 43. Weichsel-Mohn Strudel mit Vanillensosse | 800,- |
| 44. Schomlauer Nockerln mit geröstete Nüsse | 900,- |
| 45. Teller-Dessert „Überraschung“ | 1200,- |
| 46. Eisbecher reichlich | 900,- |
| 47. Obst-Cocktail | 900,- |
| 48. Gemischte frische Saison Obst | 1000,- |

KÄSE

- | | |
|--|--------|
| 50. Mozzarella mit Tomaten und Basilikum | 1200,- |
| 51. Edamer Käse mit Butter, Radieschen | 1100,- |
| 52. „Bakony“ Camembert mit Apfel, Walnüsse | 1100,- |
| 53. Käse-Kostprobe (5 Sorte Käsebissen) | 1400,- |



APPETIZERS

1. Norwegian smoked salmon-rose with cranberry-horse radish mousse 2600.-
2. Serrano ham, with chives cottage cheese cream, salted butter, toast 2600.-
3. Caesar salad with chicken breast, or with crayfish 1700.-
4. Fried mushrooms button, stuffed with marble cheese, with creamed sauce with white wine and basil 1500.-
5. Roasted goose liver in olive, served with grape in honey and balsam vinegar, ice salad 3900.-
6. Penne with spinach and bacon, with Parmesan shavings 1300.-

SOUPS

7. Provincial meat broth (beef and chicken meat), vegetables and noodles 800.-
8. Turkey ragout broth with tarragon 800.-
9. Asparagus cream soup with ham noodles from Parma 800.-

DISHES FROM FISH

10. Braised John Dory white wine sauce, vegetable roulade and grilled Italian marrows 2300.-
11. Grilled salmon filet in orange-capri sauce, fried crab's nippers, fragrant garden vegetables 4200.-
12. Fried dab filet with dill-maize and princess potatoes 2900.-
13. Grilled tilapia filet on creamed spinach bed, green asparagus with baby carrot 3200.-
14. Grilled sheat-fish filet, with potato salad with mayonnaise and onion 3300.-
15. Grilled pike-perch filet with crayfish-dill ragout and new-parsley potatoes 3600.-
16. Fried carp filet with nut breaded, and vegetables au gratin 2500.-
17. Heck filet breaded in cornflakes with carrot Parisien and broccoli with almond 2100.-

HUNGARIAN DISHES

18. Goulash soup in cup served 800.-
19. Sheat-fish stew Hungarian style with spinach gnocchi 3200.-
20. Breast of chicken grilled, with fresh „Letscho“ and potatoes 2500.-
21. Roasted duck leg on vegetable bed, pepper sauce, cabbage puff-paste 3600.-
22. Hungarian beef shank-stew with flour pellets 2100.-

MEAT COURSES

23. Fried chicken leg (to bone) crisp parsley, potatoes 2200.-
24. Stuffed turkey breast (plum and cheese), breaded, creamed sauce mushroom, princess potatoes, stuffed Chinese cabbage 2800.-
25. Saddle of hare in cream sauce, potato croquets, cauliflower 3400.-
26. Filet mignon slices rolled in bacon, with mushroom red wine sauce 3200.-
27. Roast saddle of lamb crown in rosemary, in poppy-bark with French bean in onion-tomatoes, and baby carrot with orange 4800.-



28. Venison tenderloin slices in bolete mushroom sauce
in rose wine potato doughnut William pear stuffed
with cranberry jam, salsify with menthe 4900.–
29. Marinated scallop of pork roasted in mustard-onion cover
with roasted Mozzarella-tomatoes and spiced potatoes 2300.–
30. Beef steak with Holland sauce,
and fragrant roasted vegetables 4200.–

OFFER FOR VEGETARIAN

31. Vegetable puff-paste with Camembert cheese sauce,
toasted walnut 1200.–
32. Grilled vegetable with garlic-cheese sauce 1100.–
33. Cabbage roulade with curry, breaded, with capri
and green spicy mayonnaise sauce 1100.–
34. Stuffed Chinese cabbage with creamed mushroom sauce 1100.–
35. Broccoli soufflé with Italian marrows sauce 1300.–
36. Assorted vegetarian dish 1600.–

SALADS

37. Mixed fresh salad with balsam-vinaigre and bio-germ 900.–
38. Tomato salad, with olive oil, red wine vinegar and onion 700.–
39. Crisp ice salad with lemon-olive oil coulis 800.–
40. Cucumber salad with dill 700.–
41. Lettuce with yoghurt dressing 700.–

DESSERT – FRUIT

42. Curd puff-paste with strawberry coulis 900.–
43. Morello-poppy seed puff-paste with sauce vanilla 800.–
44. Delicacy of Somlo with sauté walnut 900.–
45. Dessert plate „Surprise“ 1200.–
46. Ice-cream cup wealthy 900.–
47. Fruit-cocktail 900.–
48. Mixed fresh season fruit 1000.–

CHEESE

50. Mozzarella with tomato and basil 1200.–
51. Edam cheese with butter, radish 1100.–
52. „Bakony“ Camembert with apple, walnut 1100.–
53. Cheese appetizers (5 kind cheese) 1400.–



ANTIPASTI

1. Norvegese rosa di salmone affumicate con rafano e mirtillo crema 2600,-
2. Prosciutto al Serrano con crema di ricotta di erba cipollina, toast 2600,-
3. Insalate alla Cesar, con petto di pollo, o di gamberi 1700,-
4. Capi di funghi fritti, farciti con formaggio di marmo, con salsa vino bianco alla crema, con basilico 1500,-
5. Fette di fegato d'oca arrosto alla oliva, con uva in miel e aceto balsamico, insalada ghiaccio 3900,-
6. Penne con spinaci e lardo, parmigiano grattugiato 1300,-

MINESTRE

7. Brodo alla campagna (carne di manzo e di pollo), verdura e pasta 800,-
8. Minestra di tacchino con dragoncello 800,-
9. Zuppa alla crema di asparagi con prosciutto tagliatelle, de Parma 800,-

PIATTI DI PESCE

10. Culatta di pesce santo Pietro con salsa vino bianco, e con rotolino di verdura e zucchini alla griglia 2300,-
11. Fettine di salmone alla griglia con salsa arancia e capri, fritte di gamberi, verdure odorosi 4200,-
12. Fette di limanda fritte, con aneto-granturco, patate principessa 2900,-
13. Filetti di tilapia alla griglia con spinaci alla crema, e asparagi verde con baby carote 3200,-
14. Filetti di siluro alla griglia con insalata di patate alla mayonnaise e cipolle 3300,-
15. Filetti di dentice alla griglia con ragu di gamberi al'aneto patate alla prezzemolo nuovo 3600,-
16. Filetti di carpa frita, con mediterranean verdura au gratin 2500,-
17. Filetti di heck frita impanato de cornflakes, carote parisien, broccoli con mandorla 2100,-

SPECIALITA UNGHERESE

18. Zuppa di goulash in tazza 800,-
19. Ragu di siluro al ungherese con gnocchi al spinaci 3200,-
20. Petti di pollo alla griglia, con peperonata e patata 2500,-
21. Coscia d'anatra arrosto in letto de verdura, salsa di pepe, millefoglia farcito con cavolo 3600,-
22. Spezzatino gamba di manzo con gnocchetti 2100,-

PIATTI DI CARNE

23. Coscia de pollo fritto (disossare), prezzimolo croccante, „Noccioline“ di patata 2200,-
24. Petto di tacchino farcita (prugna e formaggio), salsa crema di funghi, patate principessa, cavolo verzotto farcito 2800,-
25. Lombatina di lepre in salsa crema, chrochette di patate, cavolfiori 3400,-
26. Filetto d'arrosto rotolo in lardo con salsa di funghi en vino rosso 3200,-
27. Sella d'agnello arrosto in papavero pelliccia con fagioli verdi alla cipolla e pomodori, baby carote con arancia 4800,-



28. Filetto di cervo fetta, con salsa fungo porcino alla vino rose bigne di patate, pera Guglielmo farcito con mirtillo-jam e radice nera con menthe 4900,-
29. Marinare braciola di maiale arrostito con mostarda e cipolla, con rosolate Mozzarella-pomodoro, patate drogato 2300,-
30. Filetto di manzo salsa all'olandese, verdura arrostita 4200,-

VEGETARIANO OFFERTA

31. Pasta sfoglia farcite con verdura, salsa formaggio Camembert noce tostato 1200,-
32. Verdura alla griglia con salsa aglio-formaggio 1100,-
33. Cavolo rotolo con curry, impanato, con capri e specie verde salsa maionese 1100,-
34. Cavoli chinesi farciti con salsa di crema funghi 1100,-
35. Sgonfiotto di broccoli con salsa di zucchine 1300,-
36. Vegetariano vivanda misto 1600,-

INSALATE

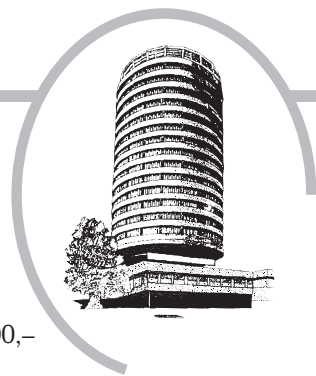
37. Insalata mista fresco con aceto balsamico e bio-germe 900,-
38. Insalata di pomidori, con olio d'oliva, aceto di vino, cipolla 700,-
39. Croccante insalada ghiaccio con limone-olio d'oliva salsa 800,-
40. Insalata di cetrioli con aneto 700,-
41. Lattuga capucchia con salsa yoghurt 700,-

DESSERT – FRUTTA

42. Pasta sfoglia farcito con ricotta con crema di fragola 900,-
43. Millefoglie farcito con amarena e semi di papavero, salsa alla vaniglia 800,-
44. Gnocchi alla Somlo con noce rosolato 900,-
45. Piatto dessert „Sorpresa“ 1200,-
46. Coppa di gelato alla ricco 900,-
47. Cocktail di frutta 900,-
48. Saison frutta fresca mista 1000,-

FORMAGGI

50. Mozzarella con pomodoro e basilico 1200,-
51. Edam formaggio burro, ravanella 1100,-
52. „Bakony“ Camambert con mela, noce 1100,-
53. Formaggi assaggi (5 sorte formaggi) 1400,-



ENTREMESES

1. Noruego rosa de salmone ahumado con rábanopicante e arándano crema 2600,-
2. Jamon al Serrano, crema de requeson e escalonia, mantequilla salada e tostado 2600,-
3. Ensalada de Cesar, con pechuga de pollo, o de cangrejo 1700,-
4. Cabezas de champinones empanizadas rellenas de queso, con salsa crema de vino blanco e albahaca 1500,-
5. Rebanadas de higado de ganso, asado, con uva in miel e vinagre balsamico, ensalada de hielo 3900,-
6. Penne con espinacas e tocino, viruta di parmigiano 1300,-

SOPAS

7. Caldo de provincia (carne de res e de pollo), verduras e pasta enrollada 800,-
8. Menudillos de pavo, en sopas, con estragon 800,-
9. Sopa alla crema de esparrago con tallarines de jamon parmigiano 800,-

PLATOS PREPARADOS DE PESCADOS

10. Saint Pierre adobado, con salsa de vino blanco, con rollo de verduras calabacino alla parilla 2300,-
11. Filetes de salmon con salsa naranja e capri, frito de cangrejo, e verduras fragante 4200,-
12. Filetes de limande empanizada, eneldo-maiz, patatas princessa 2900,-
13. Filete de tilapia a la parrilla, con espinaca alla crema, e esparrago verde con baby zanahoria 3200,-
14. Filete di siluro alla parrilla, con ensalata de patatas con mayonese e cebolla 3300,-
15. Filetes de lucioperca alla parrilla con ragu de cangrejo con eneldo, patatas con perejil 3600,-
16. Filetes de carpa frita, con verduras mediterranean a la salamander au gratin 2500,-
17. Filetes de heck, empanado di cornflakes con carot parigiana broccoli con almendra 2100,-

ESPECIALES HUNGARO

18. Guisado a la hungara en taza 800,-
19. Ragu de siluro a la hungaro con noquis al espinaca 3200,-
20. Supremes de pollo a la parrilla con pisto e patatas 2500,-
21. Pierna de pato asado en cama de verdura, salsa pimienta, e pasta de hojaldre de col 3600,-
22. Guisado pierna de res con perlititas de pasta 2100,-

PLATOS DE CARNE

23. Pierna de pollo empanizado (deshuesar) cruyente perejil patatas al estilo avellana 2200,-
24. Pechuga de pavo relleno (ciruela e queso) empanado, salsa di crema seta, patatas al estilo princessa, relleno di repollo 2800,-
25. Espinazo de liebre en salsa de crema, croqueta di patatas, coliflor 3400,-
26. Filetes de cerdo rollo en tocini con salsa de champinones, in vino tinto 3200,-



27. Espinazo de cordero asada corona, in amapola corteza, judias verdes en porro-tomate, baby zanahoria in naranja 4800,-
28. Rebanadas solomillo de ciervo, in salsa comestible boleto con rose vino, bunuelo de patatas, pera Guillermo relleno con árandano jam, salsifi con menthe 4900,-
29. Filete de cerdo escabechar asar con mostazza e cebolla morada, Mozzarella e tomate asada, patata sezonado 2300,-
30. Solomillo asado con salsa holandesa, verduras asadas 4200,-

VEGETARIANO OFERTA

31. Pastel de hojaldre con verduras, salsa de queso Camembert nuez tostar 1200,-
32. Verduras a la parilla con salsa de ajo-queso 1100,-
33. Col rollo con curry, empanado, con capri e especias verde salsa mayonesa 1100,-
34. Col chino relleno con salsa de crema champinones 1100,-
35. Soufflé de broccoli con salsa de calabacines 1300,-
36. Vegetariano guiso mixto 1600,-

ENSALADAS

37. Ensalada mixta fresco con vinagre balsamico e bio-germen 900,-
38. Ensalada de tomate, con aceite de oliva, vinagre el vino, cebolleta 700,-
39. Crujiente ensalada de hielo con salsa limone e aceite de oliva 800,-
40. Ensalada de pepino con eneldo 700,-
41. Lechuga con salsa yoghurt 700,-

POSTRES – FRUTA

42. Pastel de hojaldre relleno de requeson con crema de fresa 900,-
43. Pastel de hojaldre relleno con amapola e con guindas, con salsa de vanilla 800,-
44. Noquis de Somlo con nuez salteado 900,-
45. Plato dessert „Sorpresa“ 1200,-
46. Copa de helado al rico 900,-
47. Cocktail de fruta 900,-
48. Saison fruta fresco mixto 1000,-

FORMAGGI

50. Mozzarella tomato e albahaca 1200,-
51. Edam queso con mantequilla, rabano 1100,-
52. „Bakony“ Camambert con manzana, nuez 1100,-
53. Quesos bocadillos (5 tipo queso) 1400,-