

## Előétel / First Course

<b>Grillezett kecskesajt</b> <i>fokhagymás spenót levéllel, cukkini röstivel és paradicsom chutney-val</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, kén-dioxid és szulfitek}	<b>3 990 HUF</b>
<b>Füstölt lazac</b> <i>citromborsos sajtkrémmel, főtt tojással és avokádóval</i> {rákfélék, tojás, hal, tej, zeller, mustár, szezám, kén-dioxid és szulfitek, puhatestűek}	<b>3 900 HUF</b>
<b>Grilled goat cheese</b> <i>with garlic spinach, courgette rosti and tomato chutney</i> {cereals, egg, milk, sulphur dioxide}	<b>3 990 HUF</b>
<b>Smoked salmon</b> <i>tartar w. lemon cream cheese and boiled egg</i> {shellfish, eggs, fish, celery, mustard, sesame, sulphur dioxide, molluscs}	<b>3 900 HUF</b>

## Leves / Soup

<b>Házi húsleves</b> <i>bécsi májgombóc, benne főtt zöldségekkel, tésztával, frissen vágott petrezselyemmel</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	<b>1 950 HUF</b>
<b>Sütőtökrém leves</b> <i>gyömbérrel, pirított baconnel és rokfort sajttal</i> {glutén tartalmú gabonafélék, földimogyoró, tej, diófélék, kén-dioxid és szulfitek}	<b>1 990 HUF</b>
<b>Tárkonyos fácánragu leves</b> <i>burgonya gombóccal</i> {glutén tartalmú gabonafélék, zeller, tej, mustár}	<b>2200 HUF</b>
<b>Pheasant ragout soup</b> <i>With butter-garlic chanterelle mashroom</i> {milk, cereals, celery, sulphur dioxide, mashroom}	<b>2 200 HUF</b>
<b>Ginger pumpkin cream soup</b> <i>with bacon &amp; roquefort cheese</i> {cereals, nuts, peanuts, milk, sulphur dioxide}	<b>1 990 HUF</b>
<b>Tarragon pheasant soup</b> <i>With potato dumpling</i> {cereals, celery, milk, sulphur dioxide}	<b>2 200 HUF</b>

## Húsok, halak salátával / Meat & Fish With Salad

<b>Cézár saláta</b> <i>grill csirkemellel, whiskey-s mustárral és főtt fűrjtojással</i> {gluténtartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	<b>3 990 HUF</b>
<b>Fokhagymás királyrák</b> <i>ruccola-paradicsom salátán, zöldfűszeres-vajas bagettel</i> {gluténtartalmú gabonafélék, rákfélék, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	<b>4 290 HUF</b>
<b>Ceasar salad</b> <i>grilled chicken breast bites, whiskey mustard, boiled quail egg</i> {cereals, egg, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}	<b>3 990 HUF</b>
<b>Garlic king prawn</b> <i>with rucula salad and fine herbs-butter baguette</i> {cereals, crustaceans, celery, sulphur dioxide}	<b>4 290 HUF</b>

## Főételek / Main courses

<b>Csirkemell</b>	<b>4 950 HUF</b>
<i>kemencében sütve Marsala boros kucsmagomba mártással, zöldspárgával és sült édesburgonyával</i> {gluténtartalmú gabonafélék, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	
<b>Nyúlcomb filé</b>	<b>5 290 HUF</b>
<i>kacsamájjal és spárgával töltve, mézes-zöldbors mártás, angol zeller salsa, sült sárgaburgonya</i> {gluténtartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	
<b>Brassói aprópecsenye</b>	<b>4 890 HUF</b>
<i>Klasszikusan (sertésszűzből, fokhagymásan, sült kockaburgonyával, kovászos uborkával)</i> {glutén tartalmú gabonafélék, földimogyoró, diófélék, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	
<b>Fokhagymás kacsacomb</b>	<b>5 200 HUF</b>
<i>aszalt szilvás, narancsmézes káposztával és rozmaringos sült kockaburgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, tojás, kén-dioxid és szulfitek}	
<b>Fokhagymás kacsamell</b>	<b>5 700 HUF</b>
<i>aszalt szilvás, narancsmézes káposztával és rozmaringos sült kockaburgonyával</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, tojás, kén-dioxid és szulfitek}	
<b>Vajjal kent bécsi szelet</b>	<b>5 450 HUF</b>
<i>bajor burgonyasaláta, bacon chips, marinált uborka</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, tej, zeller, mustár, kén-dioxid és szulfitek}	
<b>Vaddisznó pörkölt</b>	<b>4 990 HUF</b>
<i>mézeskalácsos, fenyőmagos burgonyafánkkal</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tojás, földimogyoró, tej, diófélék, kén-dioxid és szulfitek}	
<b>Breast of chicken</b>	<b>4 950 HUF</b>
<i>with Marsala wine – morel mushroom sauce, asparagus and sweet potato</i> {cereals, milk, celery, sulphur dioxide}	
<b>Rabbit fillet</b>	<b>5 290 HUF</b>
<i>stuffed w. fois gras, honey-green pepper mustard, celery salsa, baked new potato salsa, baked new potato</i> {cereals, egg, milk, celery, mustard, sulphur dioxide}	
<b>Garlic roasted pork</b>	<b>4 890 HUF</b>
<i>Classic (pork tenderloin with garlic, fried diced potatoes, pickled cucumber)</i> {cereals, walnut, peanuts, celery, sulphur dioxide}	
<b>Baked leg of duck</b>	<b>5 200 HUF</b>
<i>with plum-orange honey cabbage and potato</i> {cereals, eggs, milk, sulphur diox}	
<b>Baked breast of duck</b>	<b>5 700 HUF</b>
<i>with plum-orange honey cabbage and potato</i> {cereals, eggs, milk, sulphur diox}	
<b>Wiener schnitzle</b>	<b>5 450 HUF</b>
<i>with buttered bavarian potato salad, bacon chips, pickled cucumber</i> {cereals, egg, milk, sulphur dioxide}	
<b>Wild boar stew</b>	<b>4 990 HUF</b>
<i>With gingerbread, potato donut</i> {cereals, egg, nuts, walnut,milk, sulphur dioxide}	

## Halak / Fish

<b>Pisztráng roston</b>	<b>4 900 HUF</b>
<i>zöldborsó krémmel, fenyőmaggal, ricottás raviolival és marinált cukorborsóval</i> {gluténtartalmú gabonafélék, tojás, hal, diófélék, tej, zeller, kén-dioxid és szulfitek}	
<b>Roston sült lazac</b>	<b>5 100 HUF</b>
<i>rokfort sajtos fokhagymás parajjal, házi nudlival</i> {glutén tartalmú gabonafélék, hal, tojás, tej, zeller, diófélék, kén-dioxid és szulfitek}	

<b>Throat fillet</b> <i>with green pea cream, ricotta ravioli, marinated green pea and pine nuts</i> {cereals, eggs, fish, nuts, milk, celery, sulphur dioxide}	<b>4 900 HUF</b>
<b>Grilled salmon</b> <i>with garlic spinach and roquefort cheese, homemade nudle</i> {cereals, fish, eggs, milk, celery, nuts, sulphur dioxide}	<b>5 100 HUF</b>

### Tészta / Pasta

<b>Gnocchi sajtmártással</b> <i>grillezett gombákkal és tökmagos pestóval</i> {glutén tartalmú gabonafélék, tej, hal, kén-dioxid és szulfitok}	<b>4 500 HUF</b>
<b>Gnocchi</b> <i>with cheese sauce, grilled mushroom and pumpkin seed pesto</i> {cereals, egg, nuts, walnut, milk, celery, sulphur dioxide}	<b>4 500 HUF</b>

### Desszert / Dessert

<b>Málnás müzli torta</b> <i>limoncello krémmel és mentás csokival</i> {tej, glutén és hozzáadott cukormentes}	<b>1 950 HUF</b>
<b>Bécsi csokis-konyakmeggyes rétes</b> {gluténtartalmú gabonafélék, diófélék, tojás, kén-dioxid és szulfitok, tej}	<b>1 950 HUF</b>
<b>Narancsos-csokoládés Tiramisu</b> {gluténtartalmú gabonafélék, diófélék, földimogyoró, tojás, kén-dioxid és szulfitok, tej}	<b>1 980 HUF</b>
<b>Raspberry cereal cake</b> <i>w. limoncello cream and mint chocolate</i> {diary and gluten free, no added sugar}	<b>1 950 HUF</b>
<b>Wiener chocolate-sour cherry strudel</b> {cereals, nuts, peanuts, egg, sulphur dioxide, milk}	<b>1 950 HUF</b>
<b>Orange-chocolate Tiramisu</b> {cereals, nuts, peanuts, egg, sulphur dioxide, milk}	<b>1 980 HUF</b>

A számla végösszegéhez 13% szervízdíj kerül felszámolásra.