

ÉTLAP MENÜKARTE MENUCARD

Executive Chef – Erhardt Zoltán
Chef – Kocsis Patrik
Üzletvezető/Manager – Kocsis Dávid
Sommelier – Horváth Barnabás

SOPRON

NYÁRI MENÜ * MENÜ ZUM SOMMER * MENU FOR SUMMER

LEVES – SUPPE – SOUP

SZEDERKRÉMLEVES I MANDULA I TÚRÓ I LIME

Brombeeren Cremesuppe I Mandel I Topfen I Limette
Blackberries creamsoup I Almond I Cottage cheese I Lime

7,8
2.490,-

MELEG ELŐÉTEL – WARME VORSPEISE – WARM SOUP

GRILLEZETT KECSKESAJT I EPER I MOGYORÓ I MINI-CUKKINI

Grill-Ziegenkäse I Erdbeeren I Haselnüsse I Mini-Zucchini
Grilled goat's cheese I Strawberry I Hazelnut I Mini-zucchini

5
4.890,-

FŐÉTEL – HAUPTGANG – MAIN COURSE

“SAIBLING” FILÉ FÚSZERKÉREGBEN I SPENÓT I GNOCCHI I GORGONZOLA

Saiblingsfilet in Gewürzkruste I Spinat I Gnocchi I Gorgonzola
Saiblingfilet with a spicy crust I Spinach I Gnocchi I Gorgonzola

1,3,4,7,8
5.890,-

DESSZERT – DESSERT

SAJTTORTA I BODZA I JOGHURT I ÁFONYA

Käsekuchen I Holunder I Joghurt I Heidelbeeren
Cheesecake I Elderflower I Yogurt I Blueberry

1,3,7
2.290,-



É T T E R E M • P A N Z I Ó
B O R P I N C E

KEZDŐ FOGÁSOK - ERSTE GÄNGE - STARTERS

HIDEG ELŐÉTELEK – KALTE VORSPEISEN – COLD STARTERS

LIBAMÁJ, PISZTÁCIA, MÁLNA

Gänseleber, Pistazie, Himbeeren

Foie Gras, pistachio, raspberry

(1,3,)7

7.990,-

MARHATATÁR, FÜRJTOJÁS, PAPRIKA-MAJONÉZ

Rindstatar, Wachtelei, Paprika-Mayonnaise

Beef tartare, quail-egg, sweetpepper-mayonnaise

1,3,7,10

4.490,-

MELEG ELŐÉTEL – WARME VORSPEISE – WARM STARTER

SZARVASGOMBÁS LÁNGOS

„Lángos” mit Trüffel

„Lángos” with truffle

1,7

3.590,-

LEVESEK – SUPPEN - SOUPS

ERDEI GOMBA HABLEVES, GOMBA SNACK

Waldpilz-Schaumsuppe, Pilz-Snack

Forest mushroom foam-soup, mushroom-snack

1,7

2.490,-

HALÁSZLÉ HARCSAFILÉVEL

HÁZI GYUFATÉSZTÁVAL

Ungarische Fischsuppe mit Welsfilet und hausgemachten Nudeln

Hungarian fish-soup with catfish-filet, homemade noodles

1,3,4

2.890,-

ÚJHÁZY TYÚKHÚSLEVES

Hühnersuppe Újházy

Újházy chicken soup

1,3,9

1.890,-

FŐÉTELEK – HAUPTSPEISEN – MAIN COURSES

KARFIOL STEAK ÉGETETT PÜRÉVEL, FETA SAJT, HAJDINA
Blumenkohl-Steak, "gebranntes Püree", Feta Käse, Buchweizen
Cauliflower steak and "burnt püree", Feta cheese, buckwheat

7
3.990,-

SZÜRKEHARCSA PAPRIKÁS TÚRÓS-SPECLIVEL
Welspaprikasch mit Topfenspätzle
Catfish-paprikash with small curd cheese „spatzle”

1,3,4,7
5.990,-

FOGASFILÉ, BROKKOLIPÜRÉ, MINI - ZÖLDSÉGEK
Zanderfilet, Broccoli-Püree, Mini - Gemüse
Pike perch fillet, broccoli puree, mini vegetables from fields

4,7,10
4.990,-

LAZAC, VAJAS BURGONYA, PAK CHOI, CUKKINI, BARNAVAJAS HOLLANDI
Lachs, Butter-Erdäpfel, Pak choi, Zucchini, Sauce Hollandaise mit brauner Butter
Salmon, butter-potatoes, Pak choi, zucchini, Sauce Hollandaise with brown butter

3,4,7
6.490,-

CSIRKEMELL SUPREME, SZEGFÜGOMBA-KORIANDER, RIZOTTÓ
Hühnerbrust Supreme, Nelken-Koriander, Risotto
Chicken breast supreme, fairy ring mushrooms – coriander, risotto

6,7,10
4.890,-

KACSACOMB,,KÁPOSZTÁK”, NUDLI

Entenkeule, Krautarten, Schupfnudeln

Duck-leg, cabbage, noodle

1,3,7

4.890,-

KACSAMÁJ, SZARVASGOMBÁS PÜRÉ, ZÖLDALMA

Entenleber, Püree mit Trüffel, Grünapfel

Foie gras (duck liver), purée with truffle, green apple

1,3,7

9.990,-

“ERHARDT” RÁNTOTT HÚS BURGONYASALÁTÁVAL

& MADÁRSALÁTA-LEVELEK TÖKMAGOLAJJAL

„Erhardt” Schnitzel mit Erdäpfel – Vogerlsalat, Kürbiskernöl

„Erhardt” Schnitzel with potato – lamb’s lettuce salad, pumpkin seeds-oil

1,3,7,10

4.490,-

ÉDES-CHILIS MANGALICA CSÁSZÁRHÚS ZÖLDSÉGEKKEL

BURGONYA, FÚSZERNÖVÉNY SALÁTA

Süß-Chili “Mangalitzta”-Schweinebauch mit Gemüse

Erdäpfel, Kräutersalat

Sweet-chili “Mangalica” pork belly with vegetables

potato, fine herbes salad

6,11

4.990,-

ANGUS BÉLSZÍN, KARFIOL, BORSMÁRTÁS

FASZÉNEŒ GRILLEZETT BURGONYA

ANGUS Rinds-Steak, Erdäpfel von Holzkohl, Blumenkohl, Pfeffer-Sosse

ANGUS Steak, potatoes roasted on charcoal, cauliflower, pepper-sauce

7,10

390,-Ft/dkg

DESSZERTEK – SÜSSIGKEITEN – DESSERTS

SOMLÓI GALUSKA

Somlauer Nockerln

Somló delicacy

1,3,7,8

1.990,-

CRÉME BRULÉE, MÁLNASORBET

Crème Brulée, Himbeerensorbet

Crème brulée, raspberry sorbet

1,3,7

2.490,-

FEHÉRCSOKOLÁDÉ MOUSSE, RIBIZLI, BROWNIE

Weisse-Schokoladen Mousse, Ribisel, Brownie

White chocolate mousse, redcurrant, brownie

1,3,7

2.490,-

TÚRÓGOMBÓC, SÁRGABARACK, PASSIÓGYÜMÖLCS

Topfenknödel, Marille, Passionsfrucht

Cottage cheese dumpling, apricot, passion fruit

1,3,7

2.190,-

**JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK! WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!
ENJOY YOUR MEAL!**

Az árak az Áfát tartalmazzák.

Az étel- és italfogyasztás alapján 12,5 % szervízdíjat számítunk fel.

All price include VAT, are in HUF.

Service-charge: 12,5%

ALLERGÉNEK/ALLERGENS

- 1:** glutén/gluten **2:** rákfélék/crustaceans **3:** tojás/eggs **4:** hal/fish **5:** földimogyoró/peanuts
6: szójabab/soya **7:** tej/milk **8:** diófélék/nuts **9:** zeller/celery **10:** mustár/mustard
11: szezámag/sesame seeds **12:** kén-dioxid/ sulphur dioxide **13:** csillagfürt /lupin
14: puhatestűek/molluscs