

É T L A P
M E N Ü K A R T E
M E N U C A R D

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

SOPRON

SZEZONÁLIS AJÁNLATUNK – SAISONMENÜ – SEASON MENU

HIDEG ELŐÉTEL – KALTE VORSPEISE – COLD STARTER

CITRUSOS LAZACTATÁR

Lachstatar mit Zitrus-Marinade
Salmon tartare with citrus marinade

4,7

3.990,-

LEVES – SUPPE – SOUP

CSICSÓKAKRÉMLEVES, CÉKLA

Topinambur Cremesuppe, Rote Bete
Cream soup of Jerusalem artichoke, beetroot

7

2.290,-

FŐÉTEL – HAUPTGANG – MAIN COURSE

VADDISZNÓPÖRKÖLT, BABSTERC, TEJFÖLÖS-KAPROS UBORKASALÁTA

Wildschwein Ragout, Bohnensterz, Sauerrahm-Dill Gurkensalat
Stew of wild boar, bean-“Sterc”, sour cream-dill cucumber salad

1,7,10

6.490,-

DESSZERT – DESSERT – SWEET

ZSERBÓ TARTE

Tarte “Zserbó”

Tarte “Zserbó”

1,3,7,8

2.690,-

KEZDŐ FOGÁSOK - ERSTE GÄNGE - STARTERS

HIDEG ELŐÉTELEK - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

LIBAMÁJ, „SZILVÁK”, BRIÓS, MOGYORÓ

Gänseleber Foie gras , „Pflaumen”, Brioche, Haselnuss
Foie gras, „plums”, brioche, hazelnut

(1,3,)7,8

6.900,-

MARHATATÁR, FÜRJTOJÁS, PAPRIKA-MAJONÉZ

Rindstatar, Wachtelei, Paprika-Mayonnaise
Beef tartare, quail-egg, sweetpepper-mayonnaise

1,3,7,10

5.490,-

MELEG ELŐÉTEL - WARME VORSPEISE - WARM STARTER

SZARVAGOMBÁS LÁNGOS

„Lángos” mit Trüffel

„Lángos” with truffle

1,7

3.990,-

LEVESEK - SUPPEN - SOUPS

SÜTŐTÖK KRÉMLEVES

Kürbiscremesuppe

1,7

2.490,-

HALÁSZLÉ HARCSAFILÉVEL

GYUFATÉSZTÁVAL

Ungarische Fischsuppe mit Welsfilet und Nudeln

Hungarian fish-soup with catfish-filet, noodles

1,3,4

2.890,-

ÚJHÁZY TYÚKHÚSLEVES

Hühnersuppe Újházy

Újházy chicken soup

1,3,9

2.290,-

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,-

KÁRPÁTHY FOGASFILÉ, BURGONYAPÜRÉ
“Kárpáthy” Zanderfilet, Erdäpfelpüree
Pike perch fillet “Kárpáthy”, mashed potatoes
2,4,7
5.990,-

LAZAC, MINI ZÖLDSÉGEK, HOLLANDI
Lachs, Mini-Gemüse, Sauce Hollandaise
Salmon, mini-vegetables, Sauce Hollandaise
3,4,7
5.790,-

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 BURGONYA, FÜGE

Entenleber, Erdäpfel mit Trüffel, Feige

Duck liver, potatoes with truffle, fig

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,-

ANGUS BÉLSZÍN, KARFIOL, BORSMÁRTÁS

FASZÉNEN GRILLEZETT BURGONYA

ANGUS Rinds-Steak, Erdäpfel auf Holzkohl gegrillt, Blumenkohl, Pfeffer-Sosse

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

7,10

490,-Ft/dkg

DESSZERTEK – SÜSSIGKEITEN – DESSERTS

SOMLÓI GALUSKA

Somlauer Nockerln

Somló delicacy

1,3,7,8

2.490,-

BROWNIE, CSOKOLÁDÉ, SÓSKARAMELL, KÁVÉ

Brownie, Schokolade, Salzkaramell, Kaffee

Brownie, chocolate, salt caramel, coffee

1,3,7

2.490,-

„MONT BLANC” GESZTENYÉS DESSERT

„Mont Blanc” Dessert mit Maronen

„Mont Blanc” dessert with sweet chestnut

1,3,7,8

2.690,-

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: szezám-mag/sesame seeds **12:** kén-dioxid/ sulphur dioxide **13:** csillagfürt /lupin
14: puhatestűek/molluscs