

ÉTLAP MENÜKARTE MENUCARD

Executive Chef – Erhardt Zoltán
Vendéglátás igazgató – Major Zsolt
Chef helyettes – Kormos Richárd
Pastry Chef – Radics Babett
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
4,7,11
3.990,-

LEVES – SUPPE – SOUP

CSICSÓKAKRÉMLEVES, CÉKLA

Topinambur Cremesuppe, Rote Bete
Cream soup of Jerusalem artichoke, beetroot
7
2.290,-

FŐÉTEL – HAUPTGANG – MAIN COURSE

HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL

Welspaprikasch mit Topfenhaluschka
Catfish paprikash with cottage cheese dumplings
1,3,4,7
6.490,-

DESSZERT – DESSERT – SWEET

CSOKOLÁDÉ-LÁVATORTA, MANGÓ, MARACUJA, KÓKUSZ

Schokoladen-Lavakuchen, Mango, Passionsfrucht, Kokos
Chocolate lava cake, mango, passion fruit, coconut
1,3,7
2.490,-

KEZDŐ FOGÁSOK - ERSTE GÄNGE - STARTERS

HIDEG ELŐÉTELEK - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

KACSAMÁJ, „ALMÁK”, BRIÓS

Entenleber Foie gras , „Äpfel”, Brioche

Duck Foie gras, „apples”, brioche

1,3,7

6.900,-

MARHATATÁR, FÜRJTOJÁS, SÜLTPAPRIKA

Rindstatar, Wachtelei, Bratpaprika

Beef tartare, quail-egg, baked sweetpepper

1,3,7,10

5.490,-

MELEG ELŐÉTEL - WARME VORSPEISE - WARM STARTER

SZARVASGOMBÁS 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

GRILLEZETT KECSKESAJT, KÖRTE, DIÓ, SALÁTÁK

Grill-Ziegenkäse, Birne, Walnüsse, Salate
Grilled goat's cheese, pear, walnuts, salads

8

5.490,-

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,-

KORIANDERES CSIRKEMELL VARGÁNYÁS RIZOTTÓVAL

Hühnerbrust mit Koriander, Steinpilz-Risotto
Chicken breast with coriander, flap-mushroom 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

„Erhardt” Schnitzel mit Erdäpfelsalat

„Erhardt” Schnitzel with potato – salad

1,3,7,10

4.490,-

ANGUS BÉLSZÍN, KARFIOL, BORSMÁRTÁS

FASZÉNEK 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 DESSZERT

„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/seed **12:** kén-dioxid/ sulphur dioxide **13:** csillagfürt /lupin
14: puhatestűek/molluscs