

# 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**

**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**

**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

7, 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,-

**HARCSAPAPRIKÁS TÚRÓS CSUSZÁVAL**

Welspaprikasch mit Topfenhaluschka  
Catfish paprikash with cottage cheese dumplings

1,3,4,7

6.490,-

**KORIANDERES CSIRKEMELL SZEGFŰGOMBÁS RIZOTTÓVAL**  
Hühnerbrust mit Koriander, Nelkenschwindling - Risotto  
Chicken breast with coriander, fairy ring champignon - 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,-

**MANGALICA CSÁSZÁRHÚS, BAJORKÁPOSZTA, ZSEMLEGOMBÓC**

“Mangalitzta”-Schweinebauch, Bayrisch Kraut, Semmelknödel  
“Mangalica” pork belly, Bavarian cabbage, rolled dumplings

1,3,7

5.990,-

**SZARVASGERINC, BURGONYA GRATIN, KÖRTE**

Hirschrücken, Kartoffelgratin, Birne  
Saddle of venison, potatoes au Gratin, pear

3,7

6.490,-

**ANGUS BÉLSZÍN, KARFIOL, BORSMÁRTÁS**

**BURGONYA**

ANGUS Rinds-Steak, Erdäpfel, Blumenkohl, Pfeffer-Sosse  
ANGUS Steak, potatoes, 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,-

**LÁVATORTA, FEHÉRCSOKOLÁDÉ, EPER**

Lavakuchen, weiße Schokolade, Erdbeeren

Lava cake, white chocolate, strawberry

1,3,7

2.690,-

**HÁZI KRÉMES, MEGGY, MÁK**

Mille feuille, Sauerkirsche, Mohn

Mille feuille, sourcherry, poppy seed

1,3,7

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