

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, HIBISZKUSZ-MEGGY, PIRÍTOTT SÓS DIÓ, BRIÓS

Entenleber Foie gras, Hibiskus-Sauerkirsche, geröstete Salz-Nüsse, Brioche

Duck Foie gras, hibiscus-sour cherry, salted walnuts, brioche

8 (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

SZARVAGOMBÁS 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

BIO, GRILLEZETT KECSKESAJT, TAVASZI ZÖLDSALÁTA, EPER, DÍÓ

Bio Ziegenrillkäse, Grüner Salat mit Erdbeeren, Walnüsse
Bio, grilled goat's cheese, green salad with strawberry, walnut

8,10

5.490,-

KÁRPÁTHY FOGASFILÉ, "HERCEGNŐ" BURGONYA

"Kárpáthy" Zanderfilet, "Pommes Duchesse"

Pike perch fillet "Kárpáthy", "duchess potatoes"

2,3,4,7

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 VARGÁNYÁS RIZOTTÓVAL

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

6,7,10
4.890,-

KACSCOMB KÁPOSZTÁS CVEKEDLIVEL

Entenkeule mit Krautfleckerln
Duck leg with fried cabbage-noodles

1,3,7
4.990,-

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,-

RÁKÓCZI TÚRÓS

Rákóczi Topfenkuchen

Rákóczi cottage cheese cake

1,3,7

2.690,-

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