

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, SÜLT PAPRIKA

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

MÁLNAKRÉMLEVES, BODZA, TÚRÓGOMBÓC

Cremesuppe von Himbeeren, Holunder, Topfenknödel

Cream of raspberry soup, elderflower, cottage cheese dumpling

1,3,7

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

BIO, GRILLEZETT KECSKESAJT, NYÁRI ZÖLDSALÁTA, NEKTARIN

Bio Ziegegrillkäse, Grüner Salat mit Nektarine
Bio, grilled goat's cheese, green salad with nectarine

7,10
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 GOMBÁS RIZOTTÓVAL

Hühnerbrust mit Koriander, Pilzrisotto
Chicken breast with coriander, mushroom-risotto

6,7,10
4.890,-

KACSACOMB KÁPOSZTÁS NUDLIVAL

Entenkeule mit Krautnudeln
Duck leg with 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,-

SERTÉSSZŰZ LECSÓVAL, PARÁZSBURGONYÁVAL

Schweinefilet mit Letscho und Erdäpfel
Fillet of pork, Hungarian "ratatouille"(lecsó), potatoes

1,3,7
5.490,-

„ERHARDT” RÁNTOTT HÚS BURGONYASALÁTÁVAL

„Erhardt” Schnitzel mit Erdäpfelsalat

„Erhardt” Schnitzel with potato – salad

1,3,7,10

4.490,-

SZARVASGERINC, ZELLER, GOMBÁK

Hirschrücken, Sellerie, Pilze

Saddle of venison, celery, mushrooms

6,7,8,9,10

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,-

CITROM “FAGYI”, ÁFONYA, FEHÉRCSOKOLÁDÉ

Zitronen -“Eis”, Heidelbeeren, Weiße Schokolade

Lemon “ice cream”, blueberry, white chocolate

1,3,7,8

2.490,-

HÁZI KRÉMES, LEVENDULA, TÖRÖKMOGYORÓ, SÁRGABARACK

Mille Feuille, Lavendel, Haselnuß, Marillen

Mille feuille, lavender, hazelnut, apricot

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