

Levesek Suppe Soup

Húsleves gazdagon választható betéttel *350,- Ft*

- daragaluska
- májgombóc
- cérnametélt

Reiche Fleischsuppe

- mit Schrotklösschen
- mit Leberknödel
- mit Fadelnudeln

Broth with the choice of:

- dumplings
- liver dumpli
- noodles

Jókai bableves

Bohnensuppe nach Jókai Art
Jókai bean soup

500,-Ft

Gombakrémleves

Pilzcreme- suppe
Mushroom cream soup

500,-Ft

Könnyű zöldségleves (olaszos)

Leichte Gemüsesuppe (italianisch)
Light vegetable soup (Italian Style)

420,-Ft



Hideg előételek Kalte Vorspeisen Cold Starter

Hízott libamáj zsírjában

(pirítóssal, lilahagymával)

2500,- Ft

Ganseeleber in ihrem Schmalz

(mit geröstetes Brot und mit Lauch)

Roast goose liver in fat

(with toast and red onion)

Csirkehús saláta kukoricával

(friss primőr szezonсалáta, koktél paradicsom, csirkehús, kukorica, sajt)

990,- Ft

Huhnfleisch- salat mit Mais

(frischer gemischter Salat, Tomate, Huhnfleisch, Mais, Käse)

Chicken salad with corn

(fresh salad, cocktail tomatoes, chicken, corn, cheese)

Görög saláta lilahagymával bazsalikommal

950,- Ft

Griechische Salat mit Lauch & Basalie

Greek salad with red onion & basil

Tatár Beafsteak pirítóssal

1690,- Ft

Beef Tatar mit Toast

Tatar beafsteak with toast

Mangalica sonkarózsák friss szezón salátán, öntettel

1230,- Ft

Mangalica Schinkenrose mit Salat mit Soße

Hungarian "Mangalica" ham with fresh season salad and sauce



***M** eleg előételek **W** arme Vorspeisen **H** ot Starter*

Rántott Camambert sajt, vörösboros áfonyamártással *980,- Ft*
Gebackener Camambert mit rotweinige Heidelbeere- sauce
Fried Camambert cheese with cranberry and red wine sauce

Rántott gombafej olvasztott mozzarellával töltve *990,- Ft*
Gebackene und gefüllte Pilzköpfe mit Mozzarella
Fried mushroom stuffed with mozzarella

Vegetáriánus tál *990,- Ft*
(rántott gombafej, rántott karfiol, rántott sajt)

Gebackene Gemüse- Pilzköpfe, Blumenkohl, Käse
Fried vegetable- mushroom, cheese, cauliflower, cheese

Spaghetti al tonno – Bazsalikomos tonhalas spagetti *950,- Ft*
Italianische Spageti mit Thunfisch mit Basilie
Spageti „Italien Style” with tunafish and basil

Spaghetti al Carbonara *950,- Ft*

Spagetti Bolognese *950,- Ft*



Főfogások Hauptgericht Main Courses

Vizek urai Fischgerichte Fish dishes

Rántott pontyszelet

(jól bevált pontyszelet rántva citrom karikával)

940,- Ft

Gebackener Karpfen

(gebackener Karpfen mit Zitronenscheibe)

Carp fillet fried in breadcrumbs

(carp served with a slice of lemon)

Fokhagymás fürge úszó

(fokhagymás fűszerkeverékkel szaftossá téve, roston sült pisztráng)

1 dkg / 40,- Ft

Geröstete Forelle mit Knoblauch

Trout grilled with garlic

Vajon sült norvég lazac, angol zöldséggel

1700,- Ft

Norvgische Lachs im Butter geröstet mit englische Gemüse

Butter fried Norwegian salmon in with english vegetable

Négy lábú jószágaink Schweine gerichte Pork dishes

Suba szelet

(roston sült szűzermék sonkával rakva, sajt kéregben)

1350,- Ft

Suba- Schnitte

(Jungfernbraten mit Schinken, in der Kasekruste)

Suba Slice

(roast pork medaillons with ham coated in cheese)

Brassói aprópecsenye a'la Juno

(fokhagymás fűszerkeverékkel szaftossá téve)

1100,- Ft

Schweinebraten auf „Brassoer“ Art

(mit Knoblauch- Saft)

Roast diced pork Brasso Style a'la Juno

(juicy with a garlic mix)



Szakács titka egy tálon 1600,- Ft
(mustáros pácban érlelt karaj, párolt káposztával, burgonya rösztivel)

Geheimnis des Koches
(Kotelett mit Senf, gedünstetes Kraut, Rösti)

The chef's secret on a dish
(pork chops marinated in mustard with steamed cabbage)

Baconba göngyölt szűzérme erdei gomba töltelékkel 1460,- Ft
Jungfernbraten im Bacon mit Pilzfülle
Pork fillet wrapped in bacon and filled with mushrooms

Vörös lovag kardja 1380,- Ft
(szűzermék spékelve, szalonnával, csirkemájjal, gombával, kolbásszal, rostlapon sütve)

Der Sabel des rotes Ritter (Jungfernbraten mit Speck, mit Huhnleber und Pilz)

„ Red knight ' s sword ” (roasted pork medaillons with bacon, chicken liver, mushroom, pork sausage)

Szűzérme erdei gombás szósszal, vajon párolt bébirépával 1290,- Ft
Jungfernbraten mit Pilzsoße, mit englische Spinat mit ged ünste Rübe
Porkfillet with forest mushroom souce, and english spinat, carrot

Szárnyaljunk Gerichte aus Gelfügel Chicken and Turkey dishes

Ropogós csirkemellfilé szezámaggal 950,- Ft
Knusprige Huhnbrust mit sesam
Crispy chicken breast with sesam

Egzotikus csirkemellfilé gombás vegyes salátán 1100,- Ft
(kókusz bundába pörgetve és ropogósra sütve)

Exotische Huhnbrust mit Pilzsalat (im Kokuspelz)
Exotic Style Chicken breast with mushroom salad (coated in coconut crisps and fried to a crisp)

Baconba göngyölt csirkemell enyhén pikánsan töltve 1190,- Ft
Huhnbrust gefüllte pikante mit Bacon mit Gewürze
Light spices chicken filet stuffed with bacon



Csirke csíkok „ Carbonara ” szószban széles metélttel 1370,- Ft
Huhnbrust mit süßige und „ Carbonara ”soße und mit Baudnudeln
Chicken slices with „ Carbonara ”souse & broad paste

Ördögös szárnyas máj 850,- Ft
(mustáros chilis, enyhén csípős)

Huhnleber auf „Teufel” Art
(Senf und chilli)

Devil Style turkey liver
(mildly spicy with mustard, chilli)

Fokhagymás joghurtos csirkemellfilé márványsajttal 1230,- Ft
(késajttól pikáns, joghurtmártásban besütve)

Huhnbrust mit Knoblauch, Joghurt und Marmorkäse
(mit gebackener Marmorkäse im Joghurt- soße)

Chicken breast in garlic and yoghurt sauce with blue cheese

Csirkemell csíkok édes- savanyú mártásban 1000,- Ft
(keleties íz világ képviselőinek)

Huhnbrust mit süßige- saure- sauce

„China Style” slices chicken breast in sweet and sour sauce

Sült kacsacomb párolt káposztával 1690,- Ft
Gebratene Ente mit gedünstenes Kraut
Roasted duck drumstick with steamed cabbage

Kacsa triumvirátus 1970,- Ft
(ropogós combja, szaftos melle és a grillezett mája aszalt szilvával és almás káposztával)

Ente-„ Triumvirate” (Keule, Brust, Leber mit gedörrte Pflaume und Apfel mit Kraut)

Duck „Triumvirate” (grilled thigh, breast, liver with plum and apple cabbage)

Roston sült libamáj, lyoni hagymával 3240,- Ft
Gebratene Gänseleber mit Zwiebelringe
Grilled goose liver with lyon onion



Pulykamell filé Chorizoval és paraszt sonkával mozzarellával besütve 1230,- Ft
Truthahnbrust mit Chorizo und Bauerschinken und mit Mozzarella
Turkey file with Chorizo and country ham, filled with mozzarella

Pulykamell filé feta sajttal töltve görögösre roston sütve 1100,- Ft
Truthahnbrust mit Feta-Käse gefüllt aus griechische Art
Stuffed Turkey breast with feta cheese in „Greece Style”

Alföldi pulykamell filé töltve, tejfölös paprikás szószban 1070,- Ft
Truthahnbrust „Hortobágyer” gefüllt mit Ungarische soße
Turkey breast art „Alföldi Style” with sour cream sauce

Rántott pulykamell filé pírított mandulával 1090,- Ft
Gebackener Truthahnbrust mit Mandel
Turkey breast fried with almond

Pulyka Gordon Bleu 1060,- Ft
Gordon Bleu aus Puten
Gordon Bleu

Erdő vadjai Gerichte aus Wildfleisch Wild dishes

Vaddisznó szelet sütve kerti fűszerekkel & vadász módra 2290,- Ft
Wildschweine steak mit Gartengewürze aus Jäger Art
Grilled wild boar steak with garden spice & „style hunter”

Vaddisznópörkölt pikánsan 1490,- Ft
Wildschweinegulash
Wild boar stew

Ózpörkölt erdei gombakeveréssel 1150,- Ft
Regulash mit gemischte Waldpilze
Roe stew with sylvan mushroom

Új-zélandi báránycomb steak áfonyás barnamártással 1780,- Ft
Lamb Keule Steak aus Neu-Zeland mit heidelbeereische braune-sauce
New Zealand leg of labm steak with brown sauce



Köreték Beilage Side dishes

Hasáburgonya <i>Pommes Frites</i> <i>French fries</i>	350,- Ft
Krokett <i>Kartoffelnkrokett</i> <i>Croquette</i>	350,- Ft
Petreselymes vajas burgonya <i>Petersilienkartoffel mit butter</i> <i>Potato with butter</i>	300,- Ft
Tepsis burgonya (Steak) <i>Steakkartoffeln</i> <i>Steak potato</i>	350,- Ft
Juno Spéci burgonya (sajttal tejföllel) <i>Juno specialist mit Käse & Saure Sahne</i> <i>Juno special potato with chesse & sour cream</i>	350,- Ft
Házi burgonyapüré <i>Kartoffelpüree</i> <i>Mashed potato</i>	350,- Ft
Burgonya röszt <i>Kartoffelrösti</i> <i>Potato rosty</i>	350,- Ft
Párolt rizs <i>Reis</i> <i>Rice</i>	300,- Ft
Rizi - bizi <i>Reis mit Erbse</i> <i>Rice with peas</i>	340,- Ft
Gombás rizs <i>Reis mit Pilz</i> <i>Rice with mushroom</i>	340,- Ft
Zöldséges rizs <i>Reis mit Gemüse</i> <i>Rice with vegetable</i>	340,- Ft
Barna rizs <i>Braung Reis</i> <i>Brown rice</i>	290,- Ft



Desszertek Desert Desert

Somlói galuska <i>Nockerln nacht Somlói Art</i> <i>Somlói cake (Hungarien cake)</i>	490,- Ft
Mákos guba <i>Guba mit Mohn</i> <i>Poppy seed gnocchi</i>	420,- Ft
Fagylalt trilógia fahéjas meggy öntettel <i>Eis-Trilogie mit Zimt und Saurkirsche</i> <i>Ice cream mix with cherry and cinnamon sauce</i>	300,- Ft
Alma bundában, vanília fagyival <i>Apfel im Pelz mit Vanilia- Eis</i> <i>Apple in a pancake crust with vanilla ice cream</i>	400,- Ft
Friss gyümölcssaláta mézzel és mandula pehellyel <i>FrISChe Obstsalat mit Honig und Mandelflaum</i> <i>Fresh fruit salad with honey and almond flakes</i>	420,- Ft



Saláták Salat Salad / Befőttek Kompot Stewed fruit

Káposztasaláta <i>Krautsalat Cabbige salad</i>	<i>250,- Ft</i>
Vecsési csemege uborka <i>Eingelegte Gurken Gherkin</i>	<i>250,- Ft</i>
Vecsési almapaprika <i>Essing, scharfe Apfelpaprika Pickled green peppers</i>	<i>250,- Ft</i>
Cékla <i>Rote Beete Beet root</i>	<i>250,- Ft</i>
Extra saláta <i>Extra Salatteller Extra salad</i>	<i>500,- Ft</i>
Vegyes friss saláta vajon párolt zöldséggel <i>Gemischte frischer Salat mit Gemüse im Butter Fresh salad mix with butter braised vegetable</i>	<i>400,- Ft</i>
Uborkasaláta <i>Gurkensalat Cucumber salad</i>	<i>350,- Ft</i>
Paradicsomsaláta <i>Tomatensalat Tomato salad</i>	<i>350,- Ft</i>
Őszibarack befőtt <i>Pfirsich Kompot Peach</i>	<i>250,- Ft</i>
Cseresznye befőtt <i>Kirsch Kompot Cherry</i>	<i>250,- Ft</i>
Gyümölcs koktél <i>Obst Koktel Fruit coctail</i>	<i>250,- Ft</i>

