Márton-napi Libanapok 2026.11.11–2025.11.14

St. Martin's Day Goose Specials 11–14 November 2026

Martinsgans-Spezialitäten 11.–14. November 2026

Házi libamájpástétom, pirított kaláccsal és hagymalekvárral 3250 Ft
Homemade goose liver pâté with toasted brioche and onion
Hausgemachte Gänseleberpastete mit gerösteter Brioche und Zwiebelmarmelade

Sütőtökös rizottó libamellel 5850 Ft
Pumpkin Risotto with Goose Breast
Kürbisrisotto mit Gänsebrust

Libacomb karamellizált almás káposztával, törtburgonyával 6250 Ft
Goose Leg with Caramelized Apple and Roasted Cabbage, Served with Mashed Potatoes
Gänsekeule mit karamellisierten Äpfeln und gebratenem Kraut, dazu Kartoffelpüree

Mákos guba angol krémmel 2200 Ft
Poppy Seed Bread Pudding with English Custard
Mohnauflauf mit englischer Vanillesoße

Szívből köszöntjük !
Reméljük, kínálatunk elnyeri tetszését,
és jól érzi magát nálunk.

Ételeinket minden esetben frissen készítjük,
ezért forgalmasabb időszakokban szíves türelmét kérjük.
Allergia esetén kérjük, forduljon felszolgálóinkhoz;
ételeink többsége kérésre glutén- és laktózmentesen is elérhető.
Áraink a köretet és az általános forgalmi adót tartalmazzák.
A számla végösszege a **szervizdíjat nem** tartalmazza.

Herzlich willkommen!
Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen
und unser Angebot Ihren Geschmack trifft.

Unsere Gerichte werden stets frisch zubereitet, daher kann es bei hoher Auslastung zu längeren Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Falls Sie Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal; die meisten unserer Speisen sind auf Wunsch auch gluten- und laktosefrei erhältlich.

Die Servicegebühr ist nicht im Rechnungsendbetrag enthalten.

A warm welcome to our restaurant!
We hope you enjoy your time with us
and find something delicious to your liking.

Our food is freshly prepared so waiting time could increase.
Please inform our staff about any allergies; many dishes are available gluten- and lactose-free on request.

Service fee is not included!

LEVESEK • SOUPS • SUPPEN

Tyúkhúsleves gazdagon 2290 Ft
Homestyle chicken soup
Hühnersuppe

Thai csípős kacsaleves 2790 Ft
Thai Spicy Duck Soup
Thailändische würzige Entensuppe

Cheddar sajt krémleves tortillaval 2690 Ft
Cheddar and Leek Soup with Crispy Tortilla Crunch
Cheddar-Lauch-Suppe mit Tortilla chips

Tárkonyos vadragú leves 2890 Ft
Creamy Tarragon Game Soup
Cremige Wildragout-Suppe mit Estragon

HÚSMENTES ÉTELEINK • MEATLESS FLEISCHLOS

Batyuban sült camembert, salátakörettel 4450 Ft
Camembert baked in puff pastry, served with fresh salad
Camembert im Blätterteig gebacken, dazu frischer Salat

Kecskesajt ropogós kéreggel, őszi salátaágyon 4450 Ft
Crispy-Crusted Goat Cheese on a Bed of Autumn
Ziegenkäse mit knuspriger Kruste auf einem Bett aus Herbstsalat

Vegán gnocchi cukkinivel, paradicsommal és Beeflike növényi hússal 4850 Ft
Vegan Gnocchi with Zucchini, Tomato & Plant-Based Meat
Vegane Gnocchi mit Zucchini, Tomaten & pflanzlichem Fleischersatz

Színes zöldséges rizottó buggyantott tojással 4450 Ft
Colorful vegetable risotto with poached egg
Buntes Gemüserisotto mit pochiertes Ei

SZÁRNYASOK • POULTRY DISHES • GEFLÜGELGERICHTE

Pankó morzsás csirkemell szalagok salátával, fokhagymás mártogatóssal 4450 Ft
Panko-Crusted Chicken Strips with Salad & Garlic Dip
Knusprige Panko-Hähnchenstreifen mit Salat & Knoblauch-Dip

Cézár saláta csirkemellel 4450 Ft
Caesar Salad with Chicken Breast
Caesar-Salat mit Hähnchenbrust

Toszkán aszalt paradicsomos gnocchi pikáns csirkemellel 4850 Ft
Creamy Sun-Dried Tomato Gnocchi with Spicy Chicken Breast
Cremige Gnocchi mit getrockneten Tomaten & pikantem Hähnchenbrust

Rántott libamáj burgonya pürével, fűszeres körte raguval 7850 Ft
Breaded Goose Liver with Mashed Potatoes & Spiced Pear Ragout
Panierte Gänseleber mit Kartoffelpüree & würzigem Birnenragout

Grillezett csirkemell pritaminpaprikás fetával töltve, grillzöldséggel 5150 Ft
Grilled Chicken Breast Stuffed with Feta & Red Pepper, with Grilled Vegetables
Gegrillte Hähnchenbrust, gefüllt mit Feta & roter Paprika, dazu Grillgemüse

Körtével, gomolyával töltött csirkemell rántva, édes hasábburgonyával 5150 Ft
Pear & Hungarian Gomolya Cheese-Stuffed Chicken Breast, with Sweet Potato Fries
Panierte Hähnchenbrust, gefüllt mit Birne & ungarischem Gomolya-Käse, dazu Süßkartoffel-Pommes

Négy sajttal töltött csirkemell kukoricapehelyben sütve, édesburgonyával 5150 Ft
Four-Cheese Stuffed Chicken Breast in a Crispy Cornflake Coating, with Sweet Potatoes
Hähnchenbrust, gefüllt mit vier Käsesorten, im knusprigen Cornflakes-Mantel, dazu Süßkartoffeln

Ropogós kacsacomb lilahagymalekvárral töltött derelyével, birsalmával 5850 Ft
Crispy Duck Leg with Red Onion Marmalade-Stuffed Dumplings & Quince
Knusprige Entenkeule mit mit roter Zwiebelmarmelade gefüllten Teigtaschen & Quitte

Rozé kacsamell pisztáciás nudlival, édesköményes sütőtökmártással 5850 Ft
Rosé Duck Breast with Pistachio Potato Dumplings & Fennel-Pumpkin Sauce
Rosé-Entenbrust mit Pistazien-Kartoffelnudeln & Fenchel-Kürbis-Sauce

Bazsalikomos vargányás pappardelle sült kacsamellel 5150 Ft
Pappardelle with Basil, Porcini Mushrooms & Pan-Fried Duck Breast
Papardelle mit Steinpilz, Basilikum und gebratener Entenbrust

HALÉTELEK • SEAFOOD • FISCHGERICHTE

Lazacos poke bowl 4850 Ft
(grillezett lazac, rizs, sárgarépa, szójabab, kígyóuborka, avokádó, földimogyoró)
Salmon poke bowl
Poke Bowl mit Lachs

Chilis garnéla nyárs grillezett zöldségekkel 6250 Ft
Chili buttered Shrimp skewers with stir fry vegetables
Garnelenspieß mit Chili-Butter und Pfannengemüse

Lazacsteak spenótos tagliatellével 5850 Ft
Salmon with tagliatelle, spinach & cream sauce
Bandnudeln mit Lachs in Spinat-Sahnesoße

Rántott fogas steakburgonyával, remulád mártással 5450 Ft
Pike perch in breadcrumb, steak potato, remoulade sauce
Gebackenes Zanderfilet mit steak Kartoffeln und Remoulade Sauce

Színes zöldséges rizottó garnélával 5850,- Ft vagy fogas filével 5450 Ft
Colorful vegetable risotto with sautéed shrimp or Pike perch
Buntes Gemüserisotto mit Garnelen oder Zander

SERTÉS • PORK • GERICHTE VOM SCHWEIN

Bécsi szelet (sertés szűzből) bécsi burgonyasalátával 4950 Ft
Viennese tenderloin cutlet with Viennese potato salad
Wiener Schnitzel (Schweinefilet) mit Klassischer Erdäpfelsalat nach Wiener Art

Faceroom Cordon Bleu sült burgonyával 5650 Ft
Breaded pork loin filled with prosciutto,cheddar and sun dried tomatoes and fries
Paniertes Schweinefilet gefüllt mit Prosciutto, cheddar käse und getrocknete tomaten served mit Pommes

Csülök bajor káposztával és hagymás tört burgonyával 5450 Ft
Pork Knuckle with Bavarian Cabbage & Onion Mashed Potatoes
Schweinshaxe mit bayerischem Kraut & Zwiebel-Kartoffelstampf

Szaftos tépett sertésszűz friss buciban 5250 Ft
Soft and succulent pulled pork sandwich in a fresh bun
Weiches, saftiges Pulled-Pork-Sandwich in frischem Brötchen

Brassói szűzpecsenye 5250 Ft
Roast á la Brasov (Pork tenderloin, pepper, tomato and onion stew, fried potatoes)
Kronstädter Geschnetzeltes

MARHA • BEEF • GERICHTE VOM RIND

Tatárbifsztek 5850 Ft
Steak Tartare
Beef Tatar

Stroganoff bélszín párolt rizzsel 8250 Ft
Beef stroganoff with rice
Boeuf Stroganoff mit Reis

RibEye steak jalapeños erdei gombás burgonyával 8850 Ft
RibEye steak with baked potato and jalapeños, wildmushroom ragù
RibEye und Waldpilz-Jalapeños Kartoffeln

Bélszín steak libamájjal, portói barnamártásban burgonyapürével 10200 Ft
Beef Tenderloin Steak with Foie Gras, Port Wine Jus and Creamy Mashed Potatoes
Rinderfiletsteak mit Gänseleber, Portweinjus und cremigem Kartoffelpüree

Bélszín steak fűszervajjal, baconös zöldbab raguval, újburgonyával 9250 Ft
Beef steak with herb butter served with green beans, bacon and boiled potatoes
Beefsteak mit Kräuterbutter mit Speckbohnen und Dampfkartoffeln

Bélszín steak zöldbors mártással VAGY gorgonzola mártással steak burgonyával 9250 Ft
Beef tenderloin fillets with green peppercorn sauce or gorgonzola cream sauce, steak potato
Beefsteak mit grüner Pfeffersoße oder Gorgonzola Sauce, Steakkartoffeln

VADÉTEL • WILD • WILDGERICHTE

Rántott szarvas lilahagymás burgonyapürével 6250 Ft
Venison Schnitzel with home made caramelized onion mashed potatoes
Hirsch-Schnitzel und Kartoffelpüree mit Rote-Zwiebel

DESSZERT · DESSERTS · NACHSPEISEN

Somlói galuska 2600 Ft
Somloi cake with chocolate sauce
Somlauer Nockerln mit Schokoladensoße

Csokoládé szuflé eperraguval, vaníliafagylalttal 2600 Ft
Chocolate soufflé, strawberry sauce and vanilla ice-cream
Schokoladensouffle mit Erdbeeren und Vanilleeis

Gesztenyés meggymámor 2600 Ft
Chestnut & Sour Cherry Delight
Kastanien-Kirschtraum

Cream Caramel 2600 Ft

VEGAN DESSZERT · DESSERTS · NACHSPEISEN

Nyers, vegán gyümölcsös tortaszelet citrom sorbéval és pisztácia morzsával 2600 Ft
Raw, vegan fruit cake with lemon sorbet and pistachio crumbs
Roh veganer Obst Kuchen mit Zitronen Sorbet und Pistazien Krümel

Teák 850 Ft
Espresso 700 Ft
Hosszú kávé tejszínnel 700 Ft
Cappuccino 800 Ft
Caffe latte 1.200 Ft
Jeges Kávé 1650 Ft
Forró csoki1200 Ft
Klasszikus / Fehér
Extra szirup/laktózmentes tej: 200 Ft