



MENUKORT

	Ft
<i>SUPPER</i>	
Kødsuppe i kop	600,-
Vilddragoutsuppe med estragon i kop	650,-
Bønnesuppe JÓKAI	1.300,-
Gullaschsuppe i kedel	1.500,-
Fiskesuppe	1.800,-
<i>FORRETTER</i>	
Gåselever koldt, i fed	3.200,-
Husets skinke med urtesalat	2.200,-
Friske salader med Roquefort og ost	1.200,-
Pandekage fyldt med vildkød, rødvin sovs	500,-
Panerede champignoner fyldte med krydret ost, ris, sovs	1.000,-
Stegt ost med stegte grøntsager	2.200,-
<i>SVINE- OG BØFRETTER</i>	
Koloska tallerken med stegte kartofler og ris (for 2 personer) (Svinekotelet, svinekam, kylling spidstegt, flæske, husets pølse, grøntsager spidstegt)	5.400,-
Trætallerken ARÁCS med bagt kartoffel (Mørbrad, svinekotelet, kalvesteg, flæske, husets pølse)	3.000,-
Svinestegt LOMMEKNIV, sauterede kartofler med løg (Svinekam med hvidløg, flæske, husets pølse)	2.400,-
Spidstegt med stegte kartofler (Mørbrad, svinemedaljoner, flæske, løg, husets pølse)	2.600,-
Svinekotelet BAKONY med melboller	2.200,-
Svinemedaljoner CSARDAS, kartoffelkroetter (Røget skinke, champignon, peber, tomat, dild, hvidløg)	2.400,-
Fyldt kål CLUJ	2.300,-
Mørbrad med kantereller og timian, kartoffelkroetter	4.600,-
Mørbrad med løg, kartoffelmos	4.600,-
Gullasch af bøf med melboller	2.200,-
<i>KYLINGRETTER</i>	
Paneret gåselever med kartoffelmos	4.600,-
Stegt gåselever med letcho-sovs og bagt kartoffel	4.800,-
Paneret kyllingefilet med risibisi	2.200,-
Stegt kyllingestriber med fyrefrø, salat med yoghurt dressing	2.200,-
Kyllingefilet i cremet sovs med kvæde, mandler og kanel, ris og kartoffelkroetter	2.400,-
Kalkunfilet fyldt med Serrano skinke, Roquefort og ramsløg paneret i forskellige frø, serveret på salat med græskarkeerneolie	3.000,-
Andesteg med grydestegt rødkål, sauterede kartofler med løg	2.500,-



MENUKORT

VILDTRETTER

	Ft
Hjortefilet i rødvinsovs med kartoffelkroetter	3.000,-
Hjortefilet med skovsvampe og kartoffelkroetter	3.200,-
Vildsvinesteg med blåbærsovs og kartoffelkroetter	3.100,-
Blandet vildttallerken med kartoffelkroetter og ris (for 1 person)	3.600,-
Vildtgullasch med rødvin og kogt kartofler	2.400,-

FISKERETTER

Paneret sandartfilet, stegte kartofler med purløg	2.500,-
Sandartfilet BAKONY med melboller	2.600,-
Grydestegt sandartfilet i Füred Riesling med grillede grøntsager	2.600,-
Ristet ørred med mandler og stegte kartofler	2.600,-
Helt ristet sandart (10 gr)	80,-

DESSERTER OG PASTARETTER

Kvarknudler med fedtegrever	1.000,-
Kvarkboller med syre fløde	800,-
Kvarkboller i frugtsovs	800,-
Pandekage Gundel	800,-
Pandekage med kvark og blåber i vanillesovs	800,-
Strudel med kirsebær og valmue	800,-
Somló dessert	800,-
Is	800,-

SALATER

Blandet salat husets med ost	600,-
Tomatsalat	500,-
Agurksalat	450,-
Kålsalat	400,-

BØRNEMENU

Paneret kyllingefilet med kartoffelmos	1.000,-
Paneret ost med pomfrits	1.000,-
Fiskepinde med kartoffelmos	1.000,-
Spaghetti med tomatsovs og ost	1.000,-
Pomfrits med ketchup	500,-
Halv portion koster 70% af fuld pris!	

Nyde din ret!

Jozsef Sándor – Imre Sándor Ejere