



# Bistro menü

<b>ELŐÉTEL</b>	<b>CÉZÁR SALÁTA</b> , kruton, parmezán	
<b>VORSPEISE</b>	<b>CAESAR SALAT</b> , Croutons, Parmesan	
<b>STARTER</b>	<b>CAESAR SALAD</b> , croutons, parmesan	
	+ Csirke / Hähnchen / Chicken [1, 4]	5.490 Ft
	+ Tigrisrák / Tigergarnele / Shrimps [1, 2, 4]	5.990 Ft
	Bodrog Borműhely Tokaj Brut NV <b>3.990 Ft/1,5 dl</b>	
	<b>LIBAMÁJ BRULÉE</b> , kalács, hagymalekvár	6.990 Ft
	<b>GÄNSELEBER BRULÉE</b> , Butterzopf, Zwiebelmarmelade	[1, 3, 7]
	<b>FOIE GRAS BRULÉE</b> , swiss bread, onion jam	
	Philipponnat Royal Reserve Brut NV <b>7.990 Ft/1,5 dl</b>	
<b>LEVES</b>	<b>GULYÁSLEVES</b> , szarvas, zöldségek, vargánya, lepény	2.990 Ft
<b>SUPPE</b>	<b>GULASCHSUPPE</b> , Hirsch, Gemüse, Steinpilz, Fladen	[1, 3, 7]
<b>SOUP</b>	<b>GOULASH</b> , venison, vegetable, , porcini, cake	
	<b>FÁCÁNERŐLEVES</b> , zöldségek, tortellini, fűj tojás	3.390 Ft
	<b>FASANENBRÜHE</b> , Gemüse, Tortellini, Wachtelei	[1, 3, 9]
	<b>PHEASANT CONSOMMÉ</b> , vegetable, tortellini, quail egg	
<b>FŐÉTEL</b>	<b>RAVIOLI</b> , borjú, kapribogyó, tonhal, ricotta	5.990 Ft
<b>HAUPTGERICHT</b>	<b>RAVIOLI</b> , Kalb, Kapern, Thunfisch, Ricotta	[1, 3, 4, 7]
<b>MAIN COURSE</b>	<b>RAVIOLI</b> , veal, capers, tuna, ricotta	
	Orsolya Pince Chardonnay 2023 <b>3.190 Ft/1,5 dl</b>	
	<b>VADDISZNÓPÖRKÖLT</b> , juhtúró, dödölle, tejföl, hagyma	6.590 Ft
	<b>WILDSCHWEIN GULASCH</b> , Schafkäse, Kartoffelknödel, Sauerrahm, Zwiebel	[1, 7]
	<b>WILD BOAR STEW</b> , sheep's cheese, potato dumplings, sour cream, onion	
	Stumpf Pincészet Nagy-Eged Syrah 2020 <b>3.690 Ft/1,5 dl</b>	
	<b>KACSAMELL</b> , nudli, medvehagyma, eper- zöldbors mártás	7.490 Ft
	<b>ENTENBRUST</b> , Nockerl, Bärlauch, Erdbeere-Grüne Pfeffersauce	[1, 3, 7]
	<b>DUCK BREAST</b> , dumplings-wild garlic, strawberry-green pepper sauce	
	Páger Pince Feketeleányka 2022 <b>4.490 Ft/1,5 dl</b>	
	<b>LAZAC</b> , kukorica textura, burgonya, paraj	7.990 Ft
	<b>LACHS</b> , Maistextur, Kartoffel, Spinat	[4, 7]
	<b>SALMON</b> , corn texture, potato, spinach	
	Tüske Pince Rosé Cuvée 2024 <b>2.190 Ft/1,5 dl</b>	
<b>DESSZERT</b>	<b>SIGNATURE SAJTTORTA</b> , eper, menta	3.190 Ft
<b>NACHSPEISE</b>	<b>SIGNATURE KÄSEKUCHEN</b> , Erdbeere, Minze	[1, 3, 7, 8]
<b>DESSERT</b>	<b>SIGNATURE CHEESECAKE</b> , strawberry, mint	
	Pelle Pincészet Tokaji Aszú 2018 6 puttonyos <b>4.990 Ft/0,6 dl</b>	
	<b>RÉTES VÁLOGATÁS</b> , vanília mártás	3.190 Ft
	<b>STRUDEL AUSWAHL</b> , Vanillesauße	[1, 3, 7, 8]
	<b>STRUDEL SELECTION</b> , vanilla sauce	
	Tokaj-Hétszőlő Szőlőbirtok Tokaji édes szamorodni 2020 <b>3.190 Ft/1 dl</b>	

Áraink tartalmazzák az ÁFÁ-t • A felszámolt szervizdíj mértéke 12%. — 1. Glutént tartalmazó gabonafélék • 2. Rákfélék • 3. Tojás • 4. Hal • 5. Földimogyoró • 6. Szójabab • 7. Tej • 8. Diófélék • 9. Zeller • 10. Mustár • 11. Szezám • 12. Kén-dioxid • 13. Csillagfürt • 14. Puhatestűek

Unsere Preise enthalten die Mehrwertsteuer • Die Servicegebühr beträgt 12% — 1. Glutenhaltiges Getreide • 2. Krebse • 3. Eier • 4. Fisch • 5. Erdnüsse • 6. Sojabohnen • 7. Milch • 8. Nüsse • 9. Sellerie • 10. Senf • 11. Sesamsamen • 12. Schwefeldioxid • 13. Sterngras • 14. Weichtiere

VAT included • 12% service charge applies to all orders — 1. Gluten • 2. Crustaceans • 3. Eggs • 4. Fish • 5. Peanuts • 6. Soya • 7. Milk • 8. Nuts • 9. Celery • 10. Mustard • 11. Sesame • 12. Sulphites • 13. Lupin • 14. Molluscs