

# A konyhafőnök ajánlata

## Angebot des Küchenchefs

## The offer of the chef

### 1. Mandulás csirkemell áfonyalekvárral

Hähnchenschnitzel in Mandelhülle mit Preiselbeeren

Breaded almond chicken breast with cranberry sauce



1550.-Ft

### 2. Libamájjal töltött sertésborda

Schweinekotelett mit Gänseleber gefüllt

Chicken breast filled with goose liver



2750.-Ft

### 3. A konyhafőnök kedvence

(sertéskaraj, bacon, sajt, lilahagyma)

Der Liebling des Chefs (Schweinkotelett, Bacon, Rauchkäse, rote Zwiebel)

The Chef's favourite (pork, bacon, cheese, purple onion)



1750.-Ft

### 4. Szentiváni vadászok kedvence

(sertéskaraj, kakukkfű, sajt, erdei gomba)

Gefülltes Schweinekotelett mit Waldpilzen, Käse und Thymian

Pork chop filled with wild mushrooms, cheese and thyme



1800.-Ft

### 5. Hagymás rostélyos

Zwiebelrostbraten

Rump-steak with fried onions



2100.-Ft

### 6. Hegyaljai fatányéros

(hátszín, karaj, fokhagymás csirkemell, szalonnataréj)

Siebenbürger Holzplatte (Lendenstück, Karbonade, Huhn, Sperck)

Wooden plate of "Transylvania" (sirloin, chop, chicken, bacon)



2350.-Ft

### 7. Kék Golyó szelet

(mustáros karaj, tojásrántotta, tejföl, sajt rásütve)

Senfbraten nach Art des Hauses (Eierspeise, Rahm, Käse)

Pork cutlet with mustard "Kék Golyó" style (Fried eggs, Cheese, Sour cream)



1650.-Ft

### 8. Kétszemélyes Kék Golyó tál

(Roston csirkemell áfonyával töltött őszibarackkal, Toszán csirkemell, konyhafőnök kedvence, csirkemell Cordon Bleu módra, fohagymás karaj szalonna taréjjal)

Kék Golyó Platte für 2 Personen (Hühnerbrust vom Rost mit Pfirsich, Hühnerbrust "Toskana" Art, Cordon Bleu, Der Liebling des Chefs (Schweinkotelett, Bacon, Rauchkäse, rote Zwiebel), Schweinkotelett mit Knoblauch)

Kék Golyó plate for 2 people (Grilled Chicken with peach, chicken "Toscan" style,

grilled, The Chef's favourite pork, (bacon, cheese, purple onion), Gordon Bleu, Grilled Pork)



4100.-Ft

## Levesek

### *Aus dem Suppentopf*

#### 9. Csontleves finommetélttel

Fleischsuppe mit Fadennudeln

Meat soup with tasty noodles

#### 10. Májgaluskaleves

Fleischsuppe mit Leberknödel

Meat soup with liver dumplings

#### 11. Húsleves gazdagon

Fleischsuppe mit Gemüse und Fleisch

Meat soup with vegetable and meat

#### 12. Fokhagymakrémleves pirított kenyérkockával és sajttal

Knoblauchcremesuppe mit geröstete Brotwürfel und Käse

Garlic cream soup with roasted bread cubes and cheese

#### 13. Sajtkrémleves pirított kenyérkockával és sajttal

Käsecremesuppe mit geröstete Brotwürfel und Käse

Cheese cream soup with roasted bread cubes and cheese

### Soups



500.-Ft



600.-Ft



700.-Ft



650.-Ft



650.-Ft

# Halételek

## Fischgerichte

## Fish dishes

### 14. Halászlé több féle halból készítve

Fischsuppe      Fish soup

- Halászlé hal nélkül

- Ponty szelettel (2 db)      Karpfen

- Afrikai harcsa filével      Welsfilet

- Hal belsőség      Fischinnereien



700.-Ft

Carp

1400.-Ft

Catfish

1800.-Ft

Fish chitterlings

400.-Ft

### 15. Ponty patkó rántva

Paniertes Karpfen

Breaded carp



1300.-Ft

### 16. Afrikai harcsafilé rántva

Paniertes Welsfilet

Breaded catfish fillets



1700.-Ft

### 17. Afrikai harcsa filé roston, tejszínes gombamártással

Welsfilet gegrillt, serviert mit Pilz-Sahne Sauce

Grilled catfish with creamy mushroom sauce



1750.-Ft

### 18. Afrikai harcsa, ahogy Szentivánon szeretik

*(gomba, sajt)*

Wels gegrillt "Szentivaner" Art (Pilz, Käse)

Roasted catfish „Szentiván” style (mushroom, cheese)



1800.-Ft

# Szárnyasból készült ételek

## Gerichte vom Geflügel










## Poultry Dishes

- 19. Roston csirkemell áfonyával töltött őszibarackkal** **1500.-Ft**  
Hühnerbrust vom Rost mit Pfirsich, serviert mit Fruchtsoße  
Grilled chicken breast with peach and fruit sauce served 
- 20. Roston csirkemell libamájjal, lyoni hagymával** **2750.-Ft**  
Hühnerbrust vom Rost mit Gansleber und mit Zwiebeln nach Lyoner-Art  
Grilled chicken breast with goose liver and Lyoner onion
- 21. Tejszínes gombás csirkemell** **1550.-Ft**  
Hühnerbrust mit Rahm-Pilz Soße    
Chicken breast with creamy mushroom sauce
- 22. Toszán csirkemell** **1550.-Ft**  
Hühnerbrust "Toskana" Art    
Chicken breast „Toscana” Style
- 23. Rántott csirkemell** **1200.-Ft**  
Hühnerschnitzel    
Chicken schnitzel
- 24. Csirkemell sokmagvas bundában** **1350.-Ft**  
Mehrkorn-Schnitzel vom Henderl      
Breaded multigrain chicken breast
- 25. Cordon Bleu csirkemell** **1550.-Ft**  
Cordon Bleu vom Henderl     
Chicken breast Gordon Bleu style
- 26. Szatmári csirkemell** **1650.-Ft**  
(aszalt szilva, sajt, sonka)     
Hühnerbrust nach „Szatmárer” Art ( Backpflaume, Käse, Schinken)  
Chicken breast “Szatmári” style (ham, cheese, and prune)
- 27. Favágók salátája** **1650.-Ft**  
(rántott csirkerögök, friss saláta, öntet kívánság szerint)     
Salat „Holzfäller Art“ (paniertes Hühnerbrust, frische Salat, Dressing nach Wunsch)  
Lumberjack’s salad (fresh salad, fried chicken, dressing-optional)

## Sertéshúsból készült ételek

<i>Gerichte vom Schwein</i>	<i>Pork Dishes</i>	
<b>28. Natúr borda pirított gombával</b> Schweinekotelett mit gebratenen Pilzen Pork cutlet with sauté mushroom		<b>1450.-Ft</b>
<b>29. Fokhagymás pecsenye, szalonnataréjjal</b> Schweinekotelett mit Knoblauch Pork cutlet with garlic		<b>1500.-Ft</b>
<b>30. Szentiváni betyárszelet</b> (szalonnás, kolbászos, hagymás burgonyával tálalt pecsenye) Schweinekotelett nach „Szentiváni-Art“ (Speck, Wurst, Kartoffel mit Lauch) Pork cutlet “Szentiván” -style (Bacon, Sausage, Potato with Onion)		<b>2350.-Ft</b>
<b>31. Óvári sertésszelet</b> (sonka, gomba, sajt) Schweinekotelett nach „Óvári-Art“ (Pilz, Schinken, Käse) Pork cutlet “Óvári” -style (mushroom, ham, cheese)	 	<b>1550.-Ft</b>
<b>32. Mustáros pecsenye lyoni hagymával</b> Senfbraten mit Zwiebeln nach Lyoner-Art Pork cutlet with mustard with Lyoner onion	 	<b>1600.-Ft</b>
<b>33. Rántott szelet</b> Schweinschnitzel Pork schnitzel	 	<b>1200.-Ft</b>
<b>34. Polpetti</b> (sonka, gomba, sajt) Polpetti (Schinken, Käse, Pilz) Polpetti (ham, cheese, mushroom)	  	<b>1650.-Ft</b>

## Vegetáriánus ételek

<i>Vegetarische Gerichte</i>	<i>Vegetarian food</i>	
<b>35. Camembert sajtfalatok rántva</b> Gebakener Camembertkäse Fried-breaded Camembert cheese	  	<b>1800.-Ft</b>
<b>36. Trappista sajt rántva</b> Gebakener Trappistenkäse Fried-breaded Trappist cheese	  	<b>1200.-Ft</b>
<b>37. Vegetáriánus tál</b> (rántott sajt, rántott zöldségek) Gemüse-Platte: Panierte Käse und Gemüse (Pilz , Käse, Blumenkohl) Vegetable plate: breaded vegetable and cheese (cheese, cauliflower, mushroom)	  	<b>1100.-Ft</b>

# Saláták

## Salate

## Salads

### 38. Friss saláta „Ezersziget” öntettel

Chefsalat mit Thousand Island Dressing

Vegetable Salad with Thousand Island dressing



600.-Ft

### 39. Friss saláta fokhagymás tejfölös öntettel

Frischer grüner Salat mit Sauerrahm-Knoblauch-Dressing

Fresh salad with sour cream-garlic-dressing



600.-Ft

### 40. Uborkasaláta

Gurkensalat

Cucumber salad

400.-Ft

### 41. Paradicsomsaláta

Tomatensalat

Tomato salad

400.-Ft

### 42. Csemege uborka

Essiggurken

Pickled cucumber

400.-Ft

### 43. Házi vegyes saláta

Gemischter Salat

Home-made mixed salad

400.-Ft

### 44. Őszibarack kompót

Pfirsich Kompott

Peach compote

500.-Ft

### 45. Áfonyalekvár

Preiselbeere Marmelade

Cranberry



250.-Ft

### 46. Tartármártás

Sauce Tartare

Tartar sauce

200.-Ft

### 47. Ketchup

200.-Ft

## Köreték

### Beilage

#### 48. Krokett

Krokette

#### 49. Hercegnő burgonya

Prinzessin Kartoffeln

#### 50. Steak Burgonya

Steak Kartoffeln

#### 51. Hasábburgonya

Pommes Frites

#### 52. Rösztli burgonya

„Rösti“ Kartoffeln

#### 53. Párolt rizs

Reis

#### 54. Grillezett zöldségek

Gegrilltem Gemüse

#### 55. Párolt zöldségek

Gedünstetes Gemüse

#### 56. Kenyér

Brot

### Garnishes

Croquette

Princess potato

Steak potato

French fried potato

„Rösti“ potato

Steamed rice

Grilled vegetables

Steamed vegetables

Bread



450.-Ft



450.-Ft

450.-Ft

450.-Ft

450.-Ft

350.-Ft

450.-Ft

450.-Ft



30.-Ft/db

## Desszertek

### Desserts

#### 57. Gesztenyepüré

Kastanienyepüree  
Chestnut puree

#### 58. Gundel palacsinta

Gundel Palatschinken  
Pancakes á la "Gundel"

#### 59. Házi baracklekváros palacsinta

Marmeladen-Palatschinken  
Jam pancakes

#### 60. Kakaós palacsinta

Kakao-Palatschinken  
Cocoa pancakes

#### 61. Nutellás palacsinta

Palatschinken mit Nutella  
Pancake filled with Nutella

#### 62. Áfonya lekváros palacsinta

Preiselbeere marmeladen-Palatschinken  
Cranberry jam pancakes

#### 63. Vanília pudingos palacsinta csokoládé öntettel

Palatschinken mit Vanillepudding und Schokoladensöße  
Vanilla pudding pancakes with chocolate sauce

### Desserts



600.-Ft



600.-Ft



400.-Ft



400.-Ft



400.-Ft



400.-Ft



600.-Ft