

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, fohagyas 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 Fischinnereinen



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

Vegetáriánus ételek

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

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