

Hideg előételek

Kalte Vorspeisen, Cold appetizers

- 1. Tatárbeafsteak** **5.900 Ft**
Tatar
Beef-Tartare
- 2. Feketeerdei sonka színes zöldség tatárral,
házi brióssal, pesto mártással** **4.900 Ft**
Schwarzwälder Schinken mit Gemüsetatar, Brioche, Pesto-Soße
Dry cured ham, vegetable tartar, brioche, pesto sauce

Meleg előételek

Warme Vorspeisen, Warm appetizers

- 3. Hortobágyi húsos palacsinta** **3.150 Ft**
Hortobágyer Fleischpalatschinken
Hortobágy style pancake
- 4. Juhtúróval töltött rántott gomba kapormártással** **2.950 Ft**
Panierte Pilzköpfe mit Schafskäse gefüllt, mit Dillsoße
Mushrooms stuffed with cottage cheese made from sheep's milk,
and pan-fried in breadcrumbs served with a dill sauce

Levesek

Suppen, Soups

- | | | |
|------------|--|-----------------|
| 5. | Brokkoli krémleves sajttal
Brokkolicremesuppe mit Käse
Cream of broccoli soup with cheese | 1.600 Ft |
| 6. | Zeller krémleves pirított zsemlekockával
Selleriecremesuppe mit gerösteten Brötchenwürfeln
Cream of celery soup with croutons | 1.600 Ft |
| 7. | Tejfölös gombaleves
Pilzsuppe mit saurer Sahne
Mushroom soup with sour cream | 1.950 Ft |
| 8. | Görög gyümölcsleves
Griechische Obstsuppe
Greek fruit soup | 1.950 Ft |
| 9. | Erőleves tojással
Kraftbrühe mit Ei/Consommé with eggs | 1.600 Ft |
| 10. | Csontleves cérnametélttel
Brühe mit Fadennudeln
Broth with vermicelli | 1.600 Ft |
| 11. | Csontleves májgaluskával
Brühe mit Leberknödeln
Broth with liver dumplings | 1.800Ft |
| 12. | Tárkonyos csirkeragu leves
Hühnerragoutsuppe mit Estragon
Chicken ragout soup with tarragon | 2.500 Ft |
| 13. | Alföldi gulyásleves
Gulaschsuppe auf Tiefebener Art
Goulash soup Alföld style | 2.800 Ft |
| 14. | Babgulyás
Bohnengulasch/Bean goulash | 2.800 Ft |

Halételek

Fischgerichte, Fish dishes

- | | | |
|------------|---|-----------------|
| 15. | Roston sült lazacfilé
Lachsfilet vom Rost | 4.100 Ft |
|------------|---|-----------------|

- Roasted fillet of salmon
- 16. Pontyszelet rántva** **3.500 Ft**
 Paniertes Karpfenfilet
 Fillet of carp pan-fried in breadcrumbs
- 17. Tengeri halfilé rántva** **3.000 Ft**
 Paniertes Seefischfilet
 Sea fish fillet pan-fried in breadcrumbs

Halételekhez választható mártások

Soßen zu den Fischgerichten, Sauces for fish dishes

- 18. Fehérboros mártások** **900 Ft**
 Weißweinsöße, White wine sauce
- Citromos **900 Ft**
 Zitronensoße, Lemon
- Gombamártás **900 Ft**
 Pilzsoße, Mushroom sauce
- 19. Paradicsomos mártás** **900 Ft**
 Tomatensoße, Tomato sauce

Készételek

Fertiggerichte, Dishes prepared in advance

kis adag
 kleine Portion
 small portion

- 20. Sertéspörkölt** **2.950 Ft** **2.100 Ft**
 Schweinspörkölt
 Pork stew

- | | | | |
|------------|---|-----------------|-----------------|
| 21. | Vörösboros marhapörkölt
Rindspörkölt, gekocht mit Rotwein
Beef stew | 3.500 Ft | 2.450 Ft |
| 22. | Baranyai töltött szárnyak
(füstölt kolbász, főtt füstölt tarja)
Gefülltes Kraut mit geräucherter Wurst und geräuchertem Kamm
Stuffed cabbage with smoked sausage and spare ribs | 2.900 Ft | 2.000 Ft |

Szárnyas frissensültek
Geflügel, Poultry dishes

kis adag
kleine Portion
small portion

- | | | | |
|------------|---|-----------------|-----------------|
| 23. | Szezámagos bundázott csirkemellfilé
Paniertes Hühnerbrustfilet im Sesammantel
Breaded chicken breast with sesame seeds | 2.950 Ft | 2.100 Ft |
| 24. | Csirkemellfilé párizsiasan | 2.950 Ft | 2.100 Ft |

Hühnerbrustfilet auf Pariser Art / Battared chicken breast fillet

- | | | | |
|-----|---|-----------------|-----------------|
| 25. | Rántott csirkemellfilé
Paniertes Hühnerbrustfilet / Breaded chicken breast fillet | 2.950 Ft | 2.100 Ft |
| 26. | Roston sült csirkemell filé
Hühnerbrustfilet vom Rost / Grilled chicken breast fillet | 2.950 Ft | 2.100 Ft |
| 27. | Hannoveri pulykamell tekercs
Putenbrustroulade auf Hannover Art / Turkey breast rolls Hannover style | 3.100 Ft | 2.200 Ft |
| 28. | Aszalt szilvával töltött pulykamell tekercs
Putenbrustroulade mit Dörripflaume gefüllt
Turkey breast rolls filled with prunes | 3.150 Ft | 2.200 Ft |
| 29. | Kijevi jércemell
Hühnerbrust auf Kijever Art/Pullet breast Kiev style | 3.150 Ft | 2.200 Ft |
| 30. | Farmer saláta grillezett csirkemell filével
(balzsamecet, capry bogyó)
Farmersalat mit Hühnerbrustfilet vom Rost
(mit Balsamicoessig und Kapern)
Grilled chickenbreast fillet and farmer's salad(with balsamic vinegar and capers) | 3.450 Ft | 2.500 Ft |
| 31. | Kemencében sült kacsacomb (2db)
steak burgonyával, almás lilakáposztával
Im Ofen gebratene Entenkeule mit Steakkartoffeln und Apfel-Rotkraut
Oven-baked duckleg with steak potatoes and red cabbage with apple | 5.500 Ft | |
| 32. | Gesztenyével töltött pulykamell filé
szezámmagos bundában vörösboros áfonyával
Mit Kastanien gefülltes Putenbrustfilet im Sesammantel mit Heidelbeeren im Rotwein
Chestnut filled turkey breast in sesame seed breadcrumbs and blueberries with red wine sauce | 3.300 Ft | |

Sertésből készült frissensültek

Vom Schwein, Pork dishes

kis adag
kleine Portion
smallportion

- | | | | |
|-----|---|-----------------|-----------------|
| 33. | Rántott sertésszelet
Paniertes Schweineschnitzel/ Breaded pork | 2.950 Ft | 2.100 Ft |
| 34. | Párizsi sertésszelet
Schweineschnitzel auf Pariser Art/Battered pork | 2.950 Ft | 2.100 Ft |
| 35. | Parasztos sertéskaraj
Schweinekotelett auf Bauer Art
Pork chop peasant style | 3.150 Ft | 2.200 Ft |

- | | | | |
|------------|--|-----------------|-----------------|
| 36. | Zengővárkonyi sertéstekercs /Tájjellegű
(Uborkával, sonkával, sajttal töltve, tekerve és rántva)
Schweineroulade auf Zengővárkony Art
(panierte Schweineroulade mit Gurken, Schinken und Käse gefüllt)
Pork roulade Zengővárkony style (filled with diced gherkin,
ham, mushrooms, pan-fried in breadcrumbs) | 3.150 Ft | 2.200 Ft |
| 37. | Tarjával-füstölt sajttal töltött sertésszelet rántva
Paniertes Schweineschnitzel mit Kamm und geräuchertem Käse gefüllt
Pork filled with clod and smoked cheese,
pan-fried in breadcrumbs | 3.350 Ft | 2.400 Ft |
| 38. | Szűzermék Gulner módra
(szalonnás lecsós szűz, korong burgonya, kakastaréj)
Schweinemedallions nach Gulner Art (mit Letscho, Speck Kartoffeln und gebratenem Speck)
Medallions in Gulner style (bacon,onion pepper,tomato sauce)with potato and fat bacon | 4.250 Ft | |
| 39. | Cordon Bleu
(sonkával-sajttal töltött sertésszelet rántva)
Cordon Bleu
(paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt)
Cordon Bleu (breaded pork filled with ham and cheese, pan-fried in breadcrumbs) | 3.400 Ft | |
| 40. | Cigánypecsenye
Ziegeunerbraten/Pork cutlet Gipsy style | 3.500 Ft | |
| 41. | Mustáros pikáns pecsenye
Pikanter Braten mit Senf/Pork cutlet with mustard | 3.500 Ft | |
| 42. | Brassói aprópecsenye
Schweinebraten nach Brassoer Art/Pork strips Brasso style | 3.300 Ft | 2.300 Ft |
| 43. | Borzas szűzermék
Schweinemedallions mit Kartoffelraspeln/Pork medaillons | 3.600 Ft | |

Sertésből készült frissensültek

Vom Schwein, Pork dishes

- | | | |
|------------|--|-----------------|
| 44. | Erdélyi fatányéros
(3 fajta hús, kakastaréj, körettel)
Siebenbürgener Holzplatte
(3 verschiedene Fleischsorten, gebratener Speck und Beilage)
Transylvanian mixed grill
(three kinds of meat, fat bacon and side dish) | 5.500 Ft |
| 45. | Laterum tál /2 személyes
(Füstölt tarjával, füstölt sajttal töltött sertésszelet rántva,
mustáros pikáns pecsenye, párizsi csirkemell,
rántott sajt, virslirózsa, vegyes körettel)
Laterumplatte für 2 Personen | 9.500 Ft |

(paniertes Schweinschnitzel mit geräuchertem Kamm und Käse gefüllt, pikantes Schweinschnitzel mit Senf gebraten, Hühnerbrust auf Pariser Art, paniertes Käse, Würstchenrose und gemischte Beilage)
Laterum plate for 2 person
(breaded pork filled with smoked clod and cheese, piquant roast with mustard, battered turkey breast fillet, breaded cheese, fried sausage, and a mixed side dish)

- 46. Bakonyi sertésszelet galuskával** **4.200 Ft**
Schweineschnitzel auf Bakony Art mit Nockerln
Pork Bakony style with Dumplings
- 47. Mézes-gyömbéres sertéskaraj grillezett barackkal, krokettel** **4.000 Ft**
Schweineschnitzel mit Honig und Ingwer mit gegrilltem Pfirsich und Kroketten
Porkfillet with honey and ginger, grilled peaches and croquettes
- 48. Sertéstarja zselici módra, steakburgonyával tükörtojással, lyoni hagymakarikákkal** **4.500 Ft**
Schweinekamm nach Zselic Art mit Spiegelei und Zwiebelringen nach Lyoner Art
Pork clod with egg sunny side up and onion Lyon style

Marhából készült frissensültek

(Vom Rind, Beef dishes)

- 49. Hátszíncsíkok grillezett zöldségekkel halmozva ínycsok mártással, párolt rizzsel** **6.500 Ft**
Lendengeschnitzeltes mit gegrilltem Gemüse und Gourmetsauce
Sirloin stripes with grilled vegetables and gourmet sauce
- 50. Hagymás rostélyos, steak burgonyával** **6.500 Ft**
Zwiebelrostbraten steakkartoffeln
Rib-steak with fried onion, steak potatoes
- 51. Bélszín Holstein módra** **5.500 Ft**
Lendenbraten auf Holstein Art/Loin Holstein style
- 52. Chateaubriand** **9.400 Ft**
(fűszeres steak, vajban párolt zöldség halmok)
Chateaubriand/Chateaubriand

- 53. Bélszínérmék grillezett zöldségágyon,párolt rizzsel 3.950 Ft**
Lendenmedaillons mit gegrilltem Gemüse und reis
Beef medaillons with grilled vegetables with rice

Vegetáriánus

Vegetarische Speisen, Vegetarian dishes

kis adag
kleine Portion
small portion

- 54. Rántott sajt 2.900 Ft 2.100 Ft**
Paniertes Käse/Cheese pan-fried in breadcrumbs
- 55. Rántott gomba 2.850 Ft 2.000 Ft**
Panierte Pilzköpfe/Mushrooms pan-fried in breadcrumbs
- 56. Cukkíni érmék mandulás bundában 2.900 Ft**
Zucchini in Mandelpanade
Zucchini breaded with almonds
- 57. Rántott Camambert sajt áfonya lekvárral 3.600.-Ft**
párolt rizzsel
Gebackener Camembert mit Preiselbeermarmelade mit reis
Camembert pan-fried in breadcrumbs served with cranberry sauce with rice

Vegán

Vegane Speise, Vegan dishes

- 58. Píritott tofu szeletek, olívás kerti zöldségekkel párolt rizszel** **2.950 Ft**
Geröstete Tofuscheiben mit Gemüse aus dem Garten, reis
Seared tofu chops with vegetables in olive oil, rice
- 59. Hamis sólet (bab, zöldség, árpagyönggyel)** **2.950 Ft**
Falscher „sólet” (Bohnen, Gemüse, Graupen)
Fake cholent (bean, vegetables, pearl barley)
- 60. Vegán bolognai vörös lencséből, durum tésztával** **2.950 Ft**
Vegan bolognese made from red lentils, durum pasta
Hartweizennudeln aus veganen roten Bolognese-Linsen
- 61. Ratatouille** **2.950.-Ft**
Ratatouille
Ratatouille

Köreték

Beilagen, Garnishes, Side dishes

- 62. Párolt rizs** **750 Ft**
Gedünsteter Reis/Steamed rice
- 63. Zöldséges rizs** **750 Ft**
Gemüsereis/Rice with vegetables
- 64. Kukoricás rizs** **750 Ft**
Gedünsteter Reis mit Mais / Rice with corn
- 65. Rizi-bizi** **750 Ft**
Rizi-bizi (Reis mit grünen Erbsen) / Rice with green peas
- 66. Sós burgonya** **750 Ft**
Salzkartoffeln / Boiled potatoes
- 67. Vajas petrezselymes burgonya** **800 Ft**
Petersilienkartoffeln mit Butter / Parsley potatoes with butter
- 68. Burgonyapüré** **850 Ft**
Kartoffelpüree/Mashed potatoes

69.	Korong burgonya chips Kartoffelchips / Potato chips	850 Ft
70.	Pirított burgonya Bratkartoffeln/Sautéed potatoes	800 Ft
71.	Hasábburgonya Pommes Frites/French fries	750 Ft
72.	Steakburgonya Steakkartoffeln/Steakpotatoes	800 Ft
73.	Kroket Kroketten/Croquettes	850 Ft
74.	Hercegnőburgonya Prinzessinkartoffeln / Duchess potatoes	850 Ft
75.	Spagetti Spaghetti/Spaghetti	850 Ft
76.	Galuska Nockerln/Dumplings	850 Ft
77.	Párolt zöldségek Gedünstetes Gemüse/Steamed vegetables	850 Ft
78.	Grillezett wok zöldségek Wok-Gemüse vom Grill/Grilled vegetables	1.100 Ft

Saláták

Salate, Salads

79.	Joghurtos vitamin saláta Vitaminsalat mit Jogurt Vitamin salad with yoghurt	1.200 Ft
80.	Farmer saláta Farmer Salat/Farmer's salad	1.200 Ft
81.	Szerb saláta (joghurtos) Serbischer Salat (mit Jogurt) Serbian salad with yogurt	1.200 Ft
82.	Görög saláta Griechischer Salat Greek salad	1.200 Ft
83.	Káposztasaláta Krautsalat Cabbage salad	800 Ft
84.	Hagymás-paradicsom saláta Tomatensalat mit Zwiebeln Onion and tomato salad	1.100 Ft
85.	Tejfölös uborkasaláta Gurkensalat mit saurer Sahne	1.100 Ft

	Cucumber salad with sour cream		
86.	Csemege uborka Saure Gurken/Pickles	800 Ft	
87.	Vegyes saláta idénysalátákból Gemischter Salat (je nach Saison) Mixed fresh salad	1.100 Ft	
88.	Vegyes vágott Mixed Pickles/Mixed pickles	800 Ft	
89.	Cékla saláta Rote Bete Beetroot salad	800 Ft	
90.	Ecetes paprika Essigpaprika Pickled paprika	800 Ft	
91.	Cézár saláta Cäsar-Salat, Ceasar salad	2.950 Ft	
92.	Tartármártás Tartarsoße/Tartar souce	800 Ft	
	Tészták Nudelgerichte, Pasta dishes		kis adag kleine Portion small portion
93.	Spagetti carbonara Spaghetti Carbonara Spaghetti Carbonara	2.950 Ft	2100 Ft
94.	Túrós csusza szalonnával Topfenfleckerln mit Grammeln Cottage cheese noodles with fried bits of bacon	2.950 Ft	2100 Ft
95.	Bolognai spagetti Spaghetti auf Bologneser Art Spaghetti Bolognese	3.100 Ft	2.200 Ft
96.	Milánói spagetti Spaghetti auf Mailänder Art Spaghetti Milanese	3.100 Ft	2.200 Ft
97.	Sajtos spagetti Spaghetti mit Käse Spaghetti with cheese	2.500 Ft	1.750 Ft
98.	Paradicsomos pestos gnocchi, friss bazsalikkal, parmezánnal Gnocci mit Tomaten Pesto, frischem Basilikum und Parmesan Gnocchi with tomato pesto, fresh basil, parmesan	3.100 Ft	

Desszertek

Nachspeisen, Desserts

- | | | |
|-------------|---|-----------------|
| 99. | Palacsinta (ízes vagy fahéjas vagy kakaós)
Palatschinken (mit Marmelade, Zimt, oder Kakao gefüllt)
Pancakes (filled with jam or cinnamon or cocoa) | 1.050 Ft |
| 100. | Palacsinta (túrós vagy diós)
Palatschinken mit Quark oder Nuss gefüllt
Pancakes filled with cottage cheese or walnut | 1.050 Ft |
| 101. | Palacsinta (nutellás)
Palatschinken mit Nutella gefüllt
Pancakes filled with Nutella | 1100 Ft |
| 102. | Nansen palacsinta
(Fagylalttal töltve, csoki öntettel és tejszínhab rózsával)
Palatschinken auf Nansen Art
(mit Eis gefüllt, mit Schokoladensöße und Sahnehäubchen)
Pancakes Nansen style
filled with ice cream, topped with chocolate sauce and whipped cream) | 1.950 Ft |
| 103. | Gundel palacsinta
Gundelpalatschinken
Pancakes Gundel style | 2.050 Ft |
| 104. | Gesztenyepüré
Kastanienyepüree
Chestnut puree with whipped cream | 1.500 Ft |
| 105. | Fagylaltkehely
Eisbecher
Ice-cream parfait | 1.500 Ft |
| 106. | Gyümölcsös fagylaltkehely | 1.500 Ft |

Eisbecher mit Obst
Ice-cream parfait with fruits

107. Somlói galuska

1.900 Ft

Somlauer Nockerln (Bisquit mit Vanillecreme, Sultaninen und Schokosoße)
Hungarian trifle (Somlo trifle)

Kedves Vendégeink!

Panasz esetén az alábbi szervekhez fordulhat:

Liebe Gäste!

Mit Ihren Beschwerden können Sie sich an die folgenden Dienststellen wenden:

Dear guests!

In case of complaints you may contact the following organizations

1.

Baranya Megyei Közigazgatási Hivatal

Fogyasztóvédelmi Felügyelőség

7621 Pécs, Bajcsi-Zsilinszky u. 14-16.

Telefon: 72 215 904

2.

Baranya Megyei Békéltető Testület

7625 Pécs, Majorossy Imre u. 36.

Telefon: 72 507 154

3.

Pécs M. J. Város Jegyzője

7621 Pécs, Széchenyi tér 9.

Telefon: 72 500 409

4.

Baranya Megyei Állategészségügyi és

Élelmiszer-ellenőrző Állomás

7623 Pécs, Megyeri u. 24.

Telefon: 72 520 200

Üzletvezető/Geschäftsführerin/Managing Director: Gyenis Lászlóné

Értesítési cím/Adresse/Address: 7633 Pécs, Hajnóczy u. 37-39.

Konyhafőnök/Küchenchef/Chef: Brandt Dániel

Értesítési cím/Adresse/Address: 7633 Pécs, Hajnóczy u. 37-39