



Kímélő ajánlatuk / Lighter dishes / Leichtere Gerichte

| | |
|---|---------|
| Görögsaláta, toast Greek salad, toast Griechischer Salat, Toast | 1.100,- |
| Cézársaláta, crouton Caesar salad, crouton Caesar Salat, Crouton | 990,- |
| Választható feltétek: Grillezett hal vagy csirkemell falatok Optional extras: Grilled fish or chicken breast bites Optionale Auflagen: Gegrillter Fisch- oder Hähnchenbrusthäppchen | 1.200,- |
| Tengerész saláta, toast Mariner salad, toast Seemann Salat, Toast | 1.800,- |
| Fűszeres kefirben érlelt csirkemellfilé Kiskertem salátával Chicken breast filet matured in spicy kefir with garden salad Hühnerbrustfilet in würzigem Kefir gereift, dazu kleiner Gartensalat | 2.790,- |
| Grillezett Camembert ropogós alma karikával Grilled Camembert with crispy apple ring Gegrillter Camembert mit knusprige Apfelringe | 1.890,- |
| Rántott Camembert, kékáfonya-dzsemmel, őszibarackkal, dióval Breaded Camembert, blueberry jam, peach, nuts Gebratener Camembert, Heidelbeermarmelade, Pfirsich, Nüsse | 1.790,- |
| Grillezett Mozzarella Toscanai módra Grilled Mozzarella „Tuscany” Gegrillter Mozzarella „Toskana” | 2.690,- |

Különlegességeink / Our Specialties / Unsere Spezialitäten

| | |
|--|---------|
| Óriás garnéla (1db), salátával, toast Giant shrimp (1 piece), salad, toast Riesengarnele (1 Stück), Salat, Toast | 2.500,- |
| Garnélafarkak burgonya kosárban Shrimps in potato basket Schrimps in Kartoffelkorb | 3.190,- |
| Új-Zélandi Báránycsülök háziasan Leg of Lamb from New Zealand, home-made style Lammkeule aus Neuseeland auf Art des Hauses | 4.890,- |
| Kenguru tournedos steak Ausztráliából „Udvarmester” módra Australian Kangaroo Tournedos steak „Udvarmester” style (with herb butter) Känguru Tournedos Steak aus Australien auf „Udvarmester” Art (mit Kräuterbutter) | 4.890,- |