



Magyar étlap

1 - 12



Deutsche Speisekarte

13 - 25



English Menu card

26 - 38













Slovenski Jedilni list

39 - 51

Étlap



Elő-étek

1. **Kánok ingyence:** Játár beefsteak piritóssal   
Marhám ékét, téhsörét közepével vadítván teritem Eléd.
2. **Vilmos császár étke:** Libamáj karamellizált őszibarackkal,
kevert zöld salátával
Hízalt libám máját barackkal izlelem, friss salátámmal keverem.
3. **Szerzetesek előétke:** Füstölt, főtt sertéscsülök salátával,
tormával, mustárral 
Ártányom csülkét rottyogó vízben áztatám. Táladra akkor kerül, amikor lehül.
4. **Subás sajt:** Dióbundában sült camembert/Rántott camembert
áfonyalekvárral   
Szabdalt camambertet diós bundába bújtom, megsütöm, és lekvárral táladra csúszatom.
5. **Karikás kácsa:** Hagymás kacsamáj zöldségekkel
Úszó szárnyas máját hagymakarikákba főzve sütöm.
6. **Csikósok tarisznyája:** Hortobágyi húsos palacsinta   
Fenséges húsokat ledarálom, lapított tésztába bugyolálom.

Az árak a köretet is tartalmazzák!

















Főtt levek

7. Szegényember imája: Húsleves igény szerint
tojással, sajttal, palacsintatésztával   
Jó kocámra veszedelem, főtt levébe lapos tésztámat keverem.
8. Tik-erőlé: Csirkeraguleves  
Szárnyasomat elkapom, darabokra szabdalom, erejével lefőzöm és kedvedre tálalom.
9. Erdőkerülők kedvence: Vargánya krémleves 
pirított zsemlekockákkal   
Gombák királya fortyogó lében, étvágyat gerjesztő zamatot érlel.
10. Gonoszúzó-lé: Csirkés fokhagymakrémleves 
fűszeres gombóccal   
E lét élvezni légy bátor, de párodtól maradj távol.
11. Pásztorok öröme: Sajtkrémleves füstölt sajtból 
pirított tökmaggal   
Sajtomat füstölöm, apróra nyüstölöm, tökmaggal megtömöm, forró lébe lököm.
12. Dulcinea leve: Csülkös bableves
Bendődnek jó cimboráját táladra merem Lovagom.
13. Hústó-lé: Tejszínes eperkrémleves vanília fagyalsttal 
Fagyott gombóc epres lében, ezt kedveli jó Felségem.

Az árak a köretet is tartalmazzák!

Vegetáriánus ételek

14. **Sárgarózsák:** Brokkolirózsák sajtbundában, csőben sütvé   
Fűzős brokkolimra sajtbundát teríték, amit jól átsütve tálra penderíték.
15. **Zöldségek csőbe húzva:** Csőben sült zöldségek
 rántott gombával    
Friss zöldségek csőben sülnek, bundás gombák rákerülnek, fogyaszd, amíg ki nem hűlnek!
16. **Szerzetesek kincse bundában:** Rántott sajt tartármártással    
Sajtomat felvágom, jól bebugyolálom, melegen ajánlom.
17. **Bundás félhold:** Rántott fetasajt görög salátaágyon   
Hecském ajándékát bundába bújítatom, izes salátákon eléd így juttatom.




















Főételek

Halételek

















18. **Hajósinasok vágya:** Halászlé harcsával vagy ponttyal főzve 
Vízvilág népe pikáns lében főzve kerül terítékre.
19. **A lovag első álma:** Fokhagymás pisztráng
 szalonnával spékelve   /10dkg
Ficánkoló halak népe, eljött a nagy kaland vége.
20. **Sörben úszó fogas:** Sörbundában sült fogasfilé parasztos burgonyával,
 tartármártással     
Hogy ne fájzon jó fogasom, sörbundába bebújítatom, melengetem izzó vason.

Az árak a köretet is tartalmazzák!

21. **Révkalauz kedvence:** Baconba göngyölt fogasfilé spárgás rizzsel 
Fogasomat bugyolálom szalonnába, jól átsütöm, így teljesül Uram vágya.
22. **A szakács büszkesége:** Lazac steak snidlinges öntettel grill zöldséggel  
Víz helyett snidlingben fürdetem lazacom, legnagyobb sikerem e hallal aratom.
23. **Kalózok ingyence:** Tintahal roston fokhagyma mártással 
 kétszersült burgonyával   
Tengeri zsákmányom karikákra vágom, fokhagymás mártással tányérodra rázom.
24. **Harcsa pácban:** Harcsapaprikás túrós csuszával    
Aprított vadászt piros fűszerekkel meglepem, lapított gyuromány kupacával társítom.
25. **Kolumbusz étke:** Rántott halfilé hasáburgonyával   
Morzában meghempergetem, forró zsírba beleteszem. csobbanjon még egy nagyot!
26. **Szamuraj-étel:** Tengergyümölcse tésztával (tejszínes/paradicsomos) 
Messzi tenger kincseit serpenyőmben forgatom, izletes tejszínnel/paradicsommal táladra csúsztatom.
   

Vad ételek





27. **Vadászok öröme:** Baconba tekert szarvasszelet
 rózsaborsmártással rösztivel    
Szarvasnak legjavát szalonnába csavarom, sütöm izzó vason, pikáns mártással tálalom.
28. **Robin Hood kívánsága:** Vadpörkölt dödöllével 
Vadat összevágván, tüzes pörköltként nyüstölt gombócokkal társítván.
29. **Póruházi szarvas:** Szarvasszelet narancsmártással krokettel 
Koronás vad ugrott szépen, azért van a területen, fennakadt a kerítésen.
30. **Lot király érdeme:** Ribizliszelés szarvasszelet rösztivel   
Aggancsos legjavát fűszeres pástétómmal körítem.
31. **Fővadász zsákmánya:** Özszelet áfonyás barnamártással krokettel  
Sánta őzet elkapám, nyársra dobván, szabdalván áfonyával bolondítván.
32. **Erdei zsványok étke:** Rumos, aszaltszilvás borsmártásos szarvasszelet
 burgonyapürével   
Aszalt szilvám rummal házasítván, szarvas szabdalt combját rápirítván tüzes mártással vadítván.

Az árak a köretet is tartalmazzák!

Szárnyas ételek






33. **A koronaőr vágya:** Töltött csirkejáva rántva,
 reszelt sajttal, hasábburgonyával 🍷 🍷
Zsenge szárnyast töltöm sajttal, szalonnával, lilahagymával, szép pirosra sütöm Neked gyenge lánggal.
34. **Udvarhölgyek öröme:** Rost csirkemell grillezett fahéjas
 barackkal nyárson, barnamártással, krokettel 🍷 🍷
Csirkének melljét vasalva pirítom, fűszeres gyümölcscsel eléd kanyarítom.
35. **A pornép álma:** Tapcsánkára tálalt csirkeragu 🍷 🍷 🍷 
Aprított csirkére gombámat, hagymámat rárom, parázson süttöt prószára tálalom.
36. **A szakács ajándéka:** Sajtos, fokhagymás csirke tallér burgonyával 🍷
Roston süll a csirke mellje, fokhagymával lesz megkenve, sajt reá grillezve.
37. **Frankok lakomája:** Párizsi csirkemell sajttal, tejjöllel rizi-bizi 🍷 🍷 🍷
Csirkém szabdalt melljét tojásba, lisztbe forgatom, sajttal, tejjöllel izlelem, eléd úgy rakom.
- 38./a **Kozák éték:** Kijevi csirkemell burgonyapürével 🍷 🍷 🍷
Csirkém zsenge melljét töltöm fűszervajjal, majd bundázva sütöm Neked Fenségem..
- 38./b **Mellybevágott baromfi:** Mézes-mustáros pirított csirkemell
 burgonyapürével 🍷 🍷 
Zsenge csirkém melljbe vágom, ráöntöm mézemet, mustárom, megpirítom, így kínálom
39. **Dulcinea ajándéka:** Dióbundában sült csirkemell áfonyalekvárral
 párolt rizzsel 🍷 🍷 🍷
Hacér jérce zsenge mellje dióbundába tekerve, hogy bendődet engesztelje Lovagom.
40. **Utazó kalmárok öröme:** Sonkával, sajtkrémmel töltött csirkemell
 reszelt sajttal, hasábburgonyával 🍷 🍷 🍷
Csirkém melljét süldöm sonkájával töltöm, sajtkrémmel tángálom, megpirítom, így tálalom.
41. **A főlovász jussa:** Feta sajttal, baconnal töltött csirkejáva édes
 chilis szósszal, héjas burgonyával 🍷
Csirkének melljébe szalonnát, sajtot tömök, édes szósszal bolondítom.

Az árak a köretet is tartalmazzák!

42. **Cornwall-i nyárs:** Csirkemell szalonnába göngyölve, sajtokkal,
paradicsom-karikákkal grillezve kétszersült burgonyával  

Csirkém melljét beburkolom, sajttal nyársra rántva pirongatom, majd Eléd rakom

43. **Piruló mellyecskék:** Rostonsült csirkemell tejszínes, baconos 
csiperkemártással héjas burgonyával  

Csibém zsenge melljét vasalva pirítom, jófajta mártással Eléd kanyarítom.

44. **Apródok kedvence:** Cordon bleu hasábburgonyával    

Pulykának melljét sajttal, sonkával teherem, majd felvágva Eléd helyezem.

45. **Tás-kácska:** Fűszeres kacsasült párolt káposztával burgonyapürével 

Búvárszárnyast egybesütvén, párolt káposztával körítem.



46. **Királyok kedvence:** Natúr pulykamell prószával, sajttal  

Pulykát sütöm vaslapon, prószába betakarom, sajttal hintem, úgy adom.



47. **Kincstárnok kedvence:** Füstölt sajttal töltött rostonsült
pulykamell hasábburgonyával  

*Sajtom füstölöm, majd pulykám melljébe tömöm. Bőrét ropogósra süti izzó ráspoly.
Többé legalább nem rikácsol.*

48. **Vincellér-étek:** Fűszeres kapros, tejszínes pulykacsík galuskával   

Pulykát transzírozván sütöm serpenyőben, csipős pástétómmal adom illendően.



49. **Judas Matyi kedvence:** Sült libamáj bacon chipsszel, pirított gombával,
hagymával, dödöllével  

Libám máját serpenyőben pirítom, hagymát, gombát, szalonnát hozzá párosítom

50. **Beatrix vágya:** Sült libamáj lyoni módra pürével  

Libám máját fenségesre sütöm, hagymával, almaaprikával kínálok Neked Királynőm

Sertéshús ételek



51. **Roma étek:** Cigánypecsenye hasábburgonyával
Kocámnak szépen barnult húsát fokhagymával izesítem neked Jó Uram.



52. **Útonállók vágya:** Fokhagymás rablónyárs szűzérmékből
barnamártással, rösztivel  

*Sertésnek legjavát szabdalom, nyársra fűzöm, fokhagymával, szalonnával,
paprikával, uborkával izlelem, majd asztalodra küldöm.*





Az árak a köretet is tartalmazzák!

7.

53. **A konyha büszkesége: Magyaros töltött sertésborda vargányamártással**
 hasáburgonyával    
- Ime a magyar konyha titka: hagyma, kolbász, májpestétom sertés javával piritva, gombák királya mártással bolondítva.*
54. **A fejedelem kedvence: Sertésborda Rákóczi módra párolt rizzsel**  
Süldőmet elkapám, bordáját szabdalám, sajttal, gombával, szalonnával társítam.
55. **A nádor ebédje: Tejszínes baconos póré ragura ültetett**
 szűzpecsenye kolbászos cicegével  
- Sertés aprított legjavát megsütöm, tejnek színét ráengedem, hagymával izlelem, prószára rendezem.*
56. **Megvadult disznó: Tüzes sertéssült barackos chatnyval, krokettel**  
Süldöm gerincét boszorkányszósszal vadítom, baracklekvárral társítom. 
57. **Uándorénekesek reménye: Natúr borda vándor raguval, rösztivel**
Kocám oldalát szabdalom, megsütöm vaslapon. Kacsám máját, szalonnát, hagymát rárakom.
58. **Casanova öröme: Borozgató szűzermék vörösboros barnamártással**
 hagymával, kolbásszal, szalonnával, héjas burgonyával  
- Röfim legjavát serpenyőbe rakván borban áztatám, hagymával, kolbásszal szalonnával tányérra tálalám.*
59. **Muskétások álma: Tormakrémes pecsenye csülökkel töltve hasáburgonyával**  
Kocám csülkét apróra nyüstölöm, majd tormával húsába tömködöm, tepsiben úgy sütöm.
60. **Nagyétkű vitézek eledele: Főtt-füstölt sertéscsülök héjas burgonyával** 
Disznó füstölt csülkét rotyogó vízben áztatom, majd sült gombával tálalom. 
61. **Favágók eledele: Csülkös pacalpörkölt főtt burgonyával**  
Marha főtt bendőjét felaprítám, fűszerek legjavát hozzácsapván kocám csülkével pörkölöm.
62. **Udvari nép lakomája: Fatányéros, vegyes körettel**   
Romák étkét, disznóm csülkét, kolbásztát, s kakasom taréját sütöm vaslapon, majd ez mind jót fatányérra rakom.

Marhahús ételek



63. **Sancho étkei: Bélszín Rossini módra, rösztivel vagy Bélszín zöldborsmártással rösztivel vagy Bélszín erdei gombasmártással, héjas burgonyával**    
Baromnak legjavát sütöm izzó vason, kívánságod szerint tálalom.

Az árak a köretet is tartalmazzák!



53. **A konyha büszkesége: Magyaros töltött sertésborda vargányamártással**

hasábburgonyával    

Ime a magyar konyha titka: hagyma, kolbász, májpástétom sertés javával piritva, gombák királya mártással bolondítva.

54. **A fejedelem kedvence: Sertésborda Rákóczi módra párolt rizessel**  

Süldőmet elkapám, bordáját szabdalám, sajttal, gombával, szalonnával társítam.

55. **A nádor ebédje: Tejszínes baconos póré ragura ültetett**

szűzpecsenye kolbászos cicegével  

Sertés aprított legjavát megsütöm, tejnek színét ráengedem, hagymával izlelem, prószára rendezem.

56. **Megvadult disznó: Tüzes sertéssült barackos chatnyval, krokettel**  

Süldöm gerincét boszorkányszósszal vadítom, baracklekvárral társítom.



57. **Wándorénekesekek reménye: Natúr borda vándor raguval, rösztivel**

Kocám oldalát szabdalom, megsütöm vaslapon. Kacsám máját, szalonnát, hagymát rárahom.


58. **Casanova öröme: Borozgató szűzermék vörösboros barnamártással**

hagymával, kolbásszal, szalonnával, héjas burgonyával  

Rőfim legjavát serpenyőbe rakván borban áztatám, hagymával, kolbásszal szalonnával tányérra tálalám.

59. **Muskétások álma: Tormakrémes pecsenye csülökkel töltve hasábburgonyával**  

Kocám csülkét apróra nyüstölöm, majd tormával húsába tömködöm, tepsiben úgy sütöm.



60. **Nagyétkű vitézek eledele: Főtt-füstölt sertéscsülök héjas burgonyával** 

Disznó füstölt csülkét rotyogó vízben áztatom, majd sült gombával tálalom.



61. **Favágók eledele: Csülkös pacalpörkölt főtt burgonyával**  

Marha főtt bendőjét felaprítam, fűszerek legjavát hozzácsapván kocám csülkével pörkölöm.

62. **Udvari nép lakomája: Fatányéros, vegyes körettel**   

Romák éthét, disznóm csülkét, kolbásztát, s kakasom taréját sütöm vaslapon, majd ez mind jót fatányérra rakom.

Az árak a köretet is tartalmazzák!

64. **Takácsok kedvence:** Lyoni steak fűszervajjal, krokettel  

Marhámnak háta színét kertem legszebb hagymáival bolondítom.

65. **Arthur király lakomája:** Rostonsült steak tükörtojással, piritott

baconnel, fűszervajjal, kétszersült burgonyával  

Izzó vason süített ökörnek legjavát piritott szalonna zamata járja át.

66. **Felbőszített bika:** Tüzes bélszincsíkok 

héjas burgonyával   

Szabdalt marhajavát serpenyőbe teszem, tüzes mártással bolondítván tányérodra merem..

67. **Vitéz-étek:** Vörösboros marhapörkölt galuskával  

Baromnak apraját vörösbor járja át, izesíti szaftját.

Don Quijote itáliai kalandjai

68. **Azzurri-csemege:** Spagetti carbonara   

Hosszú szálú gyurományt rottyogó vízben főzöm, aprított sonkát, szalonnát, tejszínt rátetőzöm.

69. **Talian szénaboglya:** Bolognai spagetti  

Hajlékony gyurományok közé dísznöm gyötört húsát keverem, paradicsomos szószomat rámerem.

70. **Fehér máglya:** Túrós csusza   

Lapított gyuromány kupacára túrot potyogtatok, friss tejfölt folyatok.

71. **Ínyencek eledele:** Sonkás-gombás tészta feta sajttal     

Gyötört gomba, sonka, kecskénkből nyert finom fehér sajttal keverve ékesíti szalmakazalunkat.

Prósza különlegességek

72. Fokhagymás tejfölös prósza  

73. Hagymával, szalonnával sült prósza  

74. Natúr prósza sajtmártással  

75. Natúr prósza gombával, sonkával, sajttal  

Az árak a köretet is tartalmazzák!



Marhahús ételek



63. **Sancho étkei:** Bélszín Rossini módra, rösztivel vagy Bélszín zöldborsmártással rösztivel vagy Bélszín erdei gombás mártással, héjas burgonyával 🍴🍷🍴🍴
Baromnak legjavát sütöm izzó vason, kívánságod szerint találom.
64. **Takácsok kedvence:** Lyoni steak fűszervajjal, krokettel 🍴🍷
Marhámnak háta színét kertem legszebb hagymáival bolondítom.
65. **Arthur király lakomája:** Rostonsült steak tükörtojással, pirított baconnel, fűszervajjal, kétszersült burgonyával 🍴🍷
Izzó vason sült ökörnek legjavát pirított szalonna zamata járja át.
66. **Felbőszített bika:** Tüzes bélszíncsíkok héjas burgonyával 🍴🍷🍴🍴 
Szabdalt marhajavát serpenyőbe teszem, tüzes mártásommal bolondítván tányérodra merem..
67. **Vitéz-étek:** Vörösboros marhapörkölt galuskával 🍴🍷
Baromnak apraját vörösbor járja át, izesíti szaftját.

Don Quijote itáliai kalandjai

68. **Azzurri-csemege:** Spagetti carbonara 🍴🍷🍴
Hosszú szálú gyurományt rotyogó vízben főzöm, aprított sonkát, szalonnát, tejszint rátetőzöm.
69. **Talián szénaboglya:** Bolognai spagetti 🍴🍷
Hajlékony gyurományok közé disznóm gyötört húsát keverem, paradicsomos szószomat rámerem.
70. **Fehér máglya:** Túrós csusza 🍴🍷🍴
Lapított gyuromány kupacára túrót potyogtatók, friss tejfölt folyatok.
71. **Ínyencek eledele:** Sonkás-gombás tészta feta sajttal 🍴🍷🍴🍴🍴
Gyötört gomba, sonka, hecskénkből nyert finom fehér sajttal keverve ékesíti szalmakazalunkat.

Prósza különlegességek








72. Fokhagymás tejfölös prósza 🍴🍷
 73. Hagymával, szalonnával sült prósza 🍴🍷
 74. Natúr prósza sajtmártással 🍴🍷
 75. Natúr prósza gombával, sonkával, sajttal 🍴🍷

Az árak a köretet is tartalmazzák!

Tálak



76. Repülő tál:  2 főtől rendelhető/Fő
 Apródok kedvence: Cordon bleu
 A koronaőr vágya: Sajttal, szalonnával, hagymával töltött csirkejara rántva
 Várúr étke: Rostonsült csirkemell tükörtojással
 Cornwall-i nyárs: Csirkemell szalonnába göngyölve, sajtokkal, paradicsomkarikákkal grillezve, édes chilis szósszal
 Vegyes körettel
77. Röfi tál:  2 főtől rendelhető/Fő
 Várkapitány étke: Rántott karaj
 Böllér inyence: Rostonsült sertésborda tejszínes, baconos csiperkemártással
 Udvari nép lakomája: Tormakrémes pecsenye csülökkel töltve
 Utonállók vágya: Fokhagymás rablöhús szűzermék nyárson
 Vegyes körettel
78. Don Quijote tál:  2 főtől rendelhető/Fő
 Nagytekű vitézek eledele: Főtt-füstölt sertészsülök
 Királyok kedvence: Prózsás pulyka
 Roma étke: Cigánypecsenye
 A konyha büszkesége: Magyaros töltött sertésborda vargányamártással
 Vegyes körettel
79. Vegetáriánus tál:  2 főtől rendelhető/Fő
 Tüzes camembert: Grill camembert
 Sárgarózsák: Brokkoli rózsák sajtbundában
 Rögök köntösben: Rántott gomba
 Szerzetesek kincse bundában: Rántott sajt
 Vegyes körettel, tartármártás
80. Haltál:  2 főtől rendelhető/Fő
 Tutajosok álma: Rostonsült harcsafilé
 Halászok álma: Hekktörzs pikáns lisztben sütve
 Szeplős fogas: Szezámos fogasfilé
 Atlantisz hagyatéka: Rántott rákolló
 Vegyes körettel, fokhagymamártás, tartármártás

Az árak a köretet is tartalmazzák!

10. Saláták

81. Káposzta saláta (kecskecsali)
82. Uborkasaláta (szabdalt zöldbuzogány)
83. Paradicsomsaláta (piros tallérok)
84. Csemege uborka (zöldbuzogány)
85. Almapaprika (ecetes alma)
86. Vegyes saláta (mindent bele)
87. Görög saláta (athéni egyveleg) (ii)
88. Hagymás babsaláta (szélgerjesztő)

Öntetek és mártások



89. Káposzta-joghurtos öntet (ii)
90. Sárgarépas-fokhagymás-tejfölös öntet (ii)
91. Ezersziget öntet
92. Mézes-mustáros öntet (ii)
93. Sajtmártás (ii) (ii)
94. Barnamártás (ii) (ii)
95. Tartármártás (ii) (ii)
96. Tejszínes gombamártás (ii) (ii) (ii)
97. Pecsenyelé (ii)
98. Vanília, vagy csokiöntet (ii) (ii)













Körítések: köreték

99. Hangyatojások: rizs
100. Bogyós hangyatojások: rizi-bizi
101. Viruló pirulók: grillzöldségek (🍷)
102. Lapított gyuromány: tészta (🍷) (🍷)
103. Nyaggatott gyuromány: galuska (🍷) (🍷)
104. Vágott rögök: hasábburgonya
105. Fűves rögök: petrezselymes burgonya vajban (🍷)
106. Jobbágy rögök: parasztos burgonya (🍷)
107. Nyüstölt gombócok: dödölle (🍷)
108. Héjas rögök: héjas burgonya
109. Rög-medálok: burgonya rösztli
110. Darabolt dárdanyél: burgonya krokett (🍷)

Desszertek



111. Fehér ágyugolyók: (🍷) (🍷)
- Túrógombóc vanília öntettel
112. Ópiumos gyuromány: (🍷) (🍷)
- Mákos nudli meggy mártással

113. Dámák kedvence: 
Panna Cotta epres pohárkrém
114. Ínyencség a nyári palotából:   
Nyári öröm palacsinta
115. Dermedt tekercecsek:   
Fagyis palacsinta
116. Merlin batyuja:    
Gundel palacsinta
117. Udvar ínycence: 
Gesztenyepüré

“Miért nem büfögtök és szeleltek, nem ízlett az étetek?”

Dr. Martin Luther

Az ételek a köretek árát tartalmazzák!

A kisadagok 70%-os áron vannak felszámolva.

Üzletvezető: Kulcsár Zoltán

Konyhafőnök: Balog Ferencné

Üzemeltető: Kerkahíd Kft.
8960 Lenti, Takaréék köz 9.
Tel.: 0036/92-551-436