

Kezdés Anfang For a start...

- ✧ Majorannás hideg libamáj 62 C°-on készítve, füge,
fekete fokhagymás kenyér 2700 Ft
- ✧ Kalte Gänseleber mit Majoran (zubereitet bei 62°C),
Feigen, Schwarzer Knoblauchbrot
- ✧ Cold marjoram goose liver, made on 62° degrees,
fig, black garlic bread

- ✧ Beluga lencse, Serrano sonka, dió olaj,
aszaltparadicsomos bruschetta 2700 Ft
- ✧ Beluga Linsen, Serrano Schinken, Walnussöl,
Bruschetta mit getrocknete Tomaten
- ✧ Beluga lentil, Serrano ham, nut oil, sun-dried tomato bruschetta

- ✧ Marhalábszár húsleves, tojáskocsonya,
petrezselymes pászkagombóc 1500 Ft
- ✧ Fleischsuppe aus Rinderwade, Eiergelee, Petersilien-Matzeknödel
- ✧ Beef meat soup, egg-aspic, parsley matzo-noodles

- ✧ Enyhén tüzes szarvasgulyás dödöllével 1700 Ft
- ✧ Leicht feuriges Hirschgulasch mit Kartoffelknödel
- ✧ Slightly hot venison goulash with dumpling

- ✧ Sárgaborsó krémleves, főtt borjúnyelv,
roppanós salotta hagyma 1500 Ft
- ✧ Gelbe Erbsencremesuppe, gekochte
Kalbszunge, knusprige Schalotten
- ✧ Yellow split pea cream soup, boiled veal tongue, crispy shallot

- ✧ Ebly-búza rizottó, cukkini, vargánya,
grillezett Manouri sajt 2500 Ft
- ✧ Ebly-Risotto, Zucchini, Steinpilzen, gegrillte Manouri Käse
- ✧ Ebly-wheat risotto, zucchini, porcini mushroom,
grilled Manouri cheese

Folytatás Die Fortsetzung Entrees

Halételek: **Fische:** **Fishes:**

- ✧ Fogas burgonya szalmában, borsópüré, római saláta ... 4100 Ft
- ✧ Zander in Kartoffelstroh, Erbsenpüree, Römischer Salat
- ✧ Pike perch in potato straw, green pea purée, Roman salad

- ✧ Egészben sült aranydurbincs, burgonyakrém,
leveles paraj, parajszósz 4800 Ft
- ✧ Goldbasse im Ganzen gebraten, Kartoffelcreme,
Blattspinat, Spinatsauce
- ✧ Whole roasted Orata, potato cream,
spinach leaves, spinach sauce

- ✎ **Lazac, chilis királyrák, pirított cukkini-gomba-karotta, wasabi veluté** 5900 Ft
- ✎ *Lachs, Chili-Riesengarnelen, geröstete Zucchini-Pilzen-Karotten, Wasabi-Velouté*
- ✎ *Salmon, chili king prawn, roasted zucchini-mushroom-carrot, wasabi veluté*

Húsételek: Fleischgericht: Meat dishes:

- ✎ **Süprém csirkemell-paprikás, sajtos-tejfölös nudli** 3300 Ft
- ✎ *Supreme Hühnerbrust-Rahmgulasch, Käse-Sauerrahm-Schupfnudeln*
- ✎ *Supreme chicken breast, pepper-cheese-sour cream noodles*
- ✎ **Csirkemell piccata, batáta püré, paradicsom-jeghegy saláta** 3200 Ft
- ✎ *Piccata vom Huhn, Süßkartoffelpüree, Tomaten-Eisberg Salat*
- ✎ *Chicken breast piccata, sweet potato purée, tomato-iceberg salad*
- ✎ **Sonkapürével göngyölt csirkecomb, libamáj, pirított zöldségek, vargánya szósz** 4500 Ft
- ✎ *Mit Schinkenpüree gefüllte Hühnerkeule, Gänseleber, geröstetes Gemüse, Steinpilzsauce*
- ✎ *Chicken thigh rolled with ham purée, goose liver, roasted vegetables, porcini sauce*
- ✎ **Hosszúborsos kacsamell, káposztás csusza, dödölle, bors-borsó szósz** 4400 Ft
- ✎ *Entenbrust mit Langpfeffer, Krautnudeln, Kartoffelknödel, Pfeffer-Erbсен Sauce*
- ✎ *Pipal choti duck breast, cabbage pasta, dumpling, pepper-green pea sauce*
- ✎ **Chilis morzsában sült libamáj, krémes burgonyapüré, sült alma, Calvados-os szilva** 6300 Ft
- ✎ *Gänseleber im Chili-Semmelbrösel gebraten, cremiges Kartoffelpüree, Calvados-Pläumen*
- ✎ *Goose liver fried in chili bread crumb, creamy potato purée, roasted apple, Calvados plum*
- ✎ **Parajos-mangalicasonkás sertésszűz crepinett, spenótos burgonya, bakonyi gomba** 3600 Ft
- ✎ *Spinat-Mangalicaschinken-Schweinefilet Crépinette, Spinat Kartoffeln, Pilzragout nach "Bakonyi" Art*
- ✎ *Pork tenderloin crepinette with spinach-mangalica ham, spinach potato, sour cream mushroom sauce*
- ✎ **Régi idők tarhonyája, konfitált császárhús, savanyú zöldparadicsom** 3800 Ft
- ✎ *Eiergräpchen aus die Alten Zeiten, konfitierten Schweinebauch, saure grüne Tomaten*
- ✎ *Old fashion egg barley pasta, bacon confit, sour green tomato*

- ✧ **Bécsiszelet csak nálunk, borjúsúzból, házi sültburgonya, majonézes savanyúkáposzta 4000 Ft**
- ✧ *Wiener Schnitzel nur bei uns von Kalbsfilet, hausgemachte Pommes Frites, Mayonaise-Sauerkraut*
- ✧ *Wiener schnitzel only over here from veal medallion, home made French fries, sour cabbage with mayonnaise*

- ✧ **Argentín bélszín-steak, szarvasgomba olajos barnamártás, burgonya, jéghegy saláta..... 7700 Ft**
- ✧ *Argentinisches Filetsteak, Trüffelöl-braune Sauce, Kartoffeln, Eisbersalat*
- ✧ *Argentinean beef tenderloin steak with truffle oil brown sauce, potato, iceberg salad*

- ✧ **Tépetthúsos panini hátszínből, tarjából, sárgaborsó krém, batáta, salsa 4500 Ft**
- ✧ *Pulled Fleisch Panini aus Beiried, Schopf, Gelbe Erbsencreme, Süßkartoffeln, Salsa*
- ✧ *Pulled meat from panini beef sirloin and pork, yellow split pea cream, sweet potato, salsa*

- ✧ **„Bagatell paprikás krumpli”, puha marhaoldalassal ... 4600 Ft**
- ✧ *„Bagatell” Kartoffelgulasch mit weiche Rinderrippe*
- ✧ *‘Bagatell paprika potato’ with soft beef spare ribs*

- ✧ **Kakukkfűves szarvasgerincfilé, burgonya puffancs, füstös alma, erdei gombák 7000 Ft**
- ✧ *Hirschrückenfilet mit Thymian, Kartoffelgebäck, rauchige Äpfel, Waldpilzen*
- ✧ *Thyme venison filets, potato puffs, smokey apple, forest mushrooms*

- ✧ **Tőkegombás báránypaprikás, brinzás nudli, savanyúság 4400 Ft**
- ✧ *Lamm-Rahmgulasch mit Stockschwämmchen, Brimsen-Nudeln, würzigen Pickles*
- ✧ *Lamb stew with capital mushroom, bryndza noodles, pickles*

Befejezés zum Schluss To round it off

- ✧ **Almás kókusz-roll, madártej, eperhab 1400 Ft**
- ✧ *Äpfel-Kokos Roulade, Milchstern, Erdbeerschaum*
- ✧ *Apple coconut roll, floating island, strawberry foam*

- ✧ **Citrom és naracssárga -répatorta,ogyorókrém, csoki, marcipán szósz 1400 Ft**
- ✧ *Zitron und Orange- Rübli tort, Haselnusscreme, Schokolade, Marzipansauce*
- ✧ *Lemon and orange carrot cake, hazelnut cream, chocolate, marzipan sauce*

- ✧ **Sajtkínáló 5 ízben, szőlő, alma, dió vaj 2700 Ft**
- ✧ *Käseauswahl in 5 Geschmacksrichtungen, Trauben, Äpfel, Walnuss, Butter*
- ✧ *Cheese variation in 5 flavor, grape, apple, nut butter*

Itallap *Getränkekarte Drinks*

Étvágygerjesztő italok *Aperitif Cocktail*

Aperol Spritz (Prosecco-Aperol-narancs, szóda) 2200 Ft **0,25 l**

Hölgyválasz

(Absolut vodka, préselt gyümölcsle, ananász püré,
szóda, lime, citrom)

1800 Ft **0,20 l**

Csak Uraknak

(Becherovka, Martini extra dry, citrom, lime)

2000 Ft **0,20 l**

Vermuthok

Martini

V/V% 0,08 l

Campari

18% 950 Ft

25% 950 Ft

Pezsgők, Champagne, Prosecco

Palack 0,75 l

Kreinbacher extra dry

10900 Ft

Hungária Irsai Olivér (édes)

7000 Ft

Hungária extra dry

7000 Ft

Zardetto Prosecco Frizzante Secco

0,10 l 0,75 l

Brut DOC Olaszország

1100 Ft 7600 Ft

Bortolomiot Prosecco Senior Extra dry DOCG Olaszország

9900 Ft

Sauska Brut

10900 Ft

Hungária extra dry **0,2 l**

1900 Ft

Kársztelek Carassia Blanc de Blancs Brut

14000 Ft

Borkínálat *Weinkarte Wine*

Fehérborok *Weißwein White*

0,10 l 0,75 l

Pálffy Olaszrizling (bio) 2020/2021

800 Ft 5600 Ft

Gönczöl Furmint (félédes) 2019

700 Ft 4800 Ft

Jásdi Chardonnay 2020/2021

800 Ft 5600 Ft

Csanádi Irsai Olivér 2020/2021

700 Ft 4800 Ft

Petit Villebois Sauvignon blanc 2020 Vin de France

1270 Ft 8900 Ft

Rosé borok *Rosewein Rose*

0,10 l 0,75 l

Tüske rosé 2020/2021

650 Ft 4300 Ft

Günzer Lezser rosé 2020/2021

800 Ft 5300 Ft

Csanádi Kadarka rosé 2020/2021

650 Ft 4300 Ft

Vörösborok *Rotwein Red*

0,10 l 0,75 l

Illyés Miklós Kékfrankos 2020

1720 Ft 12000 Ft

Pannonhalmi Főapátság Pinot Noir 2019/2020

1720 Ft 12000 Ft

Balla Kolna Kadarka 2019

1300 Ft 8900 Ft

Sebestyén Grádus Cuvée 2016 Szekszárd

2200 Ft 15200 Ft

Márkvárt Bikavér 2017/2018

1020 Ft 7100 Ft

Takler Szent-hegyi Cabernet Franc 2017

2400 Ft 18000 Ft

Sauska Cuvée 13 2018

960 Ft 6700 Ft

Kiss Gábor Cabernet Sauvignon 2020

1200 Ft 8400 Ft

Légli Merlot 2019

900 Ft 6100 Ft

Gere Kopar 2017

2900 Ft 20000 Ft

Chateau Pey La Tour Reserve 2017 Bordeaux Superieur 2300 Ft 16000 Ft

Desszert borok	0,10 l	0,5 l
Oremus édes Szamorodni 2015 Tokaj-Hegyalja	1650 Ft	8200 Ft
Sauska 5 puttonyos Aszú 2017	5500 Ft	27700 Ft

Bagatell húsítók limonádék		
Klasszikus (friss citrom, narancs, lime, cukor, szóda)	0,4 l	990 Ft
Epres (friss citrom, narancs, lime, eperszirup, szóda)	0,4 l	1100 Ft
Citromos fröccs (fehérbor, gin, friss citrom, narancs, lime, szóda)	0,25 l	1300 Ft
Epres fröccs (rosé bor, friss eper, citrom, narancs, lime, szóda)	0,25 l	1300 Ft

Csapolt sörök <i>Draught Beer Vom Fass</i>		
Dab (lager)	0,25 l 750 Ft	0,4 l 1200 Ft
Radeberger (pilsner)	0,20 l 700 Ft	0,4 l 1400 Ft

Palackozott sörök <i>Bottled Beer Flaschenbier</i>		
Schöffelhofer	0,50 l	1500 Ft
Clausthaler (non alcoholic)	0,33 l	1100 Ft
Erdinger (non alcoholic)	0,50 l	1500 Ft

Kézműves magyar sörválogatás <i>Craft beer Kraft Bier</i>	0,33 l	
Pannonhalmi Apátsági sör BLONDE 5%		1500 Ft
Pannonhalmi Apátsági sör DUBBEL 6,5%		1500 Ft

Vizek <i>Wasser Water</i>	0,33 l	0,75 l
Vöslauer szénsavas, szénsavmentes	450 Ft	890 Ft
Szentkirályi víz savas, mentes	450 Ft	890 Ft

BIO gazdaságból származó házi szörpök <i>Hausgemachte Softdrinks Housemade soft drinks</i>		
Bodzabogyó, bodzavirág, mentás meggy, fahéjas, gyömbéres szőlő, menta-citromfű	0,30 l	700 Ft

Palackozott üdítők <i>Erfrischung Getränke Soft drinks</i>		
Pepsi Cola, Pepsi Max, Schweppes narancs	0,25 l	520 Ft
Canada Dry, Schweppes Tonik, 7up	0,25 l	520 Ft
Almdudler	0,33 l	750 Ft
Toma gyümölcslevek	0,25 l	570 Ft
Lipton jegestea (citrom, barack)	0,25 l	570 Ft

Kávék <i>Kaffee Coffee</i>		
Illy 100% Arabica		
Espresso, Machiatto, Cortado, Americano		550 Ft
Doppio Espresso		1100 Ft
Caffé Latte, Latte Macchiato, Melange, Cappucino		700 Ft
Ice coffee		1200 Ft
Kókusztejjel készült kávéhoz felárat számítunk fel		100 Ft

Forró italok <i>Heiße Getränke Hotdrinks</i>		
Dammann tea (Green, Black, Samba, Nuit d'ete, Menthe Poivrée)		750 Ft
Forró csoki (barna, fehér)		800 Ft
Kandalló tüze (Black tea, Jameson, Faeper szirup, fahéj, citromlé)		1800 Ft
Bagatell grog (alkohol mentes, Nuit d'ete, citromlé, Heißer Apfel)		1400 Ft

Minden ami Agárdi Schnaps Spirits	V/V%	0,02l	0,04 l	l/Ft
Prémium piros vilmoskörte pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Prémium birs pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Prémium barrique szilva pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Miraculum kajszibarack pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Miraculum Irsai Olivér szőlő pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Miraculum f. cseresznye pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Miraculum érlelt alma pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Prémium cigánymeggy pálinka	40%	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Árpád pálinka dupla agyvas kajszzi	60%	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft

Likőrök:	0,02l	0,04 l	l/Ft
Aperol	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Baileys	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Unicum, Unicum szilva	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Unicum Riserva	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft
Jägermeister	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft

Cognac/ párlat:	0,02l	0,04 l	l/Ft
Courvoisier XO	3000 Ft	6000 Ft	150000 Ft
Martell VS	700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
Avarat 10 éves	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft

Wiskey:	0,02l	0,04 l	l/Ft
Jameson	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Jameson Caskmates IPA	700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
Chivas Mizunara	1500 Ft	3000 Ft	75000 Ft
Nikka from pure Malt	1900 Ft	3800 Ft	95000 Ft
Jim Beam black	750 Ft	1500 Ft	37500 Ft
The Glenlivet Captains Reserve	1400 Ft	2800 Ft	70000 Ft

Gin:	0,02l	0,04 l	l/Ft
Beefeater Gin	700 Ft	1400 Ft	35000 Ft
Monkey 47	2000 Ft	4000 Ft	100000 Ft

Rum:	0,02l	0,04 l	l/Ft
Havanna 7 éves	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft
Matusalem Clásico 10 éves	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft
Havanna 3 éves	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft

Vodka:	0,02l	0,04 l	l/Ft
Absolut	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft
Absolut ELYX	1000 Ft	2000 Ft	50000 Ft

Tequila:	0,02l	0,04 l	l/Ft
1800 Anejo Gold	800 Ft	1600 Ft	40000 Ft
Olmeca Silver	500 Ft	1000 Ft	25000 Ft

Kecskemét, Lestár tér 1.; Üzemeltető: Chef-Mester Kft.
 Üzletvezető, konyhafőnök: Kovács Sándor; Üzletvezető, konyhafőnök: Kecskeméti Krisztián;
 Étterem felelős: Baksa Rajmund

Az étlap árai forintban értendők és az Áfá-t tartalmazzák. Szervizdíjat nem számolunk fel.
In ihrer rechnung ist kein trinkgeldzuschlag enthalten.
No service charge or gratuityhabben added to your bill.