

SPEISEKARTE

Kalte Vorspeisen

1. *Tatarenbeefsteak mit frischem Gemüse* 6000 Ft
2. *Feinschmecker Salat* 3500 Ft
(*Hennenbruststreifen, Salat, Karotte, Schinken, Eier, Tomate, geräucherter Käse, Mais, Olivenöl, Weinessig*)

Suppen

3. *Dorfhühnerfleischsuppe mit Gänsekehludel* 1700 Ft
4. *Örjan suppentopf* 1700 Ft
5. *Kalbsragoutsuppe mit Estragon* 1800 Ft
6. *Ganovesuppe nach Bakony Art* 1800 Ft
7. *Lauchsuppe mit Marmorkäse in Sesamkernlaib* 1800 Ft
8. *Sauerkirschcremesuppe mit Vanilleeis* 1700 Ft

Warme Vorspeisen

9. *Panierte Markröschen mit Pommes Frites* 3300 Ft
10. *Fetakäse in Bacon gerollt, vom Rost,* 3300 Ft
mit gegrillte Tomate dazu auf Platte gebratene Kartoffel

Speisen aus dem Ofen

11. *Schweinshaxe aus dem Ofen, nach Bäckerinnen Art* 4500 Ft
12. *Schweinshaxe aus dem Ofen, auf Topfenfleckerlbett*
gebacken 4500 Ft
13. *Lesefest-Schweinshaxe aus dem Ofen,* 4500 Ft
mit Marktfrau-Kartoffeln im Tontopf gebraten
14. *Schweinshaxenplatte für zwei Personen* 10000 Ft
(*Lesefest-Haxe, Haxe nach Bäckerin Art, Lyoner Zwiebel*)

Speisen auf Scheibe gebraten

15. Schmaus-Holzplatte: 5500 Ft
(Schweinskamm mit Pfeffer-Senf gewürzt,
Hähnchenbrust vom Rost, Kotelett mit Mark vom Rost, Speckkamm,
mit Steakkartoffeln und mit gemischtem Essigsalat serviert)
16. Knoblauch-Schweinskamm unter Saure-Sahne-Käse gebraten
mit Bauerbeilage 4500 Ft
17. Gebeiztes Schweinskamm mit Pfeffersosse, mit panierten
Zwiebelringen Und mit Chipskartoffeln 4500 Ft
18. Mit Bacon und Camembert gefüllte 4500 Ft
Hennenbrustfilet vom Rost, mit Prinzessinkartoffeln und mit
Preiselbeer gefülltem Pfirsich
19. Hähnchenkeule in Bacon gerollt, mit geräucherter 4500 Ft
Käsesosse, mit Grillkartoffeln

Ungarische Spezialitäten

20. Kesselgulasch mit hausgemachtem Fladen 2200 Ft
21. Bohnengulasch 2200 Ft
22. Rindspörkölt mit Salzkartoffeln oder mit Nockerl 4500 Ft

Hungarikums:

23. Gefülte rippe auf Görgey modus mit 4500 Ft
vitamin käse salat und mit steak frites
(bacon, lauch, schweinneroulade mit geräuchertem füllung gebraten)
24. Wollschwein-Jungfernbraten in Bacon gerollt, 5500 Ft
mit Bauerletscho und mit Kartoffelchips
25. Hünchen roulade auf Szechenyi modus 6500 Ft
mit herczogin kartofeln

- (hunchen roulade mit bacon und gänseleber gefüllt mit cremiger pilzsauce)
26. **Beefsteak auf Batthyány modus mit gegrillten gemüse** 9000 Ft
(gegrilltes rindersteak mit gegrilten gans leber segment mitgebratenen zwiebelringen mitsoße serviert)

Angebot des Küchenchefes

- 27, "KERT"-Platte für zwei Personen 10000 Ft
(Pilzköpfe und Käse gebacken, Wels mit Sauer-Sahne-Bacon-Käse gebraten, Schweinsflecken ,Cordon Blue, Hähnchenbrust in Bacon gerollt, nach Pariser Art, Pommes, Reis, gedünstete Gemüse)
- 28, Grill-Teller 6500 Ft
(Gänseleber vom Rost, Kotelett vom Rost, Hühnerbrust vom Rost, Grillwurst, Bacon gebraten, Grillkartoffeln, Schinken-Käse-Vitaminsalat)
- 29, Paniertes Schweinskotelett mit Mark gefüllt, 4500 Ft
mit gewürzten Spaltenkartoffeln
- 30, Zischende Geflügel- Rendezvous mit Kroketten 6500 Ft
und Lauch-Bratensaft
(zarte Entenkeule, Hennenbrust in Bacon gerollt, Gänseleber vom Rost)
- 31, Schuftige holzschale mit Bugac salat und 6000 Ft
mit steak kartoffeln
(gegrilte spareribs, zwiebel, gefügelleber, gehirn, hahnenkamm und mit räucherwurst, haxe, mit bacon, und mit geräucherterkäse gefüllt hächen tasche gebraten)
- 32, Hennenbrust nach Venedig Art mit frischem 4500 Ft
Joghurt-Salat
(Hennenbrust vom Rost mit Tomatenring und Camembert)
- 33, Hühnerbrust Steak mit gegrilltem Pfirsich und 4500 Ft
Preiselbeeren mit Camembert zusammengebacken, mit kartoffelpüree
- 34, Hennenbrust Streifen im Käse-Mandel Panier, 4500 Ft
mit frischem Joghurt-Salat
- 35, Zarte Entenkeule mit Obst zusammengebraten 5500 Ft
und mit Kartoffelpüree und mit Schmorkraut

- 36, Entenkeule im Ofen gebraten, mit Thymian-Gemüse 5500 Ft
und mit Kroketten
- 37, Knoblauch-Flecken mit Senfzwiebeln und 4500 Ft
Steakkartoffeln
- 38, Geflügel Holzschale für zwei Personen 10000 Ft
(speck hähnchenfillet, pariser hühnenburst, gebratne hühnerbrust, im
ofen geackten entenkeule, gegrillter feta-käser, gegrillter champignons,
auf eisenblech gebackenen kartoffeln, dilljoghurtsauce)
- 39, Rauber Tasche mit steak frites und mit Bugac Salat 4500 Ft
(mit räucherwurst, mit haxe, mit bacon und mit geräucherter käse
gefüllt hähnchen-tasche gebraten)

Fischgerichte

- 40, Wels vom Rost mit griechischem Salat und 4500 Ft
mit panierten Zwiebelringen
- 41, Welspörkölt mit Nockerl 4500 Ft
- 42, Mandelforelle mit Kartoffelpüree 5500 Ft
- 43, Siebenbürgen-Forelle, mit Saure-Sahne-Bacon- 5500 Ft
Käse gebraten, Petersilienkartoffeln
- 44, Welsstreifen paniert, mit frischem Joghurtsalat 4500 Ft
- 45, Fischplatte für 2 Personen 10000 Ft
(Forelle nach Siebenburg Art, paniertes Wels, Wels vom Rost,
Welsstreifen nach Orly Art, mit panierten Zwiebelringen, mit
griechischem Salat, Petersilienkartoffeln)

Vegetarische Speisen

- 46, Vegetarische gemischte Platte 4500 Ft
(panierte Zwiebelringe, paniertes Käse, Pilz nach Orly Art, Grillgemüse)
- 47, Dreierlei Käse gegrillt mit Pfannengemüse 4500 Ft
- 48, Panierte Aubergine mit würzigem Feta gefüllt, 4500 Ft
mit Pommes und mit Joghurt-Salat

Lieblingsgerichte der Kinder

- 49, *Leibgericht von „Monster Babie“* 3000 Ft
(*Hähnchenbrust mit Pilzrahm Ragout, mit Herzoginkartoffeln*)
- 50, *Geheimspeise von „Spiderman“* 3000 Ft
(*panierte Hähnchenkeule mit Pommes Frites*)
- 51, *Spaghetti von „Batman“* 3000 Ft
(*Spaghetti Bolognese mit Trappistenkäse*)

Salate

- 52, *Salat nach Wunsch* 1400 Ft
(*Tomate, Gurken, Kraut, Gewürzgurke, Essig-Apfelpaprika*)
- 53, *Gurkensalat in Knoblauch-Saure-Sahne Dressing* 1400 Ft
- 54, *Griechischer Bauersalat* 2500 Ft
- 55, *Gemischter Salat* 1400 Ft
- 56, *Pfirsichkompott* 1400 Ft

Desserts

- 57, *Palatschinke mit Quarkfüllung nach Rákóczi Art* 1950 Ft
- 58, *Gerbaud- Palatschinke* 1950 Ft
- 59, *Quarkpalatschinke aus dem Ofen* 1950 Ft
- 60, *Mohnpillen mit Früchten, mit Vanillesossen* 1950 Ft
im Ofen gebacken
- 61, *Mohn-Sauerkirsch Bobajka* 1800 Ft
(*Somlóer Nockerl, Vanilleneis, Pfirsich*)
- 62, *„Kert“-Becher* 1800 Ft
(*Schomlóer Nockerl, Rum-Sauerkirsche, Kastanienpüree, Vanilleeis*)
- 63, *„Feuer und Eis“ Becher* 1800 Ft
(*karamellierte Banane, Vanilleneis, Schlagsahne*)

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit:

*János Dakó
Tibor Hajagos executive chef-Meisterkoch
Péter Koronics
Tamás Utasi
Richárd Patkós
Bernadett Bencsik
Zsófia Luca Bogáromi
Richárd Török*

Den Kecskemét,

Marsch 2023.

Geschäftsleiter: János Dakó

Betreiber: Hajagos-Koda GmbH

www.kertetterem.hu