

SPEISEKARTE

Kalte Vorspeisen

1. *Tatarenbeefsteak mit frischem Gemüse* 3500 Ft
2. *Feinschmecker Salat* 1800 Ft
(*Hennenbruststreifen, Salat, Karotte, Schinken, Eier, Tomate, geräucherter Käse, Mais, Olivenöl, Weinessig*)

Suppen

3. *Dorfhühnerfleischsuppe mit Gänsekehludel* 900 Ft
4. *Örjan suppentopf* 900 Ft
5. *Kalbsragoutsuppe mit Estragon* 900 Ft
6. *Ganovesuppe nach Bakony Art* 1000 Ft
7. *Lauchsuppe mit Marmorkäse in Sesamkernlaib* 900 Ft
8. *Sauerkirschcremesuppe mit Vanilleeis* 900 Ft

Warme Vorspeisen

9. *Panierte Markröschen mit Pommes Frites* 2100 Ft
10. *Fetakäse in Bacon gerollt, vom Rost,* 2100 Ft
mit gegrillte Tomate dazu auf Platte gebratene Kartoffel

Speisen aus dem Ofen

11. *Schweinshaxe aus dem Ofen, nach Bäckerinnen Art* 2400 Ft
12. *Schweinshaxe aus dem Ofen, auf Topfenfleckerlbett*
gebacken 2400 Ft
13. *Lesefest-Schweinshaxe aus dem Ofen,* 2400 Ft
mit Marktfrau-Kartoffeln im Tontopf gebraten
14. *Schweinshaxenplatte für zwei Personen* 5500 Ft
(*Lesefest-Haxe, Haxe nach Bäckerin Art, Lyoner Zwiebel*)

Speisen auf Scheibe gebraten

15. **Schmaus-Holzplatte:** 3000 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** 2500 Ft
17. **Gebeiztes Schweinskamm mit Pfeffersosse, mit panierten
Zwiebelringen Und mit Chipskartoffeln** 2500 Ft
18. **Mit Bacon und Camembert gefüllte
Hennenbrustfilet vom Rost, mit Prinzessinkartoffeln und mit
Preiselbeer gefülltem Pfirsich** 2500 Ft
19. **Hähnchenkeule in Bacon gerollt, mit geräucherter
Käsesosse, mit Grillkartoffeln** 2500 Ft

Ungarische Spezialitäten

20. **Kesselgulasch mit hausgemachtem Fladen** 1050 Ft
21. **Bohnengulasch** 1100 Ft
22. **Rindspörkölt mit Salzkartoffeln oder mit Nockerl** 2300 Ft

Hungarikums:

23. **Gefülte rippe auf Görgey modus mit
vitamin käse salat und mit steak frites** 2500 Ft
(bacon, lauch, schweinneroulade mit geräuchertem füllung gebraten)
24. **Wollschwein-Jungfernbraten in Bacon gerollt,
mit Bauerletscho und mit Kartoffelchips** 3000 Ft
25. **Hünchen roulade auf Szechenyi modus
mit herczogin kartofeln** 4000 Ft

(hunchen roulade mit bacon und gänseleber gefüllt mit cremiger pilzsauce)

- 26. Beefsteak auf Batthyány modus mit 5000 Ft**
gegrillten gemüse
(gegrilltes rindersteak mit gegrilten gans leber segment mitgebratenen zwiebelringen mitsoße serviert)

Angebot des Küchenchefs

- 27, "KERT"-Platte für zwei Personen 6000 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 3000 Ft**
(Gänseleber vom Rost, Kotelett vom Rost, Hühnerbrust vom Rost, Grillwurst, Bacon gebraten, Grillkartoffeln, Schinken-Käse-Vitaminsalat)
- 29, Paniertes Schweinskotelett mit Mark gefüllt, 2500 Ft**
mit gewürzten Spaltenkartoffeln
- 30, Zischende Geflügel- Rendezvous mit Kroketten 3300 Ft**
und Lauch-Bratensaft
(zarte Entenkeule, Hennenbrust in Bacon gerollt, Gänseleber vom Rost)
- 31, Schuftige holzschale mit Bugac salat und 3000 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 2500 Ft**
Joghurt-Salat
(Hennenbrust vom Rost mit Tomatenring und Camembert)
- 33, Hühnerbrust Steak mit gegrilltem Pfirsich und 2500 Ft**
Preiselbeeren mit Camembert zusammengebacken, mit kartoffelpüree
- 34, Hennenbrust Streifen im Käse-Mandel Panier, 2500 Ft**
mit frischem Joghurt-Salat
- 35, Zarte Entenkeule mit Obst zusammengebraten 3300 Ft**

und mit Kartoffelpüree und mit Schmorkraut

- 36, Entenkeule im Ofen gebraten, mit Thymian-Gemüse 3300 Ft
und mit Kroketten
- 37, Knoblauch-Flecken mit Senfzwiebeln und 2500 Ft
Steakkartoffeln
- 38, Geflügel Holzschale für zwei Personen 6000 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 2500 Ft
(mit räucherwurst, mit haxe, mit bacon und mit geräucherter käse
gefüllt hähnchen-tasche gebraten)

Fischgerichte

- 40, Wels vom Rost mit griechischem Salat und 2500 Ft
mit panierten Zwiebelringen
- 41, Welspörkölt mit Nockerl 2500 Ft
- 42, Mandelforelle mit Kartoffelpüree 3000 Ft
- 43, Siebenbürgen-Forelle, mit Saure-Sahne-Bacon- 3000 Ft
Käse gebraten, Petersilienkartoffeln
- 44, Welsstreifen paniert, mit frischem Joghurtsalat 2500 Ft
- 45, Fischplatte für 2 Personen 6000 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 2300 Ft
(panierte Zwiebelringe, paniertes Käse, Pilz nach Orly Art, Grillgemüse)
- 47, Dreierlei Käse gegrillt mit Pfannengemüse 2300 Ft
- 48, Panierte Aubergine mit würzigem Feta gefüllt, 2300 Ft

mit Pommes und mit Joghurt-Salat

Lieblingsgerichte der Kinder

- | | |
|--|---------|
| 49, Leibgericht von „Monster Babie“ | 1600 Ft |
| (Hähnchenbrust mit Pilzrahm Ragout, mit Herzoginkartoffeln) | |
| 50, Geheimspeise von „Spiderman“ | 1600 Ft |
| (panierte Hähnchenkeule mit Pommes Frites) | |
| 51, Spaghetti von „Batman“ | 1600 Ft |
| (Spaghetti Bolognese mit Trappistenkäse) | |

Salate

- | | |
|---|---------|
| 52, Salat nach Wunsch | 650 Ft |
| (Tomate, Gurken, Kraut, Gewürzgurke, Essig-Apfelpaprika) | |
| 53, Gurkensalat in Knoblauch-Saure-Sahne Dressing | 650 Ft |
| 54, Griechischer Bauersalat | 1100 Ft |
| 55, Gemischter Salat | 650 Ft |
| 56, Pfirsichkompott | 650 Ft |

Desserts

- | | |
|--|--------|
| 57, Palatschinke mit Quarkfüllung nach Rákóczi Art | 950 Ft |
| 58, Gerbaud- Palatschinke | 850 Ft |
| 59, Quarkpalatschinke aus dem Ofen | 950 Ft |
| 60, Mohnpillen mit Früchten, mit Vanillesossen im Ofen gebacken | 850 Ft |
| 61, Mohn-Sauerkirsch Bobajka | 850 Ft |
| (Somlóer Nockerl, Vanilleneis, Pfirsich) | |
| 62, „Kert“-Becher | 850 Ft |
| (Schomlóer Nockerl, Rum-Sauerkirsche, Kastanienpüree, Vanilleeis) | |
| 63, „Feuer und Eis“ Becher | 850 Ft |
| (karamellierte Banane, Vanilleneis, Schlagsahne) | |

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit:

János Dakó
Tibor Hajagos executive chef-Meisterkoch
Péter Koronics
József Tószegi
Tamás Utasi
Richárd Patkós
Bernadett Bencsik
Arnold Varga

Den Kecskemét,

01. März 2020.

Geschäftsleiter: János Dakó

Betreiber: Hajagos-Koda GmbH

www.kertetterem.hu