



ÉTLAP • MENU CARD • SPEISEKARTE

## *Előételek — Appetizers — Vorspeisen*

*Mediterrán füstölt lazacatár „á la Bouquet” pirítóssal*  
*Mediterranean smoked salmon tartare with “á la Bouquet” toast*  
*Mediterranes geräuchertes Lachstatar mit „á la Bouquet” Toast*

2300.- Ft

*Padlizsán „Médailon” mozzarellával, paradicsommal rétegezve, aszalt paradicsomos*  
*köles rizottóval*  
*Aubergine “Medallion” with mozzarella and tomatoes, garnished with millet risotto and*  
*dried tomatoes*  
*Aubergine „Medailon“ mit Mozzarella und Tomaten, garniert mit Hirse-Risotto und*  
*getrockneten Tomaten*

2400.- Ft

*Camembert sajt magvas bundában grillezett gyümölcsökkel, áfonyával, jázminrizszsel*  
*Camembert breaded with seeds, garnished with grilled fruits, cranberries and jasmine rice*  
*Panierter Camembert mit Körnern, garniert mit gegrillten Früchten, Heidelbeeren und*  
*Jasmin-Reis*

1900.- Ft

## *Levesek — Soups — Suppen*

*Bakonyi szarvas gulyásleves 0,2l; 0,5l*

*Bakony venison goulash soup 0.2l; 0.5l*

*Bakonyer Hirschgulaschsuppe 0,2l; 0,5l*

*1100.- Ft; 1500.- Ft*

*Paradicsom-kréMLEVES mozzarella-val, pirtott tökMAGGAL*

*Cream of tomato soup with mozzarella and roasted pumpkin seeds*

*Tomatencremesuppe mit Mozzarella und gerösteten Kürbiskernen*

*900.- Ft*

*Királyi fácán erőleves fácánjával, zöldfűszeres fridattóval*

*Royal pheasant consommé with boiled pheasant meat and herb crepe*

*Königliche Fasanenkraftbrühe mit darin gekochtem Fasanenfleisch und Kräuterfrittate*

*1050.- Ft*

*Csicsókás borjúraguleves Apponyi módra*

*Veal ragout soup á la Apponyi with sweet potatoes*

*Kalbsragout-Suppe nach Art der Apponyis mit Süßkartoffeln*

*950.- Ft*

*Gyümölcsleves „FEST” csészében szezonális gyümölcsből citromsorbet-val*

*Fruit soup in “FEST” cup with season fruits and lemon sorbet*

*Obstsuppe in Tasse „FEST” mit Saisonfrüchten und Zitronensorbet*

*800.- Ft*

**Könnyű, kímélő és diétás ételeink**  
**Light and dietetic dishes**  
**Leichte und diätetische Gerichte**

Belvedere salátátál

roppanós salátalevelekből és zöldségekből, mustáros dresszingsel és balzsamecettel, pirított dióval és dióolajjal

*Belvedere salad*

*from crispy lettuce leaves and vegetables with mustard dressing, balsamic vinegar, roasted nut and nut oil*

*Belvedere Salat*

*aus knackigen Salatblättern und Gemüse, mit Senf-Dressing, Balsamessig, gerösteten Nüssen und Nussöl*

1400.- Ft

Paradicsom-krémléves pirított tökmaggal, Stingl Vince szája íze szerint  
(tej-, tojás- és gluténmentes)

*Cream of tomato soup with roasted pumpkin seeds á la Vince Stingl*  
*(dairy-, egg- and gluten-free)*

*Tomatencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen nach Art von Vince Stingl*  
*(milch-, ei- und glutenfrei)*

800.- Ft

Fogas filé szezám-magos thai zöldségekkel művészeink inspirálására  
(tej-, tojás- és gluténmentes)

*Pike-perch fillet with Thai sesame vegetables inspired by our designers*  
*(dairy-, egg- and gluten-free)*

*Zanderfilet mit Thai Sesam-Gemüsen inspiriert von unseren Designern*  
*(milch-, ei- und glutenfrei)*

2400.- Ft

Esterházyak kedvence:  
Grillezett pulykamell csíkok friss salátával  
(tej-, tojás- és gluténmentes)

*Favourite with the Esterhazys:*  
*Grilled turkey breast strips with fresh salad*  
*(dairy-, egg- and gluten-free)*

*Lieblingsspeise der Esterhazys:*  
*Gegrillte Putenbruststreifen mit frischem Salat*  
*(milch-, ei- und glutenfrei)*

2400.- Ft

Gyümölcstál szezonális gyümölcsökből  
(tej-, tojás- és gluténmentes)  
*Seasonal fruit variation*  
*(dairy-, egg- and gluten-free)*  
*Variation von Saisonfrüchten*  
*(milch-, ei- und glutenfrei)*

800.- Ft

***Speciális diétaigényét kérjük, előre jelezze felszolgálóinknak!***  
***Please inform your waiter about your special dietary needs in advance.***  
***Bitte informieren Sie Ihren Kellner im Voraus über Ihre speziellen Diätbedürfnisse.***

## **Főételek – Main courses - Hauptgerichte**

Mandulás pisztráng batáta pürével, grillezett céklával és fehérbor-sabayonnal  
*Almond trout with mashed sweet potatoes, grilled beetroots and white wine sabayon*  
*Mandel-Forelle mit Süßkartoffel-Püree, gegrillten roten Beten und Weißwein-Sabayon*

2600.- Ft

Viktória lazacfilé  
citromborssal ízesítve, kapros burgonya spagettivel és fokhagymás parajlevelekkel  
*Victoria salmon fillet*  
*flavoured with lemon pepper, garnished with dill potato spaghetti and garlic spinach leaves*

Viktória Lachsfilet  
aromatizált citrompepperral, díszítve kapor-kartoffel spagettivel és fokhagymás spenótlevéllel  
*Victoria Lachsfilet*  
*aromatisiert mit Zitronenpeffer, garniert mit Dill-Kartoffelspaghetti und Knoblauch-Spinatblättern*

3500.- Ft

Téjszínes-gombás csirkemell ragu illatos „Milles fleurs” tészta koszorúban, ahogy azt  
mesterfestőink tányérra álmodták  
*Creamy mushroom chicken breast ragout in fragrant “Milles fleurs” pastry wreath as our*  
*master painters devised it*  
*Sahniges Pilz-Hühnerbrustragout in duftendem „Milles fleurs“ Teigkranz wie es unsere*  
*Meistermaler erdacht haben*

2200.- Ft

Bazsalikom mozarella-val és paradicsommal göngyölt csirkemell bulgur rizottóval á la  
Liechtenstein  
*Chicken breast rolled in basil mozzarella and tomatoes with bulgur risotto á la*  
*Liechtenstein*  
*Hühnerbrust gerollt in Basilikum-Mozzarella und Tomaten mit Bulgur-Risotto á la*  
*Liechtenstein*

2800.- Ft

Pulykamell csíkok szezámmagos bundában, friss salátával, fűszeres burgonyacikkével és  
chilis mártogatóssal

Sesame-crusted turkey breast strips with fresh salad, spicy potato slices and chili dipping  
sauce

Putenbruststreifen im Sesammantel mit frischem Salat, würzigen Kartoffelscheiben und  
Chilisauce zum Tunken

2700.- Ft

Kacsacomb Sisi kedvenc fűszereivel ízesítve, gyömbéres vörösbormártással, mandulás  
burgonyapürével és vörösáfonyás lilakáposztával

Duck leg flavoured with Sisi's favourite spices, garnished with ginger red wine ragout,  
almond mashed potatoes and cranberry red cabbage

Entenkeule aromatisiert mit Sisis Lieblingsgewürzen, garniert mit Ingwer-Rotweinragout,  
Mandeln-Kartoffelpüree und Preiselbeer-Rotkohl

3700.- Ft

Grillezett szűzpecsenye tejfölös burgonyagombócokkal és mandulás brokkolival  
konyhafőnökünk ajánlásával

*Chef's recommendation:*

Grilled pork tenderloin with sour cream potato dumplings and almond broccoli

*Empfehlung des Chefkochs:*

Gegrilltes Schweinefilet mit Sauerrahm-Kartoffelknödeln und Mandel-Brokkoli

2900.- Ft

Mangalicafilé Ferenc József módra  
egészben grillezve, lilahagymás szőlőraguval és burgonyaroláddal tálalva

Whole-grilled Mangalica pork fillet á la Franz Joseph  
with red onion grape ragout and potato roulade

Ganzgegrilltes Mangalica- (Wollschwein-) Filet nach Art von Franz Joseph  
mit roten-Zwiebeln-Traubenragout und Kartoffelroulade

3200.- Ft

*Borjúpaprikás magyaros csuszával*  
*Veal paprika with Hungarian noodles*  
*Paprika-Kalbsragout mit ungarischen Nudeln*

3000.- Ft

*Pikáns bélszíncsíkok á la Waldstein, pirított zöldségekkel és illatos jászminrizzsel*  
*Piquant beef tenderloin strips á la Waldstein with roasted vegetables and fragrant jasmine*  
*rice*  
*Pikante Lendenstreifen á la Waldstein mit gerösteten Gemüse und duftendem Jasmin-Reis*

3200.- Ft

## *Saláták — Salads — Salate*

### *Belvedere salátátál*

*roppanós salátalevelekből és zöldségekből, mustáros dresszingsel és balzsamecettel, pirított dióval és dióolajjal*

### *Belvedere salad*

*from crispy lettuce leaves and vegetables with mustard dressing, balsamic vinegar, roasted nut and nut oil*

### *Belvedere Salat*

*aus knackigen Salatblättern und Gemüse, mit Senf-Dressing, Balsamessig, gerösteten Nüssen und Nussöl*

1400.- Ft

*Herendi saláta grillezett csirkemell csíkokkal, feta sajttal, tökmagolajjal és sherry ecettel ízesítve*

*Herend salad with grilled chicken breast strips and feta cheese, flavoured with pumpkin seed oil and sherry vinegar*

*Herend Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen und Fetakäse, aromatisiert mit Kürbiskernöl und Sherry-Essig*

1400.- Ft

*Zsenge salátalevelek pirított lazaccsíkokkal, citrusos dresszingsel*  
*Smooth lettuce leaves with roasted salmon strips and citrus dressing*  
*Zarte Salatblätter mit gerösteten Lachsstreifen und Zitrus-Dressing*

1600.- Ft

### *Kiskerti saláta akácmézes dresszingsel*

*Kitchen garden salad with acacia honey dressing*  
*Kleingarten-Salat mit Akazienhonig-Dressing*

800.- Ft



## *Savanyúságok — Pickles — Eingelegte Gemüsen*

Paradicsomsaláta lilahagymával  
*Tomato salad with red onions*  
*Tomatensalat mit roten Zwiebeln*

550.- Ft

Uborkasaláta  
*Cucumber salad*  
*Gurkensalat*

500.- Ft

Tejfölös uborkasaláta  
*Cucumber salad with sour cream*  
*Gurkensalat mit Sauerrahm*

550.- Ft

Kovászos uborka  
*Fermented cucumbers*  
*Gegorene Gurken*

450.- Ft

## **Desszertek — Desserts — Süße Gaumenfreuden**

Csokoládéfelfújt málnavelővel, fehér csokoládéval és gyümölcsökkel  
*Chocolate soufflé with raspberry pulp, white chocolate and fruits*  
*Schokoladenauflauf mit Himbeerbrei, weißer Schokolade und Früchten*

1000.- Ft

Imola palacsinta erdei gyümölcsökkel  
*Imola pancake with forest fruits*  
*Imola Eierpfannkuchen mit Waldfrüchten*

900.- Ft

Miramare gyümölcstál szezonális gyümölcsökből karamellfagylalttal  
*Miramare seasonal fruit variation with caramel ice cream*  
*Miramare Variation von Saisonfrüchten mit Karamelleis*

850.- Ft

Meggyes rétes konyakos csokoládészósszal  
*Sour cherry strudel with cognac chocolate sauce*  
*Sauerkirschstrudel mit Cognac-Schokoladenguss*

900.- Ft

Rétegezett joghurtos málnahab gyümölcsökkel  
*Layered yogurt raspberry mousse with fruits*  
*Geschichteter Joghurt-Himbeerschaum mit Obst*

1100.-Ft

Tájékoztatjuk kedves vendégeinket, hogy az étlap választékából 70%-os áron kis adag rendelhető.  
Áraink nem tartalmazzák a szervizdíjat, s azt nem számoljuk fel.  
Áraink az áfát tartalmazzák, és forintban értendők.

-----  
*Ordering the small portion means paying 70% of the full price.  
Service fee is not included and not charged in our prices.  
All prices in HUF incl. VAT.*

-----  
*Wir bieten alle Gerichte als kleine Portion zu 70% Preis an.  
In unseren Preisen ist keine Servicegebühr enthalten und sie wird nicht verrechnet.  
Alle Preise in HUF inkl. MwSt.*