**VARGA LÁSZLÓ SÉF AJÁNLATA**

**LASZLÓ VARGA CHEF OFFER**

**LASZLÓ VARGA CHEFANGEBOT**

**ELŐÉTELEK**

**APPETIZERS**

**VORSPEISEN**

**1. Hideg libamáj zsírjában, lilahagymával** **4.800,-**

Cold goose liver in it’s own fat with onion

 Kalte gänzeleber in schmalz mit zwiebel

**2. Tatár bélszín 3.680,-**

 Tatar beefsteak (minced meat, onion, eggs, spices, butter)

 Tatar rindersteak (Hackfleisch, Zwiebeln, Eier, Gewürze, Butter)

**3. Lazac-saláta 1.900,-**

 Salmon salad

 Muschelsalat

**4. Cézársaláta Kakas módra (sült bacon szalonnával)** **2.530,-**

Cesar salad in Kakas style (with fried bacon)

 Cesar salat nach Kakas art (mit gebratenem Speck)

**5. Fokhagymás scampi 4.500,-**

 Garlic Scampi

 Scampi mit Knoblauch

 **6. Hortobágyi húsos palacsinta 1.840,-**

 Meat pancake in Hortobágy style (minced meat, paprika sauce, sour cream)

 Palatsinken nach Hortobágyer Art (Hackfleisch, Paprikasauce, Sauerrahm)

**7. Milánói Spagetti (paradicsomszósz, sonka, gomba, sajt) 1.840,-**

 Spaghetti Milanese (tomato sauce, ham, mushroom, cheese)

 Spaghetti nach Mailänder Art (Tomatensauce, Schinken, Champignons, Käse)

 **8. Rántott békacombok 3.350,-**

 Frog legs fried in breadcrumbs

 Gebratene Frosch keulen

**9. Rántott velő 2.070,-**

 Marrow fried in breadcrumbs

 Gebratene Mark

 **10. Rántott sajt 1.960,-**

 Cheese fried in breadcrumbs

 Gebratene Käse

 **11. Rántott gomba 1.960,-**

 Mushrooms fried in breadcrumbs

 Gebratene Pilse

**12. Juhtúróval töltött gomba, rántva 2.070.-**

 Mushrooms stuffed with ewe cheese, fried in breadcrumbs

 Gebratene Pilse mit Schafskäse gefüllt

**13. Aszalt szilvával töltött camembert, mandulás bundában** **2.180,-**

Camembert stuffed with prunes, breaded and fried in almond

 Mit Pflaumen gefüllte Camembert in Mandeln panier

**LEVESEK**

**SOUPS**

**SUPPEN**

 **14. Ököruszály leves csigatésztával vagy cérnametélttel 800,-**

 Oxentail soup with vermicelli, or with shell-shaped pasta

 Ochsenschwanz suppe mit Nudeln, oder mit Fadennudeln

**15. Ököruszály leves májgombóccal 900,-**

 Oxentail soup with liver dumplings

 Ochsenschwanz suppe mit Leberknödel

**16. Ököruszály leves gazdagon (hússal, tésztával, zöldséggel, tormával, tálban) 2.180,-**

 Abundant oxentail soup (with meat, pasta, vegetables, horse-radish in a plate)

 Ochsenschwanz suppe reich (mit Fleisch, Nudeln, Gemüse, Meeretich serviert)

**17. Újházy tyúkhúsleves 1.300,-**

 Chicken soup in Újházy style

 Hühnersuppe nach Újházy art

**18. Gulyásleves 1.120,-**

 Goulash soup

 Gulasch suppe

**19. Csülkös bableves 1.320,-**

 Bean soup with hoof

 Bohnen Suppe mit Schweinehaxen

**20. Halászlé harcsafilével (igény szerint korhely halászlé, mustárral, 1.900,-**

 **citrommal, babérlevéllel)** Fish soup with fillet of catfish (according to a claim sot fishsoup, with mustard)

Fish Suppe mit Welsfilet (nachein Anspruch Fisch suppe, mit Senf, Zitrone und Lorbeer)

 **Sütőtők krémleves bacon chipsszel, pirított tökmaggal 1.400,-**

Pumpkin cream soup with bacon and roasted pumpkin seeds

 Kürbiscremesuppe mit Speck und kürbiskernen

 **Tengődi fácánleves 1.500,-**

Pheasant soup

 Fasanensuppe

**21. Őzragu leves (áfonyával, tejszínnel) 1.000,-**

 Vension soup (with blueberry, cream)

 Rehragout suppe (mit Blueberry, Sahne)

**22. Don Christopher fokhagymás krémlevese 900,-**

 **(tojássárgájával, petrezselyemmel)**

 Don Christopher’s garlic soup (with egg and parsley)

 Knoblauch suppe nach Don Christopher art (mit Egg und Petersilie)

 **23. Francia hagymaleves 800,-**

 French onion soup

 Französische Zwiebel suppe

**24. Lazackrém leves 1.000,-**

 Salmon cream soup

 Lachscreme suppe

**25. Kukoricakrém leves 900,-**

 Sweet corn cream soup

 Maiscreme suppe

**26. Sajtkrém leves 900,-**

 Cheese cream soup

 Käsecreme suppe

**27. Gombakrémleves négyféle erdei gombából 1.200,-**

 Mushroom creamsoup with four kinds of forest mushrooms

 Pilze creme Suppe mit vier Arten von Wald Pilze

**28. Hideg gyümölcsleves 900,-**

 Greek fruit soup

 Griechische Obst suppe

**KÉSZÉTELEK**

**PRE-PREPARED DISHES**

**FERTIG GERICHTE**

 **29. Brassói aprópecsenye (szalonnás, fokhagymás pecsenye sült burgonyával) 2.650,-**

 Pork stew in Brassó style (with bacon & garlic flavored pork stew, served with roasted potatoes)

 Breslauer Braten (mit Bacon und Knoblauch gewürtzte Sweine Gulash, mit gebratene Kartoffeln)

**30. Csülkös pacalpörkölt sósburgonyával 2.400,-**

Trotters tripe stew with boiled potatoes

 Knöchel Kuttel Gulasch mit Salzkartoffeln

**31. Pulykakakas-here pörkölt, tojásos galuskával 3.100,-**

 Turkey cock testicle stew with egg noodles

 Gobbler hier Eintopf mit Eiernudeln

**32. Borjúpörkölt 2.500,-**

 Veal stew

 Kalbsgulasch

**33. Vörösboros marhapörkölt 2.190,-**

 Beef Stew made with red wine

 Rindergulasch mit Rotwein

**34. Szarvas pörkölt 2.700,-**

 Venison stew

 Hirschgulasch

**SZÁRNYAS ÉTELEK**

**POULTRY DISHES**

**GEFLÜGEL GERICHTE**

 **35. Csirkemell Orly módra (csirkemell csíkok sörtésztában) 2.190,-**

 Chickenbreast in Orly style (chicken strips in beer batter)

 Hühnchenbrust nach Orly Art (Hühnchenbrust in Bierteig)

**36. Amerikai ananászos csirkemell (roston sült csirke, tejszínes ananásszal) 2.190,-**

 American chicken breast (grilled chicken with creamy pineapple sauce)

 Hühnchenbrust nach Amerikanischer Art (Hühnchenbrust vom Rost

 mit Sahne und Ananas)

**37. Kijevi csirkemell (fűszervajjal, sajttal töltve) 2.190,-**

 Chicken Kiev (chicken breast stuffed with spice butter and cheese)

 Hühnchenbrust nach Kijever Art (Hühnchenbrust mit Gewürzte Butter und Käse)

**38. Rántott csirkemell sajttal töltve 2.190,-**

 Chicken breast in breadcrumbs (stuffed with cheese)

 Gebratene Hühnchenbrust (gefüllt mit Käse)

**39. Rántott csirkemell (sajttal, aszalt szilvával töltve) 2.190,-**

 Chicken breast in breadcrumbs (stuffed with cheese and prunes)

 Gebratene Hühnchenbrust (gefüllt mit Käse und Pflaumen)

**40. Pirított csirke erdei gombával (roston sült csirke, hagymás erdei gombával) 2.880,-**

 Roasted chicken breast with forest mushrooms

 Knusprige Hühnchenbrust mit Waldpilzen

**41. Szezámmagos csirkemell filé kevert saláta körettel 2.650,-**

 Sesame chicken breast with mixed salad

 Sesam hähnchenbrust filet mit gemischtem Salat

**42. Pulykamell Atlantisz módra (rostonsült pulykamell, libamájjal, 3.900,-**

 **párolt őszibarackkal, sajttal)**

 Turkey breast in Atlantis style (roasted turkey breast with goose liver, peach, and cheese)

 Putenbrust nach Atlantis Art (Putenbrust vom Rost mit Gänseleber, Pfirsch und Käse)

**43. Fokhagymás pulykamell sajtmártásban 2.300,-**

 Turkey breast with garlic flavored cheese sauce

 Putenbrust mit Knoblauch gewürtzte Käsesauce

**44. Pulykamell Gellért módra (rostonsült pulyka, sonkával, gombával, 3.340,-**

 **zöldborsóval, tejszínnel, sajttal)**

 Turkey breast in Gellért style (roasted turkey, with ham, mushrooms, green peas, and cheese)

 Putenbrust nach Gellért Art (Putenbrust vom Rost mit Schinken, Pilzen, Erbsen, und Käse)

**45. Mandulás pulykamell (tejszínes mandulás sajttal töltve, rántva) 2.650,-**

 Turkey breast in breadcrumbs with almond (stuffed with cheese & almond)

 Gebratene Putenbrust mit Mandeln (gefüllt mit Käse und Mandeln)

**46. Tejszínes kukoricával töltött pulykamell rántva 2.650,-**

 Turkey breast in breadcrumbs stuffed with cream and sweet corn

 Gebratene Putenbrust, gefüllt mit Sahne und Mais

**47. Velencei pulykamell (sonkával, gombával, libamájjal töltött pulyka, 3.340,-**

 **zöldséges sajtmártással)**

 Turkey breast in Venice style (with ham, mushrooms, goose liver stuffed turkey with cheese sauce)

 Putenbrust nach Venediger Art (mit Schinken, Pilzen, Gänseleber gefüllte Pute mit Käsesauce)

**48. Libamáj roston lyoni hagymával 5.690,-**

 Roasted goose liver with roasted onion

 Gänseleber vom Rost mit gebratene zwiebeln

**49. Libamáj roston, vagy libamáj rántva 5.290,-**

 Roasted goose liver, or Goose liver fried in breadcrumbs

 Gänseleber vom Rost, oder Gebratene Gänseleber

**50. Magyaros libamáj (lecsós karikaburgonyával) 5.980,-**

 Goose liver in Hungarian style (ratatouille mixed with fried potatoes)

 Gänseleber nach Ungarischer Art (mit Bratkartoffeln und letscho)

**51. Libacomb aszalt szilvás párolt káposztával, hagymás törtburgonyával 4.000,-**

Goose leg with prunes flavoured braised cabbage and onion flavored mashed potatoes
 Gänsekeule mit Dörrpflaumen geschmortem Kohl und zwiebeln gewürtzte kartoffelpüree

**52. Kacsamell sárgadinnyemártással, krokettel 4.000,-**

Duck breast with melon sauce and croquettes

 Entenbrust mit Melone Sauce und Kartoffel Kroketten

**HAL ÉTELEK**

**FISH DISHES**

**FISCHE GERICHTE**

**53. Süllő roston 3.300,-**

 Roasted pike-perch fillet

 Zander fillet vom Rost

**54. Süllő Jóasszony Módra (süllőfilé hagymás, szalonnás, zöldborsós, 3.700,-**

 **gombás raguval roston)**

 Pike-perch in Nice Wife style (pike-perch fillet with onion, bacon, peas, mushroom ragout)

 Zander fillet nach Gute Fau Art (Zander fillet mit Zwiebel, Speck, Erbsen, Pilz ragout)

**55. Lazac roston 3.450,-**

 Roasted salmon fillet

 Lachs fillet vom Rost

**56. Rántott Lazac 3.680,-**

 Salmon fillet fried in breadcrumbs

 Gebratene Lachs fillet

**57. Brazil narancsos lazac (rost lazac, narancsos, tejszínes mártással) 3.800,-**

 Roasted Salmon fillet with orange lavored cream sauce

 Lachs fillet vom Rost mit Orangensauce

**58. Pisztráng roston 3.300,-**

 Roasted trout

 Forelle vom Rost

 **59. Harcsapaprikás túrós csuszával 3.750,-**

 Catfishstew with cottage cheese noodles

 Wels raguot mit Quarknudeln

**SERTÉS ÉTELEK**

**PORK DISHES**

**SCHWEIN GERICHTE**

**60. Rántott borda 2.300,-**

 Pork chop fried in breadcrumbs

 Schweineschnitzel

**61. Rántott borda sajttal, sonkával töltve 2.750,-**

 Pork chop in breadcrumbs stuffed with ham and cheese

 Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken

**62. Gazdag pecsenye (natúrszelet, tarjával, paradicsommal, sajttal, 2.650,-**

 **csőben sütve)**

 Rich roast (natural chops with ham, tomato, cheese, au gratin)

 Reicher Braten (Natural Koteletts mit Schinken, Tomaten, Käse, überbacken)

**63. Juhtúrós sertésborda (juhtúróval töltött borda, rántva) 2.750,-**

 Pork chop with ewe cheese (stuffed with ewe cheese in breadcrumbs)

 Schweineschnitzel mit Schafskäse (mit Schafskäse gefüllte Schweineschnitzel)

**64. Lajtos borda (burgonyatésztában, tejföllel, sajttal) 2.750,-**

 Pork chop in Lajtos style (in potato pastry with sour cream and cheese)

 Schweinskotelett nach Lajtos art (in Kartoffelnteig mit Sahne und Käse)

**65. Sertésborda Magyaróvári Módra (natúrszelet, sonka, gomba, sajt) 2.750,-**

 Pork chop in Magyaróvár style (roasted pork chop with ham, mushrooms and cheese)

 Schweinskotelett nach Magyaróvár Art (Naturscheibe mit Schinken, Pilzen und Käse)

**66. Sertésborda Milánói Módra (rántott borda paradicsomos, sonkás, 2.880,-**

 **gombás spagettivel)**

 Pork chop in Milano style (pork chop in breadcrumbs with tomato, ham and mushrooms spaghetti)

 Schweineschnitzel nach Mailänder Art (Schweineschnitzel mit Tomaten, Schinken und

 Pilzen, Spaghetti)

 **67.**  **Cigány pecsenye (Roston sült tarja fokhagymával, sült szalonnával) 2.650,-**

 Gypsy roast (roasted porknchop with garlic and bacon)

 Zigeunerbraten (naturscheibe mit knoblauch und speck)

**BORJÚ ÉTELEK**

**VEAL DISHES**

**KALBS GERICHTE**

**67. Borjú Bécsi Módra 2.700,-**

 Wiener schnitzel

 Wiener Schnitzel

**68. Citromos borjúérmék (natúr borjúérmék, tejszínes, citromos, 2.500,-**

 **konyakos mártással)**

 Veal medallions with lemon (roasted veal medallions with a creamy lemon sauce )

 Kalbsmedallions mit Zitrone (Kalbsmedaillons mit cremiger Zitronensauce)

**69. Libamájjal töltött borjúszelet rántva 5.000,-**

 Veal chop stuffed with goose liver in breadcrumbs

 Kalbsschnitzel mit Gänseleber gefüllt

**70. Velővel töltött borjúszelet rántva 2.800,-**

 Veal chop stuffed with marrow stew in breadcrumbs

 Kalbsschnitzel mit Mark ragout gefüllt

**71. Borjúszelet Kakas Módra (lecsós velőraguval, tükörtojással) 3.000,-**

 Veal chop in Kakas style (with marrow flavored ratatouille and fried egg)

 Kalbskotelette nach Kakas Art (mit Mark gewürtzte Letscho und Spiegelei)

**72. Borjúérmék Erdőmester Módra (paradicsom, gomba, aszalt szilva, 3.000,-**

 **dió, szölö, barnamártás)**

 Veal chop in Forester style (tomatoes, mushrooms, prunes, walnuts, grapes, brown sauce)

 Kalbsmedallions nach Főrster art (Tomaten, Pilzen,Pflaumen, Nüsse, Trauben, braune Sauce)

**HÁTSZÍN ÉTELEK**

**SIRLOIN DISHES**

**RUMSTEAK GERICHTE**

**73. Hátszín Udvarmester Módra (natúr hátszín, fűszervajjal) 2.700,-**

 Rump steak in Steward style (sirloin with spicy butter)

 Rumsteak nach Hofmeister Art (Rinderfilet mit Kräuterbutter)

**74. Hátszín Lyoni Módra (sült hagymakarikával) 3.000,-**

 Rump steak with fried onion rings

 Rumsteak mit gebratenen Zwiebelringen

**75. Lecsós hátszín 3.100,-**

 Rump steak with ratatouille Rumsteak mit Letscho

**76. Hátszín libamájas, gombás,tejszínes,mártással 3.700,-**

 Sirloin with chicken liver and mushroom sauce

 Rumsteak (mit Hühnchenleber und Pilzensauce

 **77. Argentin hátszín (fokhagymás, póréhagymás, fehérboros, 3.350,-**

 **paradicsomos mártásban)**

 Sirloin in Argentin style (with garlic, onion and whie wine flavored tomato sauce)

Rumsteak nach Argentischer Art (mit Knoblauch, Zwiebel und weis Wein gewürtzte Tomatensauce)

**78. Hátszín erdei gombával 3.450,-**

 Rump steak with forest mushrooms

 Rumsteak mit Waldpilzen

**BÉLSZÍN ÉTELEK**

**TENDERLOIN DISHES**

**LENDENBRATEN GERICHTE**

 **79. Bélszín-java roston sütve( 20 dkg) 4.400,-**

 Roasted tenderloin steak

 Lendenbraten vom Rost

**80. Bélszín-java gombával (20 dkg) 5.000,-**

 Tenderloin steak with mushrooms

 Lendenbraten mit Pilzen

**81. Bélszín-java Lyoni Módra (sült hagymakarikával)(20 dkg) 5.000,-**

 Tenderloin steak with fried onion rings

 Lendenbraten mit gebratenen Zwiebelringen

**82. Bélszín-java Rodeo Drive (whiskys, tejszínes, mustáros, 5.200,-**

 **zöldbors mártással)(20 dkg)**

 Tenderloin steak in Rodeo Drive style (with whiskey flavored green pepper sauce)

 Lendenbraten nach Rodeo Drive Art (mit Whiskey gewürtzte grüne Pfeffersauce)

**83. Bélszín-java Rossini Módra (libamájjal, gombával, barnamártással)(20 dkg) 6.100,-**

 Tenderloin steak in Rossini style (with goose liver, mushrooms, brown sauce)

 Lendenbraten nach Rossini Art (mit Gänseleber, Champignons, braune Sauce)

 **84. Bélszín-java Budapest Módra (lecsós, libamájas, zöldborsós, 6.400,-**

 **gombás raguval) (20 dkg)**

 Tenderloin steak in Budapest style (with , ratatouille, goose liver, green peas, mushroom ragout)

 Lendenbraten nach Budapest Art (mit letscho, Gänseleber, grüne Erbsen, Pilz Ragout)

**85. Grúz süveg (márványsajttal töltött bélszín, rántva) 5.000,-**

 Georgian hat (tenderloin stuffed with blue cheese in breadcrumbs)

 Georgisch hut(mit Blauschimmelkäse gefüllte Lendenbraten)

**86. Bélszín Stroganoff Módra (bélszín csíkok szalonnás, uborkás, 5.000,-**

 **gombás, pikáns raguval)**

 Tenderloin Stroganoff (sirloin strips with bacon, cucumber, mushrooms, spicy stew)

 Lendenbraten nach Stroganoff Art (Lenden Streifen mit Schinken, Gurken, Champignons,)

**87. Dupla bélszín-java roston sülve (40 dkg) 7.200,-**

 Roasted double tenderloin

 Doppelter Lendenbraten vom Rost

**KÖRETEK**

**GARNISHES**

**BEILAGEN**

**88. Párolt rizs 500,-**

 Rice

 Reis

**89. Petrezselymes rizs 500,-**

 Rice with parsley

 Reis mit Petersilie

**90. Gombás rizs 500,-**

 Rice with mushrooms

 Reis mit Pilzen

**91. Sajtos rizi-bizi 500,-**

 Rice with peas and cheese

 Reis mit grünen Erbsen und Käse

**92. Zöldséges rizs 500,-**

 Rice with vegetables

 Reis mit Gemüse

**93. Garnélás rizs 800,-**

 Rice with crayfish

 Reis mit Garnele

 **94. Hasábburgonya 500,-**

 Chips

 Pommes Frites

**95. Steakburgonya 500,-**

 Steak potatoes

 Steak Kartoffeln

**96. Petrezselymes burgonya 500,-**

 Boiled potato with parsley

 Butter Kartoffeln mit Petersilien

**97. Krokett 500,-**

 Potato croquette

 Kartoffelkroketten

**98. Burgonyapüré 500,-**

 Mashed potatoes

 Kartoffelpüree

**99. Párolt zöldségek 700,-**

 Steamed vegetables

 Gemüsebeilage

 **100. Grillezett zöldségek 700,-**

 Grilled vegetables

 Gegrilltes Gemüse

 **101. Párolt káposzta 700,-**

Braised cabbage

Geschmortem Kraut

 **102. Galuska 500,-**

 Noodles

 Nudeln

 **103. Édes burgonya hasáb 1.000,-**

 Sweet potatoes chips

 Süßkartoffeln

**SALÁTÁK**

**SALADS**

**SALATE**

**103. Idény vegyes saláta 800,-**

 Mixed Salad

 Gemishter Salat

**104. Házi káposztasaláta 600,-**

 Home-made cabbage salad

 Hausgemachter Krautsalat

**105. Paradicsomsaláta 600,-**

 Tomato salad

 Tomatensalat

**106. Uborkasaláta 600,-**

 Cucumber salad

 Gurkensalat

**107. Tejfölös uborkasaláta 700,-**

 Cucumber salad with sour cream

 Gurkensalad mit Sauerrahm

**108. Csemegeuborka 600,-**

 Pickles

 Delikatess Gurken

**109. Kovászos uborka 600,-**

 Leavened cucumbers

 Eingelegter Gurken

**110. Ecetes paprika 600,-**

 Pickled peppers

 In Essig eingelegte Paprika

**111. Görög saláta 1.000,-**

 Greek salad

 Grieschischer Salat

**112. Tartármártás 500,-**

 Tartar sauce

 Tartar Sauce

**DESSZERTEK**

**DESSERTS**

**DESSERTS**

**113. Ízes palacsinta 600,-**

 Pancake filled with jam

 Palatschinken mit Marmelade gefüllt

**114. Kakaós palacsinta 600,-**

 Pancake with cocoa

 Palatschinken mit Kakao gefüllt

**115. Túrós palacsinta 700,-**

 Pancake filled with cottage cheese

 Palatschinken mit Quark gefüllt

**116. Túrós-barackos palacsinta vanília öntettel 1.100,-**

 Pancake filled with cottage cheese, peach and vanilla sauce

 Palatschinken gefüllt mit Quark, Pfirsich mit Vanille Sauce

**117. Málnás palacsinta vanília öntettel 1.100,-**

 Pancake filled with raspberries with vanilla sauce

 Palatschinken gefüllt mit Himbeere mit Vanille Sauce

**118. Gundel palacsinta (diókrém, csokoládé öntet) 1.100,-**

 Pancake in Gundel style (filled with nuts cream, chocolate sauce)

 Palatschinken nach Gundel Art (mit Nüsse gefüllt, Schokoladen Sauce)

**119. Somlói galuska 1.100,-**

 Sponge cake in Somló style

 Somlauer Nockeln

**120. Túrógombóc 1.100,-**

Cottage cheese dumplings

 Topfenknödel

**121. Gesztenyepüré 800,-**

 Chestnut purée

 Kastanienpüree

**122. Banán Split (vanília fagylalt, banán, csokoládé öntet, tejszínhab) 1.100,-**

 Banana split (vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream)

 Bananen split (Vanilleeis, Banane, Schokoladen Sauce, Schlagsahne)

**123. Sir Thomas kehely (vanília fagylalt, somlói galuska, gyümölcsök, 1.400,-**

 **csokoládé öntet, tejszínhab)**

 Sir Thomas Cup (vanilla ice cream, Sponge cake, fruit, chocolate sauce, whipped

 cream)

 Sir Thomas Becher (Vanilleeis, Somlauer Nockeln, Obst, Schokoladen Sauce,

 Schlagsahne)

**124. Kakas kehely (vanília fagylalt, ananász, barackbefőtt, csokoládé öntet) 1.400,-**

 Kakas Cup (vanilla ice cream, pineapple, peach, chocolate sauce)

 Kakas Becher (Vanilleeis, Ananas, Pfirsich, Schokoladen Sauce, Schlagsahne)

**125. Csokoládé kehely (csokoládé fagylalt, csokoládé öntet, tejszínhab) 1.000,-**

 Chocolate Cup(chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream)

 Schokolade Becher (Schokoladen Eis, Schokoladen Sauce, Schlagsahne)

**126. Vanília kehely (vanília fagylalt, vanília öntet, tejszínhab) 1.000,-**

 Vanilla Cup( vanilla ice cream with vanilla sauce, whipped cream)

 Vanilien Becher (Vanilleeis mit Vanille Sauce, Schlagsahne)

**127. Vegyes gyümölcsfagylalt (gyümölcs fagylalt, gyümölcsök, tejszínhab) 1.000,-**

 Mixed fruit ice cream cup (fruit ice cream, fruit, whipped cream)

 Obst Eisbecher (Fruhteis, Obst, Schlagsahne)

**128. Gombóc fagylalt tejszínhabbal 300,-**

 Ice-cream with whipped cream

 Eis-cream mit Schlagsahne