**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