**VARGA LÁSZLÓ SÉF AJÁNLATA**

**LASZLÓ VARGA CHEF OFFER**

**LASZLÓ VARGA CHEFANGEBOT**

**ELŐÉTELEK**

**APPETIZERS**

**VORSPEISEN**

 **Hideg libamáj zsírjában, lilahagymával** **8.800,-**

Cold goose liver in it’s own fat with onion

 Kalte gänzeleber in schmalz mit zwiebel

 **Tatár bélszín 4.900,-**

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

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

 **Lazac-saláta 2.900,-**

 Salmon salad

 Muschelsalat

 **Cézársaláta Kakas módra (sült bacon szalonnával)** **3.400,-**

Cesar salad in Kakas style (with fried bacon)

 Cesar salat nach Kakas art (mit gebratenem Speck)

 **Fokhagymás scampi 6.000,-**

 Garlic Scampi

 Scampi mit Knoblauch

 **Hortobágyi húsos palacsinta 2.600,-**

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

 Palatsinken nach Hortobágyer Art (Hackfleisch, Paprikasauce, Sauerrahm)

 **Milánói Spagetti (paradicsomszósz, sonka, gomba, sajt) 2.600,-**

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

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

 **Rántott békacombok 4.500,-**

 Frog legs fried in breadcrumbs

 Gebratene Frosch keulen

 **Rántott velő 2.850,-**

 Marrow fried in breadcrumbs

 Gebratene Mark

 **Rántott sajt 2.750,-**

 Cheese fried in breadcrumbs

 Gebratene Käse

  **Rántott gomba 2.750,-**

 Mushrooms fried in breadcrumbs

 Gebratene Pilse

 **Juhtúróval töltött gomba, rántva 2.850.-**

 Mushrooms stuffed with ewe cheese, fried in breadcrumbs

 Gebratene Pilse mit Schafskäse gefüllt

 **Aszalt szilvával töltött camembert, mandulás bundában** **2.750,-**

Camembert stuffed with prunes, breaded and fried in almond

 Mit Pflaumen gefüllte Camembert in Mandeln panier

**LEVESEK**

**SOUPS**

**SUPPEN**

 **Ököruszály leves csigatésztával vagy cérnametélttel 1.300,-**

 Oxentail soup with vermicelli, or with shell-shaped pasta

 Ochsenschwanz suppe mit Nudeln, oder mit Fadennudeln

 **Ököruszály leves májgombóccal 1.500,-**

 Oxentail soup with liver dumplings

 Ochsenschwanz suppe mit Leberknödel

 **Ököruszály leves gazdagon (hússal, tésztával, zöldséggel, tormával, tálban) 3.500,-**

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

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

 **Újházy tyúkhúsleves 2.100,-**

 Chicken soup in Újházy style

 Hühnersuppe nach Újházy art

 **Gulyásleves 2.200,-**

 Goulash soup

 Gulasch suppe

 **Csülkös bableves 2.400,-**

 Bean soup with hoof

 Bohnen Suppe mit Schweinehaxen

 **Halászlé harcsafilével (igény szerint korhely halászlé, mustárral, 2.500,-**

 **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 1.900,-**

Pumpkin cream soup with bacon and roasted pumpkin seeds

 Kürbiscremesuppe mit Speck und kürbiskernen

 **Tengődi fácánleves 1.900,-**

Pheasant soup

 Fasanensuppe

 **Őzragu leves (áfonyával, tejszínnel) 1.900,-**

 Vension soup (with blueberry, cream)

 Rehragout suppe (mit Blueberry, Sahne)

 **Don Christopher fokhagymás krémlevese 1.500,-**

 **(tojássárgájával, petrezselyemmel)**

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

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

 **Francia hagymaleves 1.500,-**

 French onion soup

 Französische Zwiebel suppe

 **Lazackrém leves 1.700,-**

 Salmon cream soup

 Lachscreme suppe

 **Kukoricakrém leves 1.500,-**

 Sweet corn cream soup

 Maiscreme suppe

 **Sajtkrém leves 1.500,-**

 Cheese cream soup

 Käsecreme suppe

 **Gombakrémleves négyféle erdei gombából 1.700,-**

 Mushroom creamsoup with four kinds of forest mushrooms

 Pilze creme Suppe mit vier Arten von Wald Pilze

 **Hideg gyümölcsleves 1.500,-**

 Greek fruit soup

 Griechische Obst suppe

**KÉSZÉTELEK**

**PRE-PREPARED DISHES**

**FERTIG GERICHTE**

 **Brassói aprópecsenye (szalonnás, fokhagymás pecsenye sült burgonyával) 3.900,-**

 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)

 **Csülkös pacalpörkölt sósburgonyával 3.600,-**

Trotters tripe stew with boiled potatoes

 Knöchel Kuttel Gulasch mit Salzkartoffeln

 **Pulykakakas-here pörkölt, tojásos galuskával 4.200,-**

 Turkey cock testicle stew with egg noodles

 Gobbler hier Eintopf mit Eiernudeln

 **Borjúpörkölt 3.600,-**

 Veal stew

 Kalbsgulasch

 **Vörösboros marhapörkölt 3.500,-**

 Beef Stew made with red wine

 Rindergulasch mit Rotwein

 **Szarvas pörkölt 3.800,-**

 Venison stew

 Hirschgulasch

**SZÁRNYAS ÉTELEK**

**POULTRY DISHES**

**GEFLÜGEL GERICHTE**

 **Csirkemell Orly módra (csirkemell csíkok sörtésztában) 2.890,-**

 Chickenbreast in Orly style (chicken strips in beer batter)

 Hühnchenbrust nach Orly Art (Hühnchenbrust in Bierteig)

 **Amerikai ananászos csirkemell (roston sült csirke, tejszínes ananásszal) 2.890,-**

 American chicken breast (grilled chicken with creamy pineapple sauce)

 Hühnchenbrust nach Amerikanischer Art (Hühnchenbrust vom Rost

 mit Sahne und Ananas)

 **Kijevi csirkemell (fűszervajjal, sajttal töltve) 2.890,-**

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

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

 **Rántott csirkemell sajttal töltve 2.890,-**

 Chicken breast in breadcrumbs (stuffed with cheese)

 Gebratene Hühnchenbrust (gefüllt mit Käse)

 **Rántott csirkemell (sajttal, aszalt szilvával töltve) 2.890,-**

 Chicken breast in breadcrumbs (stuffed with cheese and prunes)

 Gebratene Hühnchenbrust (gefüllt mit Käse und Pflaumen)

 **Pirított csirke erdei gombával (roston sült csirke, hagymás erdei gombával) 3.480,-**

 Roasted chicken breast with forest mushrooms

 Knusprige Hühnchenbrust mit Waldpilzen

 **Szezámmagos csirkemell roston, kevert saláta körettel 3.450,-**

 Sesame chicken breast with mixed salad

 Sesam hähnchenbrust filet mit gemischtem Salat

 **Pulykamell Atlantisz módra (rostonsült pulykamell, libamájjal, 4.600,-**

 **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)

 **Fokhagymás pulykamell sajtmártásban 2.950,-**

 Turkey breast with garlic flavored cheese sauce

 Putenbrust mit Knoblauch gewürtzte Käsesauce

 **Pulykamell Gellért módra (rostonsült pulyka, sonkával, gombával, 3.950,-**

 **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)

 **Mandulás pulykamell (tejszínes mandulás sajttal töltve, rántva) 3.350,-**

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

 Gebratene Putenbrust mit Mandeln (gefüllt mit Käse und Mandeln)

 **Tejszínes kukoricával töltött pulykamell rántva 3.350,-**

 Turkey breast in breadcrumbs stuffed with cream and sweet corn

 Gebratene Putenbrust, gefüllt mit Sahne und Mais

 **Velencei pulykamell (sonkával, gombával, libamájjal töltött pulyka, 4.400,-**

 **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)

 **Libamáj roston lyoni hagymával 10.050,-**

 Roasted goose liver with roasted onion

 Gänseleber vom Rost mit gebratene zwiebeln

 **Libamáj roston, vagy libamáj rántva 9.450,-**

 Roasted goose liver, or Goose liver fried in breadcrumbs

 Gänseleber vom Rost, oder Gebratene Gänseleber

 **Magyaros libamáj (lecsós karikaburgonyával) 10.500,-**

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

 Gänseleber nach Ungarischer Art (mit Bratkartoffeln und letscho)

 **Libacomb aszalt szilvás párolt káposztával, hagymás törtburgonyával 7.000,-**

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

 **Kacsamell gyümölcsmártással, krokettel 6.000,-**

Duck breast with melon sauce and croquettes

 Entenbrust mit Melone Sauce und Kartoffel Kroketten

**HAL ÉTELEK**

**FISH DISHES**

**FISCHE GERICHTE**

 **Süllő roston 4.500,-**

 Roasted pike-perch fillet

 Zander fillet vom Rost

 **Süllő Jóasszony Módra (süllőfilé hagymás, szalonnás, zöldborsós, 4.900,-**

 **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)

 **Lazac roston 4.650,-**

 Roasted salmon fillet

 Lachs fillet vom Rost

 **Rántott Lazac 4.880,-**

 Salmon fillet fried in breadcrumbs

 Gebratene Lachs fillet

 **Brazil narancsos lazac (rost lazac, narancsos, tejszínes mártással) 5.000,-**

 Roasted Salmon fillet with orange lavored cream sauce

 Lachs fillet vom Rost mit Orangensauce

 **Pisztráng roston 4.500,-**

 Roasted trout

 Forelle vom Rost

 **Harcsapaprikás túrós csuszával 4.950,-**

 Catfishstew with cottage cheese noodles

 Wels raguot mit Quarknudeln

**SERTÉS ÉTELEK**

**PORK DISHES**

**SCHWEIN GERICHTE**

 **Rántott borda 2.900,-**

 Pork chop fried in breadcrumbs

 Schweineschnitzel

 **Rántott borda sajttal, sonkával töltve 3.500,-**

 Pork chop in breadcrumbs stuffed with ham and cheese

 Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken

 **Gazdag pecsenye (natúrszelet, tarjával, paradicsommal, sajttal, 3.500,-**

 **csőben sütve)**

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

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

 **Juhtúrós sertésborda (juhtúróval töltött borda, rántva) 3.500,-**

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

 Schweineschnitzel mit Schafskäse (mit Schafskäse gefüllte Schweineschnitzel)

 **Lajtos borda (burgonyatésztában, tejföllel, sajttal) 3.790,-**

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

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

 **Sertésborda Magyaróvári Módra (natúrszelet, sonka, gomba, sajt) 3.500,-**

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

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

 **Sertésborda Milánói Módra (rántott borda paradicsomos, sonkás, 3.950,-**

 **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)

 **Cigány pecsenye (Roston sült tarja fokhagymával, sült szalonnával) 3.500,-**

 Gypsy roast (roasted porknchop with garlic and bacon)

 Zigeunerbraten (naturscheibe mit knoblauch und speck)

**BORJÚ ÉTELEK**

**VEAL DISHES**

**KALBS GERICHTE**

 **Borjú Bécsi Módra 3.500,-**

 Wiener schnitzel

 Wiener Schnitzel

 **Citromos borjúérmék (natúr borjúérmék, tejszínes, citromos, 3.300,-**

 **konyakos mártással)**

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

 Kalbsmedallions mit Zitrone (Kalbsmedaillons mit cremiger Zitronensauce)

 **Libamájjal töltött borjúszelet rántva 5.600,-**

 Veal chop stuffed with goose liver in breadcrumbs

 Kalbsschnitzel mit Gänseleber gefüllt

 **Velővel töltött borjúszelet rántva 3.600,-**

 Veal chop stuffed with marrow stew in breadcrumbs

 Kalbsschnitzel mit Mark ragout gefüllt

 **Borjúszelet Kakas Módra (lecsós velőraguval, tükörtojással) 3.800,-**

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

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

 **Borjúérmék Erdőmester Módra (paradicsom, gomba, aszalt szilva, 3.800,-**

 **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**

 **Hátszín Udvarmester Módra (natúr hátszín, fűszervajjal) 3.950,-**

 Rump steak in Steward style (sirloin with spicy butter)

 Rumsteak nach Hofmeister Art (Rinderfilet mit Kräuterbutter)

 **Hátszín Lyoni Módra (sült hagymakarikával) 4.300,-**

 Rump steak with fried onion rings

 Rumsteak mit gebratenen Zwiebelringen

 **Lecsós hátszín 4.300,-**

 Rump steak with ratatouille Rumsteak mit Letscho

 **Hátszín libamájas, gombás,tejszínes,mártással 5.600,-**

 Sirloin with chicken liver and mushroom sauce

 Rumsteak (mit Hühnchenleber und Pilzensauce

 **Argentin hátszín (fokhagymás, póréhagymás, fehérboros, 4.650,-**

 **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)

 **Hátszín erdei gombával 4.950,-**

 Rump steak with forest mushrooms

 Rumsteak mit Waldpilzen

**BÉLSZÍN ÉTELEK**

**TENDERLOIN DISHES**

**LENDENBRATEN GERICHTE**

 **Bélszín-java roston sütve( 20 dkg) 5.500,-**

 Roasted tenderloin steak

 Lendenbraten vom Rost

 **Bélszín-java gombával (20 dkg) 6.200,-**

 Tenderloin steak with mushrooms

 Lendenbraten mit Pilzen

 **Bélszín-java Lyoni Módra (sült hagymakarikával)(20 dkg) 6.200,-**

 Tenderloin steak with fried onion rings

 Lendenbraten mit gebratenen Zwiebelringen

 **Bélszín-java Rodeo Drive (whiskys, tejszínes, mustáros, 6.400,-**

 **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)

 **Bélszín-java Rossini Módra (libamájjal, gombával, barnamártással)(20 dkg) 7.400,-**

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

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

 **Bélszín-java Budapest Módra (lecsós, libamájas, zöldborsós, 7.500,-**

 **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)

 **Grúz süveg (márványsajttal töltött bélszín, rántva) 6.200,-**

 Georgian hat (tenderloin stuffed with blue cheese in breadcrumbs)

 Georgisch hut(mit Blauschimmelkäse gefüllte Lendenbraten)

 **Bélszín Stroganoff Módra (bélszín csíkok szalonnás, uborkás, 6.200,-**

 **gombás, pikáns raguval)**

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

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

 **Dupla bélszín-java roston sülve (40 dkg) 10.500,-**

 Roasted double tenderloin

 Doppelter Lendenbraten vom Rost

**KÖRETEK**

**GARNISHES**

**BEILAGEN**

 **Párolt rizs 950,-**

 Rice

 Reis

 **Petrezselymes rizs 950,-**

 Rice with parsley

 Reis mit Petersilie

 **Gombás rizs 950,-**

 Rice with mushrooms

 Reis mit Pilzen

 **Sajtos rizi-bizi 950,-**

 Rice with peas and cheese

 Reis mit grünen Erbsen und Käse

 **Zöldséges rizs 950,-**

 Rice with vegetables

 Reis mit Gemüse

 **Garnélás rizs 1.300,-**

 Rice with crayfish

 Reis mit Garnele

 **Hasábburgonya 950,-**

 Chips

 Pommes Frites

 **Steakburgonya 950,-**

 Steak potatoes

 Steak Kartoffeln

 **Petrezselymes burgonya 950,-**

 Boiled potato with parsley

 Butter Kartoffeln mit Petersilien

 **Krokett 950,-**

 Potato croquette

 Kartoffelkroketten

 **Burgonyapüré 950,-**

 Mashed potatoes

 Kartoffelpüree

 **Párolt zöldségek 950,-**

 Steamed vegetables

 Gemüsebeilage

 **Grillezett zöldségek 1.050,-**

 Grilled vegetables

 Gegrilltes Gemüse

 **Párolt káposzta 1.050,-**

Braised cabbage

Geschmortem Kraut

 **Galuska 950,-**

 Noodles

 Nudeln

 **Édes burgonya hasáb 1.500,-**

 Sweet potatoes chips

 Süßkartoffeln

**SALÁTÁK**

**SALADS**

**SALATE**

 **Idény vegyes saláta 1.100,-**

 Mixed Salad

 Gemishter Salat

 **Házi káposztasaláta 900,-**

 Home-made cabbage salad

 Hausgemachter Krautsalat

 **Paradicsomsaláta 900,-**

 Tomato salad

 Tomatensalat

 **Uborkasaláta 900,-**

 Cucumber salad

 Gurkensalat

 **Tejfölös uborkasaláta 1.000,-**

 Cucumber salad with sour cream

 Gurkensalad mit Sauerrahm

 **Csemegeuborka 800,-**

 Pickles

 Delikatess Gurken

 **Kovászos uborka 800,-**

 Leavened cucumbers

 Eingelegter Gurken

 **Ecetes paprika 800,-**

 Pickled peppers

 In Essig eingelegte Paprika

 **Görög saláta 1.300,-**

 Greek salad

 Grieschischer Salat

 **Tartármártás 550,-**

 Tartar sauce

**DESSZERTEK**

**DESSERTS**

**DESSERTS**

 **Ízes palacsinta 900,-**

 Pancake filled with jam

 Palatschinken mit Marmelade gefüllt

 **Kakaós palacsinta 900,-**

 Pancake with cocoa

 Palatschinken mit Kakao gefüllt

 **Túrós palacsinta 1.100,-**

 Pancake filled with cottage cheese

 Palatschinken mit Quark gefüllt

 **Túrós-barackos palacsinta vanília öntettel 1.600,-**

 Pancake filled with cottage cheese, peach and vanilla sauce

 Palatschinken gefüllt mit Quark, Pfirsich mit Vanille Sauce

 **Málnás palacsinta vanília öntettel 1.600,-**

 Pancake filled with raspberries with vanilla sauce

 Palatschinken gefüllt mit Himbeere mit Vanille Sauce

 **Gundel palacsinta (diókrém, csokoládé öntet) 1.600,-**

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

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

 **Somlói galuska 1.600,-**

 Sponge cake in Somló style

 Somlauer Nockeln

 **Túrógombóc 1.700,-**

Cottage cheese dumplings

 Topfenknödel

 **Gesztenyepüré 1.300,-**

 Chestnut purée

 Kastanienpüree

 **Sir Thomas kehely (vanília fagylalt, somlói galuska, gyümölcsök, 1.800,-**

 **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)

 **Kakas kehely (vanília fagylalt, ananász, barackbefőtt, csokoládé öntet) 1.800,-**

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

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

 **Csokoládé kehely (csokoládé fagylalt, csokoládé öntet, tejszínhab) 1.500,-**

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

 Schokolade Becher (Schokoladen Eis, Schokoladen Sauce, Schlagsahne)

 **Vanília kehely (vanília fagylalt, vanília öntet, tejszínhab) 1.500,-**

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

 Vanilien Becher (Vanilleeis mit Vanille Sauce, Schlagsahne)

 **Vegyes gyümölcsfagylalt (gyümölcs fagylalt, gyümölcsök, tejszínhab) 1.500,-**

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

 Obst Eisbecher (Fruhteis, Obst, Schlagsahne)

 **Gombóc fagylalt tejszínhabbal 500,-**

 Ice-cream with whipped cream

 Eis-cream mit Schlagsahne