

### Főszakács ajánlata

Mezőhegyesi hideg vegyes ízelítő	850,-
Viharsarki kapros tárkonyos betyár raguleves	790,-
Mandulás sajtgolyók, kapros joghurtos salátával	1050,-
Paprikás lisztbe forgatott egészben sült pisztráng	600,-/10 dkg
Ínyenc fatányéros	1850,-
Juhtúrós sztrapacskal	790,-
Nonius bőségtál két személyre	5000,-

A ház tányér desszertje	1100,-
-------------------------	--------

### Hideg előételek

Jércemell Saláta	1060,-
Görög Saláta Sajtkosárban	980,-
Füstös padlizsán krém, vajás pirítóssal	780,-
Kacsamell almás, diós ágyon	1290,-

### Levesek

Fácánleves Újházi módra	880,-
Orjaleves falusi kifazékban	790,-
Húsleves csibemájgaluskával	590,-
Viharsarki kapros tárkonyos betyár raguleves kenyércipóban	950,-
Gulyásleves	810,-
Babgulyás	830,-
Vadragu leves tárkonyos, citromos	850,-
Fokhagymaleves csészében, camambert-es pirítóssal	440,-
Fokhagymaleves kenyércipóban	520,-
Hideg gyümölcsleves tejszínhab rózsával	530,-
Görög gyümölcsleves	590,-

### Meleg előételek

Marhahússal és gombával töltött palacsinta magvas köntösben	910,-
Túrós csusza mangalica tepertővel	750,-
Juhtúróval töltött gombafejek	980,-
Velőrozsa rántva	710,-
Libamáj szelet rostoson vele sült almakarikával crutronra tálalva	1590,-

### Halételek

Harcsa szeletek rántva	1180,-
Harcsafilé Kárpáti módra	1280,-
Harcsapaprikás túrós csuszával	1760,-
Fogas filé tejszínes vargányával	1390,-
Fogas filé mandulás bundában rántva	1390,-
Egészben sült pisztráng	600,-/10dkg
Makói haltepertő lion-i hagymával	1100,-
Pontyfilé fűszeres kukorica kéregben sütvé	1260,-
Lazac steak	1870,-
2 személyes halas tál gurmanoknak	5900,-

### Vegetáriánus ételek

Tavaszi Kreáció	650,-
Pesztós, fokhagymás házi metélt	690,-
Karfiol rántva	590,-
Brokkoli rántva	590,-
Rántott sajt	950,-

**Molnár Istvánné**  
Főszakács

**Pap István**  
Vezérigazgató

**Asztalos Gyula**  
Szállodavezető

### Szárnyas ételek

Kívánság szerint töltött csirkemell variációk rántva	<b>980,-</b>
Roston sült csirkemell	<b>850,-</b>
Császárszalonnával fűzött csirkemell filé	<b>890,-</b>
Csirkemell érmék magyarosan	<b>870,-</b>
Őszibarackkal, sonkával töltött csirkemell bundázott áfonyás-almás karikával	<b>1090,-</b>
Filézett csirkecomb vaslapon	<b>890,-</b>
Sokmagvas bundában sült jércemell falatok	<b>970,-</b>
Rántott csirkemell filé	<b>870,-</b>
Kapros fetasajttal töltött csirkemell	<b>910,-</b>
Párizsi pulykamell	<b>880,-</b>
Pulykamell békési aszalt szilvával töltve	<b>900,-</b>
Libamájjal töltött pulykamell rántva	<b>1550,-</b>
Pulykamell steak, tejfölös apró finomságokkal	<b>950,-</b>
Jércemell csíkok korzikai módra	<b>960,-</b>
Fokhagymával és rozsmaringgal illatosított sült libacomb	<b>1550,-</b>
<b>2 személyes bőség tál szárnyasokból</b>	<b>4000,-</b>

### Borjúhúsból és juhhúsból készült ételek

Óriás borjú bécsi	<b>1520,-</b>
Mezőhegyesi Káposztás birkagulyás kisbográcsban	<b>1090,-</b>

**Molnár Istvánné**  
**Főszakács**

### Sertéshúsból készült ételek

Kívánság szerint töltött sertés karaj	<b>990,-</b>
Csongrádi hústekercs	<b>1280,-</b>
Ügyvezető kedvence - Rozsmaringos borsos sertéskaraj sült citrommal	<b>1000,-</b>
Sertésszűz szeletkék „majorsági” raguval csóban sütve	<b>1090,-</b>
Cigánypecsenye	<b>1400,-</b>
Sertés borda Bakonyi módra	<b>980,-</b>
Böllérek kedvence csípős burgonyával	<b>1750,-</b>
Natúr sertésborda rántott hagymakarikával	<b>980,-</b>
Rántott sertésborda	<b>980,-</b>
Rántott sertésborda velővel, sajttal, gombával töltve	<b>1380,-</b>
Ropogósra sült sertés oldalas	<b>1290,-</b>
Rántott sertés láb	<b>1250,-</b>

### Marhahúsból készült ételek

Bélszín tükörtojással	<b>3330,-</b>
Bélszín szeletek tejszínes úri gombával	<b>3580,-</b>
Bélszín csíkok Stroganoff módra	<b>3370,-</b>
Hátszín ménesmester módra	<b>1690,-</b>
Makói hagymás rostélyos	<b>1550,-</b>
Marhapörkölt	<b>1180,-</b>

### Vadételek

Dámszarvas sült erdei gyümölcsökkel	<b>2500,-</b>
Dámszarvas comb filé, szalonnával spékelve, vörösboros pecsenyével	<b>2590,-</b>
Vörösboros őzragu erdei gombamártással, borókával fűszerezve	<b>2480,-</b>

### Belsősegekből készült ételek

Rántott libamáj szeletek	<b>2390,-</b>
Csibemáj ragu színes zöldségekkel	<b>820,-</b>
Rántott sertésmáj	<b>850,-</b>

**Pap István**  
**Vezérigazgató**

**Asztalos Gyula**  
**Szállodavezető**

