

## VADAK – WILD DISHES - WILDGERICHTE

Özpörkölt erdei gombás sztrapacskával <sup>1,3,9,LM</sup> Venison stew with home made potato noodles with forest mushrooms Rehulasch mit dem Kartoffelnnockerln mit den Waldpilzen	3290.-Ft
Vaddisznó sült céklával és batátával <sup>9,LM,GM</sup> Wild boar with baked red beet und batata Der Eberlendenbraten mit dem gebackene Rotbeeten und den Süsskartoffeln	3990.-Ft
Vaddisznósült, vadas mártással, burgonyagombóccal <sup>1,7,9,10</sup> Baked wild boar with gamy sauce and potato noodles Der Backeber mit den Wildsosse und Kartoffelnnockerln	3490.-Ft
Kemencés öz kucsmagombával és libamájjal Nagyvadász módon házi tócsnival <sup>1,3,9,LM</sup> Baked venison in „Nagyvadász“ style served with morel, goose liver und roundel In der Kaserolle gemachte Reh nach „Nagyvadász“ Art serviert mit den Morchel Gansleber und Rösti	4990.-Ft
Őzsült zöld dió mártással és alma chutney-val és vaslapos héjas újburgonyával <sup>1,7,8,9</sup> Venison with green walnut sauce and apple chutney served by grilled new potatoes Rehbraten mit den grünen Walnuss-sosse und dem Apfelchutney serviert mit den neue Kartoffeln	4290.-Ft
Nyúlgerinc rózsabors mártással mézes paszternákkal és zeller chips-szel <sup>1,7,9,10</sup> Grilled white meet with rose pepper sauce and honey parsnip and celery chips Das gegrillte Kanninchenfleisch mit den Rosenpfeffersosse und dem honige Pastinaken und Zellerchips	4390.-Ft
Szarvascomb áfonyás Burgundi mártással burgonya krokettel <sup>1,9,LM</sup> Leg of deer in cranberry-Burgundy sauce and Croquetten Hirschkeule in Heidelbeersoße nach Burgunder Art, mit den Croquetten	3290.-Ft
Szarvas szeletek salátahagymás rókagomba raguval és pirított burgonyagolyókkal <sup>1,7</sup> Leg of deer slices with Charlotte onion-chanderelle ragout and roasted potatoes Hirschkeulescheiben mit den Pfefferlinragout mit dem Charlottezwiebeln und gerösteten Kartoffeln	3290.-Ft

## HALAK – FISHES – FISCHE

Kakukkfűves, fokhagymás pizstráng kerti salátával (köret választható) <sup>4,LM,GM</sup> Grilled trout (28-33dkg) with garlic and thyme with salads from garden (garnish optional) Forelle von Rost mit Knoblauch und Thymian mit den Gartensalaten (Beilage ist wahlfrei)	3290.-Ft
Pizstráng aszalt paradicsommal, ropogós salátákon, pestos olajjal <sup>4,LM,GM</sup> Trout with dried tomatoes served on crispy salads and pesto oil Die Forelle mit den Trockentomaten serviert auf den knusprigen Salaten und Pestooil	3290.-Ft
Lazac darabok grillezve fehérboros kakukkfűves zöldségekkel <sup>4,7,GM</sup> Grilled salmon sticks with vegetables with thyme und white wine Der gegrillte Lachsfilet mit den Gemüsen mit dem Thymian und weisses Wein	3290.-Ft
Rostonsült lazac fokhagymás-parajos – olívás burgonyagolyókkal <sup>4,7,GM</sup> Grilled salmon served on spinach – olives potato with garlic and white wine Gegrillter Lachs garniert mit den Spinat-Oliva Kartoffeln, Knoblauch und Weisswein	3290.-Ft
Mandulás kéregben megsütött harcsafilé friss salátaágyra fektetve, fűszeres joghurtal <sup>1,3,4,7,8</sup> Deep fried Catfish fillet in almond crust served on fresh salad with spicy yogurt Katzenfischfilet gebraten in Mandelkruste, serviert auf Salatbett mit gewürztem Joghurt	2990.-Ft
Harcsafilé fokhagymával sütve grillezett zöldségekkel <sup>4,GM,LM</sup> Grilled Catfish fillet with garlic garinshed by grilled vegetables Gegrilltes Katzenfischfilet mit dem Knoblauch und Gemüse vom Tiegel	2990.-Ft
Harcsapaprikás pirított – túrós sztrapacskával <sup>1,4,7</sup> A traditional Hungarian dish from Catfish with roasted cottage -cheese noodles Der Paprikakatzenfisch mit den gerösteten Quark - Nockerln	2990.-Ft
Fogas filé Forst-Ház módon baconbe grillezett zöld spárgával, burgonya krokettel <sup>1,4,7</sup> (kapos-tejszínes erdei gombaraguval) Zander filet in Forst-Ház style (bacon with green asparagus) croquetten Das Zanderfilet nach Forst-Ház Art (Speck, Grünspargel) Croquetten	3690.-Ft
Fogas filé ropogós pankó morzsában, petrezselymes mini burgonyával és tartármártás <sup>1,3,4,7,10</sup> Zander filet crusted in breadcrumbs served by parsley potatoes and tataren sauce Das panierte Zanderfilet serviert mit dem Petersilienkartoffeln und sauce Tatare	3690.-Ft

Allergének és egyéb jelölések az étlap végén  
Allergens and other notifications are the end of the menu  
Die Hauptallergene und anderen Markungen sind die Ende der Speisekarte

## TRADÍCIONÁLIS ÉTELEK – TRADITIONAL COURSES – TRADITIONELLEN GERICHTEN

Füstölt csülkös házi bablevelés tejfellel <sup>7,9, GM</sup> Home made Hungarian bean soup with smoked trotters and sour creme Die hausgemachte Bohnensuppe mit dem Rauchhaxen und die Sauersahne	1690.-Ft
Sztriganov Gróf marhája nyársra hűzva rösztli golyókkal <sup>1,7</sup> Beef skewer in Stroganov style (pickled cucumber, mushroom, white wine) Der gespiesste Rindfleisch nach Stroganov Art (eingelegte Gurke, Pilzen, Weisswein)	3590.-Ft
Szűzermék pirított velővel burgonyalángossal <sup>1,LM</sup> Pork tenderloin with roasted marrow garnished by potatoe coins Der Lendenbraten mit dem gerösteten Hirn garniert mit den Kartoffelnlangosch	2990.-Ft
Rántott borjúláb rósejbnivel és tartármártással <sup>1,3,7,10</sup> Breaded veal leg with chips and tartar sauce Gebackenes Kalbsbein mit Rohscheiben und Tartaren-Sauce	2490.-Ft
Vaslapos csülökszeletek káposztás sztrapacskával <sup>1,3,7</sup> Smoked trotters slices from the grill plate with cabbage potatoe noodles Die Rauchhaxenscheiben vom Rostplatte mit dem Kohlstrapatschka	2790.-Ft
Erdélyi „fatányéros” <sup>GM,LM</sup> (béliszín, csirkemell, füstölt csülök, kakastaréj, sült hagyma, steakburgonya, házi savanyúság) Mixed grill from „Erdély” on a wood plate (beef tenderloin, chicken breast, smoked foreleg ham, cocks comb, grilled onion, steak potato, home meade pickles) Holzplatte auf Siebenbürger Art (Lendenbraten, Hühnerbrust, Rauchschale, gerillten Zwiebel, Hahnkamm, Steakkartoffeln, hausgemachten Säure)	2990.-Ft
Békacomb rántva pirított petrezselymes burgonyával <sup>1,3,LM</sup> Deep fried frog’s leg with roasted parsley potatoes Panierte Forschschenkel mit den gerösteten Petersilienkartoffeln	3590.-Ft

## LEVESEK – SOUPS - SUPPEN

Aranylő liba erőleves gazdagon <sup>1,3,9,LM</sup> „Golden” Goose Soup Gänsesuppe mit Fleisch, wie Gold glänzend	990.-Ft
Dörgicsei szárnyas húsfazék 2 személyre <sup>1,3,9,LM</sup> Chicken soup in Dörgicse style for 2 persons Hanchensuppe nach Dörgics Art für 2 Personen	1890.-Ft
Vegyes halászlé harcsafilével <sup>4,GM,LM</sup> Hungarian fish soup with catfish filet Fischsuppe mit dem Katzenfischfilet	1990.-Ft
Fokhagyma krémleves, grisszinivel <sup>1,7,9</sup> Garlic cream soup with grissini Knoblauchcremesuppe mit Grissini	890.-Ft
Szamóca krémleves mini túrógömböccökkel <sup>7,8</sup> Strawberry cream soup with mini cottage-cheese dumplings Erdbeerensuppe mit den mini Quarkknödels	890.-Ft
Pikáns őzleves házi burgonyagombóccal <sup>1,7,9,10</sup> Venison soup with home made potatoe noodles Die Rehsuppe mit dem hausgemachten Kartoffelnknödels	1390.-Ft
Hideg paradicsomleves mozzarella forgáccsal <sup>7,9</sup> Cold tomato soup with mozzarella cheese Die kalte Tomatensuppe mit dem Mozzarellakase	790.-Ft

## STEAKEK - STEAKS – STEAKS

Jack Daniel's érlelt marha steak serpenyős bébi kukoricával, ceruzababbal, kápiával, burgonyával <sup>1,10,LM</sup>	4390.-Ft
Jack Daniel's beef steak with WOK baby corn, green beans, kápia paprik, potatoes	
Jack Daniel's Rindsteak mit den in WOK gebackten Babymais, Grünbohnen, Kapiapaprika, Kartoffeln	
Érlelt marha steak mézes-mustáros kéregben rácsos burgonyával és grillezett gyümölcsökkel <sup>1,10,7</sup>	4290.-Ft
Beef steak in honey-mustard crust with fretty potatoes and grilled friuts	
Rindsbraten steak in dem Honig-Senf Krusten mit den Gitternkartoffeln und gegrillten Obst	
Marha steak baconba tekerve tejszínes rókagomba raguval, pirított burgonyagombócokkal <sup>1,3,10,7</sup>	4290.-Ft
Beef steak in bacon with creamy chanterelle ragout and roasted potato dumplings	
Rindsteak, in Baconspeck gewickelt mit dem rahmigen Pfefferlingragout und die gerösteten Knödeln	
Lyon-i steak petrezselymes miniburgonyával <sup>1,10,7</sup>	4290.-Ft
Beef steak in Lyon style (with roasted onion)	
Rindsteak nach Lyon Art (mit den gerösteten Zwiebeln)	
Marha steak erdei gombákkal, libamájjal és tükörtojással házi tócsnival <sup>1,3,10</sup>	4990.-Ft
Beef steak with forest mushrooms, goose liver, fried egg and home made „tócsni“	
Rindsteak mit den Waldpilzen, Gansleber, Spiegelei und hausgemachter „Tócsni“	
Philadelphia-i Szűz steak rókagombás omlettel, grillezett salátahagymával és sült burgonyalepénnyel <sup>1,3,7</sup>	2890.-Ft
Philadelphian pork tenderloin steak with chanterelle-omlett, grilled charlotte onion and potato scone	
Jungsverbratensteak nach Philadelphia Art mit dem Pfefferlingomlett, gegrilltes Charlottezwiebel und Kartoffeln	
Szűz steak kecskesajttal sütve, balzsamos Bikavér mártással és roston sütött édes burgonyával <sup>7,GM</sup>	2790.-Ft
Pork tenderloin steak and goat cheese with balsamic Bulls Blood sauce and roasted batata	
Jungsverbratensteak und Ziegenkäse mit den balsamischen Stierblutsoße und gerösteten Erdbirne	
Kacsamell steak rozéra sütve narancsos-balzsamos salátalevelekkel és grillezett batátával <sup>GM</sup>	3890.-Ft
Duck steak in Rose style with orange_balsamic salads leefs and grilled batata	
Entesteak nach Rozé Art serviert mit den Orangen-Balsam Salatenletter und dem gegrillten Erdapfeln	

Csirkemell steak sült fetával és kápia paprikával, pirított újbουργonyával körítve<sup>7,GM</sup> 2490.-Ft  
Chickenbreast steak grilled with Feta cheese and California paprik served by roasted potatoes  
Hühnerbruststeak gegrillt mit dem Fetakase und Californiapaprika

Csirkemell steak kapros-diós juhtúróval grillezett gyümölcsökkel és rösztigolyókkal<sup>1,7</sup> 2490.-Ft  
Pullet steak grilled with dill-nut and sour cheese and roeasted fruits and röstballs  
Hühnersteak geback mit den Dill – Nuss und mit Schafskäse garniert gerösteten Obst und Röstikugeln

Csirkemell seak parmezánba forgatva zsenge zöldborsóval, bacon-nel és grillezett újbουργonyával<sup>7,GM</sup> 2690.-Ft  
Pullet steak in parmesan crust served with young green peas, bacon and grilled new potatoes  
Hühnersteak im Parmezankrusten serviert mit den junge Grünerbsen, Bacon und die gegrillten Neukartoffeln

## **KÉTSZEMÉLYES TÁLAK – PLAT FOR TWO PERSONS – PLATTE FÜR ZWEI PERSONEN**

**FORST-HÁZ grill tál két személyre** <sup>7,10,GM</sup> **5900.-Ft**

(Marha griller, jérce saslik, roston szűzpecsenye mozzarella sajttal, bébi kukorica, görög saláta, grillezett zöldségek, steak burgonya)

„FORST-HÁZ” Mixed Grill for two persons

(Beef griller, pullet skewer, roasted pork tenderloin, mozzarella cheese, baby corn, greek salad, grilled vegetables, steak potatoes)

„FORST-HÁZ” Grillplatte für zwei Personen

(Der Rindsgriller, Hühnerbrustspies, gegrilltes Lendenbraten, Mozzarellakase, Babymais, griechischer Salat, gegrilltes Gemüse und Steakkartoffeln)

### **Gyermekeknek ajánljuk**

KID BURGER (100% marhahús pogácsa, 2x cheddar sajt, ketchup, hasáburgonya)<sup>1,3,7,11</sup> 2290.-Ft

GYERMEK MENÜ<sup>1,3,7,11</sup> 1990.-Ft

Csirkemell rántva, vagy grillezve

Szűzpecsenye rántva, vagy grillezve

Halfilé rántva, vagy grillezve

Sajt rántva, vagy gomba rántva

Hasáburgonya és ketchup, vagy majonéz, vagy tartármártás

## ÉTVÁGY CSILLAPÍTÓK – APPETISERS – DIE APERITIFS

Kecskesajjtal, mozzarellával, friss bazsalikokkal töltött palacsinta grillezve <sup>1,3,7</sup> Grilled pancake stuffed with goat cheese, mozzarella und basil Die gegrillte und gefüllte Palatschinke mit dem Ziegenkase, Mozzarella und Basilikum	1990.-Ft
Kenegetős étvágygerjesztők akár borok mellé (salsa, padlizsánkrém, hartai birkatúró) <sup>1,7,9,10</sup> Appetizer snacks (salsa, aubergine crème, Hungarian spicy cottage cheese) Die Appetithappen (Auberginencreme, Salsa, die garnierte Liptauer)	1890.-Ft
Citrusos jércemell csíkok vitamin salátán <sup>GM,LM</sup> (jégsaláta, galambbegy saláta, sárgarépa, bébi kukorica, kápia paprika) Citrus pullet stripes served on vitamin salads Zitrus Hühnerstreifen serviert auf den Vitaminensalaten	1890.-FT
Velős pirítós primőrökkel <sup>1,LM</sup> Spicy marrow cream served on toast berad with vegetables Das würzige Knochenmark serviert auf dem Toast mit de Gemüse	1690.-Ft
Füstölt pisztráng svéd mártással és ropogós salátákkal <sup>4,7,GM</sup> Smoked trout with Swedish sauce and crispy salads Die gerauchte Forelle mit den schwedische Sosse und den knusprige Salaten	2890.-Ft
Hízott LIBAMÁJ roston sütve krutonra téve, zöld salátafélékkel <sup>1,LM</sup> Goose liver from plate served by cruton and some salads Gänseleber vom Grill serviert auf dem Kruton und mit den Grünsalaten	4490.-Ft
Tatárbifsztek <sup>1,7,10</sup> Tartar beafsteak Beefsteak a la Tatare	2990.-Ft

## A LA CARTE EXPRESSZ – A LA CARTE EXPRESS – A LA CARTE EXPRESS

### **CLASSIC AMERICAN BURGER<sup>1,7,11</sup>**

**2690.-Ft**

200 grammos házi érlelésű marha húspogácsa,

Cheddar sajt, zamatos lilahagyma, paradicsom, kígyóuborka, jégсалáta, BBQ szósz, hasábburgonya

100% home made beef steak 250gr., cheddar cheese, lila onion, tomato, green cucumber, iceberg salad, BBQ, french fries

100% hausgemachtes Kalbsfleisch 250gr., Cheddarkase, Lilazwiebeln, Grüngurke, Tomaten Icebergsalat, BBQ, Pommes

### **TEXAS BURGER<sup>1,3,7,11</sup>**

**2890.-Ft**

200 grammos házi érlelésű marha húspogácsa,

Cheddar sajt, csemegeuborkás-hagymás ragu, tükörtojás, BBQ, hasábburgonya

100% home made beef steak 250gr., cheddar cheese, pickled cucumber – onion ragout, fried egg, BBQ, french fries

100% hausgemachtes Kalbsfleisch 250gr., Cheddarkase, das Gewürzgurkeragout, das Spigelei, BBQ, Pommes

### **NEW ORLEANS BURGER<sup>1,7,11</sup>**

**2790.-Ft**

200 grammos házi érlelésű marha húspogácsa,

Cheddar sajt, bacon chips, ropogós sült hagyma, paradicsom, kígyóuborka, jégсалáta, BBQ szósz, hasábburgonya

100% home made beef steak 250gr., cheddar cheese, bacon chips, crispy baked onion, tomato, green cucumber, iceberg salad, BBQ, french fries

100% hausgemachtes Kalbsfleisch 250gr., Cheddarkase, Baconchips, knüsprigen Backzwiebeln, Grüngurke, Tomaten Icebergsalat, BBQ, Pommes

### **SAN DIEGO BURGER<sup>1,7,11</sup>**

**2790.-Ft**

200 grammos házi érlelésű marha húspogácsa,

Cheddar sajt, kecskesajt, ropogós sült hagyma, paradicsom, kígyóuborka, jégсалáta, BBQ szósz, hasábburgonya

100% home made beef steak 250gr., cheddar cheese, goat cheese, crispy baked onion, tomato, green cucumber, iceberg salad, BBQ, french fries

100% hausgemachtes Kalbsfleisch 250gr., Cheddarkase, Ziegenkase, knüsprigen Backzwiebeln, Grüngurke, Tomaten Icebergsalat, BBQ, Pommes

### **CAT FISH BURGER<sup>1,3,7,11</sup>**

**2790.-Ft**

150 grammos harcsafilé pankó morzsában sültve

Jégсалáta, sült kápia paprika, lila hagyma remulád mártás

150gr. cat fish filet, iceberg salad, baked kapia paprik, lila onion, remoulad sauce

150gr. Katzenfischfilet, Icebergsalat, gebackenes Kapiapaprika, Lilazwiebel, Remoulassosse



## PIZZA MERAMENTE – PIZZA MERAMENTE – PIZZA MERAMENTE

Margaritha (pizzaszós, mozzarella) <sup>1,7</sup>	1990.-Ft
Margaritha (pizza sauce, mozzarella)	
Margaritha (Pizzasosse, Mozzarella)	
Gombás (pizzaszós, mozzarella, gomba) <sup>1,7</sup>	2090.-Ft
Mushroom (pizza sauce, mozzarella, mushroom)	
Pilze (Pizzasosse, Mozzarella, Pilz)	
Szalámis (pizzaszós, mozzarella, szalámi, pepperoni) <sup>1,7</sup>	2090.-Ft
Salami (pizza sauce, mozzarella, salami, pepperoni)	
Salami (Pizzasosse, Mozzarella, Salami, Pepperoni)	
Négy sajtos (tejfölös alap, mozzarella, füstölt sajt, Gorgonzola, feta) <sup>1,7</sup>	2190.-Ft
Four cheese (sour cream, mozzarella, smoked cheese, Gorgonzola, feta)	
Vier Kase (Sauersahne, Mozzarella, Rauchkase, Gorgonzola, Feta)	
Tonhalas (pizzaszós, mozzarella, tonhal, lilahagyma, olívbogyó, capribogyó) <sup>1,4,7</sup>	2190.-Ft
Tuna (pizza sauce, mozzarella, tuna fish, lila onion, olive, capri)	
Tunafisch (Pizzasosse, Mozzarella, Tunafisch, Lilazwiebel, Oliva, Capri)	
Magyaros (pizzaszós, mozzarella, bacon, szalámi, lilahagyma, pepperoni) <sup>1,7</sup>	2190.-Ft
Hungarian (pizza sauce, mozzarella, bacon, salami, lila onion, pepperoni)	
Ungarisch (Pizzasosse, Mozzarella, Bacon, Salami, Lilazwiebel, Pepperoni)	

Ananászos (pizzaszós, mozzarella, bacon, ananász, ) <sup>1,7</sup>	2190.-Ft
Pineapple (pizza sauce, mozzarella, bacon, pineapple)	
Ananas (Pizzasosse, Mozzarella, Speck, Ananas)	
Vízi „POLLO“ (pizzaszós, roston csirkemell csíkok, paradicsom karika, lila hagyma olívbogyó) <sup>1,7</sup>	2190.-Ft
Water „POLLO“ (pizza sauce, grilled chicke stripes, tomatoe ring, lila onion, black olives)	
Wasser“POLLO“ (Pizzasosse, gegrillten Hühnerstreifen, Tomatenrings, Lilazwiebeln, Schwarzolive)	
Mediterrán (pizzaszós, mozzarella, capribogyó, friss paradicsom, rucola, fokhagyma) <sup>1,7</sup>	2090.-Ft
Mediterran (pizza suace, mozzarella, capri, fresh tomato, rucola, garlic)	
Mediterran (Pizzasosse, Mozzarella, Capri, Frisches Tomato, Rucola)	
Mama kedvence (tejfölös alap, mozzarella, bacon, juhtúró, póréhagyma) <sup>1,7</sup>	2090.-Ft
Mom's favourite (sour cream, mozzarella, bacon, sour cheese, leek)	
Mutters Liebling (Sauersahne, Mozzarealla, Bacon, Schafkase, Lauch)	
Várkapitány (csípős tejfölös alap, mozzarella, paprika, paradicsom, lilahagyma, szalámi, tükörtójas) <sup>1,3,7</sup>	2190.-Ft
Captain of the castle (hot sour cream, mozzarella, paprik, tomato, lila onion, sausage, sunny-side up)	
Kremlkapitän (scharfe Sauersahne, Mozzarella, Paprika, Tomato, Lilazwiebel, Wurst, Spiegelei)	
Serrano (pizzaszós, mozzarella, serrano sonka) <sup>1,7</sup>	2290.-Ft
Serrano (pizza sauce, mozzarella, jamon serrano)	
Serrano (Pizzasosse, Mozzarella, Serranoschinken)	

## DESSZERTEK – DESSERTS – DESSERTS

Túrógombóc fahéjas tejjel <sup>1,3,7</sup> Curd cheese dumplings with cinnamonic sour creme Die Quarkknödeln mit den Zimtsauersahne	1290.-Ft
Csokoládé szuflé vanília fagyalttal és szamóca öntettel <sup>1,3,7</sup> Waffle with apricot jam and whipped creme or nuttella and whipped creme Das Waffel mit der Aprikosenkonfitüre und Schlagsahne oder Nutella und Schlagsahne	1490.-Ft
Somlói galuska helyben készítve <sup>1,3,7,8</sup> Home –made Somlóer dessert Somlauer Nockerln, hausgemacht	1190.-Ft
Egri Gömbpalacsinta <sup>1,3,7,8</sup> „Pancake ball” from Eger „Palatschinkenball” aus Eger	1190.-Ft
Gesztenyepüré tejszínhabbal <sup>7,GM</sup> Maroon cream with whipped cream Kastanienpüree mit den Schlagsahne	890.-Ft
Barackleváros, vagy nutellás palacsinta porcukorral / 2 db <sup>1,3,7</sup> Pancake filled with apricot jam or nutella and powder sugar / 2 St. Palatschinken mit Aprikosenmarmelade oder Nutella und Staubzucker / 2St.	800.-Ft
Sajttál Cheese plate Käseplatte	1990.-Ft

## KÖRETEK - PLATE OF VEGETABLES - BEILAGEN

Párolt rizs / Steam - cooked rice / Gedünsteter Reis	450.-Ft
Rósejbní / Potato chips / Rohscheiben	500.-Ft
Steakburgonya / Steak potatoes / Steakkartoffeln	500.-Ft
Krokkett / Croquettes / Kroketten	500.-Ft
Vajas petrezselymes burgonya / Buttered potatoes with parsley / Butter-Petersilienkartoffeln	500.-Ft
Hasábburgonya / Fried french potatoes / Pommes frites	600.-Ft
Burgonyapüré / Mashed potato / Kartoffelpüree	500.-Ft
Rösti golyók/ Rösti balls / Röstikugeln <sup>1</sup>	600.-Ft
Grillezett zöldségek / Grilled vegetables / Gegrilltes Gemüse	800.-Ft
Rácsos burgonya / Fretty potatoes / Gitternkartoffeln	600.-Ft
Tócsni / Potatoe scone / Tocsni <sup>1</sup>	750.-Ft

## SALÁTÁK, ÖNTETEK - SALADS, DRESSINGS - SALATE UND DRESSING

Friss paradicsomsaláta / Fresh tomato salad / Frisches Tomatensalat	500.-Ft
Uborkasaláta / Cucumber salad / Gurkensalat	500.-Ft
Friss vegyes saláta / Fresh mixed salad / Frischer gemischter Salat	500.-Ft
Vegyes savanyúság a spájzból / Home made pickles / Hausgemachter saurer Salat	500.-Ft
Káposztasaláta / Cabbage salad / Krautsalat	500.-Ft
Csemege uborka / Sweetend cucumber / Saure Gurke	500.-Ft
Almapaprika / Pickled apple paprika / Apfelpaprika	500.-Ft
Házi hordós káposzta / Home - made sauerkraut in the barrel / Hausgemachtes Sauerkraut	500.-Ft
Primőr zöldségek / Vegetables out of season / Frisches Gemüse	700.-Ft
Kapros - Joghurtos öntet / Dill – Yogurt dressing / Dill-Jogurt-Dressing <sup>7</sup>	300.-Ft
Snidlinges tejfölös öntet/ Chive – sour cream dressing / Dressing mit Schnittlauch, saurer Sahne <sup>7</sup>	300.-Ft
Tartármártás / Tartar sauce / Tartarensauce <sup>7</sup>	300.-Ft
Tejföl / Sour cream / Saure Sahne	300.-Ft
Ketchup, Majonéz, Mustár <sup>10</sup> / Ketchup, Mustard, Mayonnaise / Ketchup, Senf, Mayonnaise	300.-Ft

## **FORST – HÁZ ÉTTEREM ÉS KÁVÉZÓ**

Forst House Restaurant and Café  
H-3300 EGER, DOBÓ TÉR 1.

TEL/FAX: +36 36 311 587  
+36 30 507 5077

MAIL: [forsthaz@forsthaz.hu](mailto:forsthaz@forsthaz.hu)

WEB: [www.forsthaz.hu](http://www.forsthaz.hu)

KATEGÓRIA: II. osztály

Category: II. class

Kategorie: II. Klasse

Üzletvezető: Darvas Roland

Manager: Roland Darvas

Geschäftsführer: Roland Darvas

Árainkban szerviz díjat nem számolunk fel. Fél adagban rendelt ételekért a teljes vétel ár 70%-át számlázzuk.

Áraink a 5% és 27%-os általános forgalmi adót tartalmazzák.

Service fee is not included in our prices. For the ordered half portions we charge you the 70 % of the full price. The 5% and 27 % of VAT is included in our prices.

Bei unseren Preisen wird keine Servicegebühr berechnet. Für Halbportionen berechnen wir 70% des Gesamtpreises. Unsere Preise enthalten 5% und 27% MwSt.

Allergének és egyéb jelölések az étlap végén  
Allergens and other notifications are the end of the menu  
Die Hauptallergene und anderen Markungen sind die Ende der Speisekarte

**ALLERGÉN ÉS EGYÉB JELÖLÉSEK**  
**ALLERGENS AND OTHER NOTATIONS**  
**HAUPTALLERGENE UND ANDEREN MARKUNGEN**

Az Európai Parlament és Tanács 1169/2011/EU rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról

Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen

- 1 - GLUTÉNTARTALMAZÓ GABONA – CEREALS CONTAINING GLUTEN - GLUTENHALTIGES GETREIDE
- 2 - RÁKFÉLÉK – CRUSTACEANS - KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 3 - TOJÁS – EGGS - EIER UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 4 - HALAK – FISH - FISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 5 - FÖLDI MOGYORÓ – PEANUT - ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 6 - SZÓJA BAB – SOYA - SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 7 - TEJ, TEJTERMÉK – MILK - MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 8 - DIÓ FÉLÉK – TREE NUTS – SCHALENFRÜCHTE
- 9 - ZELLER – CELERY - SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 10 - MUSTÁR – MUSTARD - SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 11 - SZEZÁMMAG – SESAME SEEDS - SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 12 - KÉNDIOXID ÉS SZULFITOK 10MG/KG< - SULPHUR DIOXIDE - SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
- 13 - CSILLAGFÜRT – LUPIN - LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
- 14 - PUHATESTŰEK – MOLLUSCS - WEICHTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

GM – GLUTÉN MENTES – GLUTEN FREE – GLUTEN FREI

LM – LAKTÓZ MENTES – LACTOSE FREE - LAKTOSEN FREI