

VADAK – WILD DISHES - WILDGERICHTE

Vaddisznópörkölt házi galuskával ^{1,3,9,LM} Wild boar stew with home made noodles Ebergulasch mit dem Nockerln	2990.-Ft
Vaddisznó gerinc grillezve korianderes beszamellel és vaslapos csicsókával ^{1,7,9} Grilled wild boar tenderloin with white sauce with coriander served by Croquette Der gegrillte Eberlendenbraten mit der Beschamelsosse mit Koriander serviert mit dem Krocket	4990.-Ft
Vaddisznó szűzpecsenye aszalt gyümölcsös lapcsánkával, sült almával ^{1,LM} Grilled wild boar tenderloin with dried fruits made crispy potatoe and baked apple Der gegrillte Eberlendenbraten mit dem Trockenobst gemachten Kartoffelkroquetten, dem Backapfel	4990.-Ft
Vaddisznósült vadas mártással, bacon-ben sült nokedlivel ^{1,7,9} Baked wild boar with gamy sauce and noodles Der Backeber mit den Wildsosse und Nockerln	3490.-Ft
Serpenyős vaddisznó java vele sült céklával és batátával ^{1,9,LM} In wok made wild boar with beetroot and Batata In der Kaserolle gemachte Eber mit der Rotebete und dem Batata	3490.-Ft
Szarvascomb áfonyás Burgundi mártással burgonya krockettel ^{1,9,LM} Leg of deer in cranberry-Burgundy sauce and Croquetten Hirschkeule in Heidelbeersoße nach Burgunder Art, mit den Croquetten	3290.-Ft
Szarvas szeletek salátahagymás róka gomba raguval és pirított knédlivel ^{1,3,7,10} Leg of deer slices with Charlotte onion-chanderelle ragout and roasted dumplings Hirschkeulescheiben mit den Pfefferlinragout mit dem Charlottezwiebeln und gerösteten Knödeln	3290.-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

HALAK – FISHES – FISCHE

Kakukkfűves, fokhagymás pisztráng kerti salátával (köret választható) ^{4,LM,GM} 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)	2890.-Ft
Lazacfilé Római salátával fűszeres kruton darabokkal ^{1,4,LM} Salmon fillet with Romanic salad and spicy cruton sticks Lachsfilet mit dem Römersalat und gewürzten Krutonstücken	3190.-Ft
Rostonsült lazac fokhagymás - parajos – olívás knédlevel tálalva ^{1,4,LM} Grilled salmon served on spinach – olives noodles with garlic and white wine Gegrillter Lachs garniert mit den Spinat-Oliva Knödeln, Knoblauch und Weisswein	3190.-Ft
Mandulás kéregben megsütött harcsafilé friss salátaágyra fektetve, fűszeres joghurttal ^{1,3,4,7,8} Deep fried Catfish fillet in almond crust served on fresh salad with spicy yogurt katzenfischfilet gebraten in Mandelkruste, serviert auf Salatbett mit gewürztem Joghurt	2690.-Ft
Harcsafilé fokhagymával grillezve serpenyős zöldségekkel ^{4,GM,LM} Grilled Catfish fillet with garlic garinshed by griddled vegetables Gegrilltes Katzenfischfilet mit dem Knoblauch und Gemüse vom Tiegel	2690.-Ft
Harcsapaprikás pirított – túrós sztrapacskával ^{1,4,7} A traditional Hungarian dish from Catfish with roasted cottage -cheese noodles Der Paprikakatzenfisch mit den gerösteten Quark - Nockerln	2890.-Ft
Fogas filé Forst-Ház módon baconbe grillezett zöld spárgával, burgonya krokettel ^{4,7,GM} (kapos-tejszínes erdei gombaraguval) Zander filet in Forst-Ház style (bacon with green asparagus) croquetten Das Zanderfilet nach Forst-Ház Art (Speck, Grünspargel) Croquetten	3390.-Ft
Fogas filé Orly módon készítve balzsamos-hagymás burgonyasalátával ^{1,3,4,LM} Zander filet in Orly style served by potatoe salad with balsamic vinegar creme Das Zanderfilet nach Orly Art serviert mit dem Kartoffelsalat und Balsamessigcreme	3590.-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

ÉTVÁGY CSILLAPÍTÓK – APPETISERS – DIE APERITIFS

Kecskesajjal, mozzarellával, friss bazsalikokkal töltött palacsinta grillezve ^{1,3,7}	1990.-Ft
Grilled stuffed pancake with goatcheese, mozzarella and fresh basilicum	
Die gegrillte und gefüllte Palatschinke mit dem Ziegenkase, Mozzarella und Basilikum	
Kenegetős étvágygerjesztők akár borok mellé (padlizsánkrém, feta-kápia, fűszeres olívás zöldségek) ^{1,7}	1590.-Ft
Some appetisers (egg-plant purée, feta-red paprika, spicy olive oil with vegetables)	
Die Appetithappen (Auberginencreme, Feta-Kapiapaprika, das gewürzte Olivenöl with Gemüse)	
Citrusos jércemell csíkok vitamin salátán ^{GM,LM}	1890.-FT
(jégsaláta, galambbegy saláta, sárgarépa, bébi kukorica, kápia paprika)	
Citrus pullet stripes served on vitamin salads	
Zitrus Hühnerstreifen serviert auf den Vitaminensalaten	
BBQ csirkemell gyömbéres rózsaborssal és sült barackkal gofrin kínálva ^{1,3,LM}	2290.-Ft
BBQ chicken breast with ginger and rose pepper and baked apricot served on waffle	
BBQ Hühnerbrust mit dem Ingwer und Rosenpfeffer und gebackte Marille serviert auf dem Waffel	
Vad rilette friss ciabattával, primőrökkel és ecetes hagymával ^{1,9,LM}	1790.-Ft
Wild rilette with fresh ciabatta and vegetables	
Das Wildrilette mit dem frische Ciabatta und den Gemüse	
Hízott LIBAMÁJ roston sütv krutonra téve, zöld salátafélékkel ^{1,LM}	4490.-Ft
Goose liver from plate served by cruton and some salads	
Gänseleber vom Grill serviert auf dem Kruton und mit den Grünsalaten	
Tatárbifsztek ^{1,3,LM}	2990.-Ft
Tartar beafsteak	
Beefsteak a la Tatare	

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

LEVESEK – SOUPS - SUPPEN

Aranyló liba erőleves gazdagon ^{1,3,9,LM} „Golden” Goose Soup Gänsesuppe mit Fleisch, wie Gold glänzend	990.-Ft
Dörgicsei szárnyas húsfazék 2 személyre ^{1,3,9,LM} Chicken soup in Dörgicse style for 2 persons Hanchensuppe nach Dörgics Art für 2 Personen	1790.-Ft
Vegyes halászlé harcsafiléve ^{4,GL,LM} Hungarian fish soup with catfish filet Fischsuppe mit dem Katzenfischfilet	1690.-Ft
Fokhagyma krémleves, grisszinivel ^{1,7,9} Garlic cream soup with grissini Knoblauchcremesuppe mit Grissini	790.-Ft
Szamóca krémleves mini túrógömböcökkel ^{7,GM} Strawberry cream soup with mini cottage-cheese dumplings Erdbeerensuppe mit den mini Quarkknödels	890.-Ft
Tárkonyos vadmalac leves ^{1,7,9,10} Wild boar soup with tarragon Die Ebersuppe mit dem Estragon	1190.-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 bableves tejfellel ^{1,7,9}	1690.-Ft
Home made Hungarian bean soup with smoked trotters and sour creme	
Die hausgemachte Bohnensuppe mit dem Rauchhaxen und die Sauersahne	
Szűzermék Kedvessy módon készítve házi galuskával (kapros paprikás mártás, libamáj, gomba) ^{1,7}	3990.-Ft
Pork tenderloin in Kedvessy style with noodles (paprika sauce with dill, goose liver and mushrooms)	
Das Lendenbraten nach Kedvessy Art mit den Nockerln (Paprikasosse mit dem Dill, Gansleber, Pilz)	
Rántott borjúláb rósejbnivel és tartármártással ^{1,3,7}	2390.-Ft
Breaded veal leg with chips and tartar sauce	
Gebackenes Kalbsbein mit Rohscheiben und Tartaren-Sauce	
Vaslapos csülökszeletek káposztás sztrapacskával ^{1,3,LM}	2790.-Ft
Smoked trotters slices from the grill plate with cabbage potatoe noodles	
Die Rauchhaxenscheiben vom Rostplatte mit dem Kohlstrapatschka	
Erdélyi fatányéros ^{GM,LM}	2790.-Ft
(bélszín, csirkemell, füstölt csülök, kakastaréj, sült hagyma, steakburgonya, házi savanyúság)	
Mixed grill from „Erdély” on a wood plate	
(beef tenderloin, chicken breast, smoked forleg ham, cockscomb, grilled onion, steak potato, home meade pickles)	
Holzplatte auf Siebenbürger Art	
(Lendenbraten, Hühnerbrust, Rauchschale, gerillten Zwiebel, Hahnkamm, Steakkartoffeln, hausgemachten Säure)	
Békacomb rántva piritott petrezselymes burgonyával ^{1,3,LM}	3590.-Ft
Deep fried frog’s leg with roasted parsley potatoes	
Panierte Forschschenkel mit den gerösteten Petersilienkartoffeln	

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

STEAKEK - STEAKS – STEAKS

Jack Daniel's érlelt marha steak serpenyős bébi kukoricával, ceruzababbal, kápiával, burgonyával ^{1,10,LM}	4390.-Ft
Jack Daniel's beef steak with WOK baby corn, green beans, kapia parik, 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 ^{1,10,LM}	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 róka gomba raguval, pirított knédli körettel ^{1,3,10,LM}	4290.-Ft
Tenderloin steak in bacon with creamy chanterelle ragout and roasted dumplings	
Lendensteak, in Baconspeck gewickelt mit dem rahmigen Pfefferlingragout und die gerösteten Knödeln	
Kacsamell steak rozéra sütve rácsos burgonyával és citrusos öntettel ^{LM,GM}	3690.-Ft
Duck steak in Rose style with fretty potatoes und citrus sauce	
Entesteak nach Rozé Art serviert mit den Gitternkartoffeln und Zitrussoße	
Csirkemell steak sült fetával és kápia paprikával, pirított újbungonyával körítve ^{7,GM}	2390.-Ft
Chickenbreast steak grilled with Feta cheese and California paprik served by roasted potatoes	
Hühnerbruststeak gegrillt mit dem Fetakase und Californiapaprika	
Csirkemell steak kapos-diós juhtúróval grillezett gyümölcsökkel és röstigolyókkal ^{1,7}	2390.-Ft
Pullet steak grilled with dill-nut and sour cheese and roeasted fruits and röstballs	
Henne steak geback mit den Dill – Nuss und mit Schafskäse garniert gerösteten Obst und Röstikugeln	
Philadelphia-i Szűz steak róka gombás omlettel, grillezett salátahagymával és sült burgonyalepénnyel ^{1,3,7}	2690.-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, balsamos Bikavér mártással és roston süttött édes burgonyával ^{1,7}	2590.-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	

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

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

CLASSIC AMERICAN BURGER^{1,7,11}

2490.-Ft

200 grammos házi érlelésű marha húspogácsa,

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

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^{1,3,7,11}

2690.-Ft

200 grammos házi érlelésű marha húspogácsa,

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

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^{1,7,11}

2590.-Ft

200 grammos házi érlelésű marha húspogácsa,

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

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^{1,7,11}

2590.-Ft

200 grammos házi érlelésű marha húspogácsa,

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

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

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

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

FORST-HÁZ grill tál két személyre ^{7,GM}

5600.-Ft

(mozzarella sajt, rozmaryingos jércemell filé, grill szűz, bélszín fáklyák, hasáburgonya, friss saláta, serpenyős zöldségek, joghurtos öntet)

„FORST-HÁZ” Mixed Grill for two persons

(mozzarella, chicken breast fillet with rosemary seasoning, pork tenderloin, grilled ground beef, Pommes, fresh salad, grilled vegetables, yogurt dressing)

„FORST-HÁZ” Grillplatte für zwei Personen

(Mozzarella, Hühnerbrust mit Rosmarin, gegrilltes Schweinskotelett, gegrilltes Schabefleisch, Pommes Frites, frischer Salat, gegrilltes Gemüse und Joghurt-Dressing)

VAD – TÁL két személyre ^{1,3,9,LM}

9000.-Ft

Vaddisznó gerinc grillezve, kemencés vaddisznó sült, párolt szarvas szeletek, vad rilette, rókagomba ragu, knédli, aszalt gyümölcsös lapcsánka, sült alma, áfonyalekvár

WILD PLATE for two persons

Grilled Wild boar tenderloin, baked wild boar, deer slices, wild rilette, chanterelle ragout, noodle, dried fruits made crispy potatoe and baked apple, cranberry jam

WILDPLATTE für zwei Personen

Der gegrillte Eberlendenbraten, Der Backeber, Hirschkeulescheiben, Wildrilette, Pfefferlingragout, Knödeln, Trockenobst gemachten Kartoffelkroquetten, Backapfel, Heidelbeeremus

Gyermekeknek ajánljuk

KID BURGER (100% marhahús pogácsa, 2x cheddar sajt, ketchup, hasáburgonya) ^{1,3,7,11}

2190.-Ft

GYERMEK MENÜ ^{1,3,7,11}

1890.-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

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

PIZZA MERAMENTE – PIZZA MERAMENTE – PIZZA MERAMENTE

Margaritha (pizzaszós, mozzarella) ^{1,7}	1790.-Ft
Margaritha (pizza sauce, mozzarella)	
Margaritha (Pizzasosse, Mozzarella)	
Gombás (pizzaszós, mozzarella, gomba) ^{1,7}	1890.-Ft
Mushroom (pizza sauce, mozzarella, mushroom)	
Pilze (Pizzasosse, Mozzarella, Pilz)	
Szalámis (pizzaszós, mozzarella, szalámi, pepperoni) ^{1,7}	1890.-Ft
Salami (pizza sauce, mozzarella, salami, pepperoni)	
Salami (Pizzasosse, Mozzarella, Salami, Pepperoni)	
Négy sajtos (tejfölös alap, mozzarella, füstölt sajt, Gorgonzola, feta) ^{1,7}	1990.-Ft
Four cheese (sour cream, mozzarella, smoked cheese, Gorgonzola, feta)	
Vier Kase (Sauersahne, Mozzarella, Rauchkase, Gorgonzola, Feta)	
Tonhalas (pizzaszós, mozzarella, tonhal, lilahagyma, olívbogyó, capribogyó) ^{1,4,7}	1990.-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) ^{1,7}	1990.-Ft
Hungarian (pizza sauce, mozzarella, bacon, salami, lila onion, pepperoni)	
Ungarisch (Pizzasosse, Mozzarella, Bacon, Salami, Lilazwiebel, Pepperoni)	

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

Ananászos (pizzaszós, mozzarella, bacon, ananász,) ^{1,7} Pineapple (pizza sauce, mozzarella, bacon, pineapple) Ananas (Pizzasosse, Mozzarella, Speck, Ananas)	1990.-Ft
Vízi „POLLO“ (pizzaszós, roston csirkemell csíkok, paradicsom karika, lila hagyma olívbogyó) ^{1,7} Water „POLLO“ (pizza sauce, grilled chicke stripes, tomatoe ring, lila onion, black olives) Wasser“POLLO“ (Pizzasosse, gegrillten Hühnerstreifen, Tomatenrings, Lilazwiebeln, Schwarzolive)	1990.-Ft
Mediterrán (pizzaszós, mozzarella, capribogyó, friss paradicsom, rucola, fokhagyma) ^{1,7} Mediterran (pizza suace, mozzarella, capri, fresh tomato, rucola, garlic) Mediterran (Pizzasosse, Mozzarella, Capri, Frisches Tomato, Rucola)	1890.-Ft
Mama kedvence (tejfölös alap, mozzarella, bacon, juhtúró, póréhagyma) ^{1,7} Mom’s favourite (sour cream, mozzarella, bacon, sour cheese, leek) Mutters Liebling (Sauersahne, Mozzarealla, Bacon, Schafkase, Lauch)	1890.-Ft
Várkapitány (csípős tejfölös alap, mozzarella, paprika, paradicsom, lilahagyma, szalámi, tükörtojás) ^{1,3,7} 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)	1990.-Ft
Serrano (pizzaszós, mozzarella, serrano sonka) ^{1,7} Serrano (pizza sauce, mozzarella, jamon serrano) Serrano (Pizzasosse, Mozzarella, Serranoschinken)	1990.-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

DESSZERTEK – DESSERTS – DESSERTS

Túrógombóc fahéjas tejfellel ^{1,3,7} Curd cheese dumplings with cinnamonic sour creme Die Quarkknödeln mit den Zimtsauersahne	990.-Ft
GOFRI barack lekvárral és tejszínhabbal, vagy nutellával és tejszínhabbal ^{1,3,7} Waffle with apricot jam and whipped creme or nuttella and whipped creme Das Waffel mit der Aprikosenkonfitüre und Schlagsahne oder Nutella und Schlagsahne	690.-/890.-Ft
Somlói galuska helyben készítve ^{1,3,7,8} Home –made Somlóer dessert Somlauer Nockerln, hausgemacht	890.-Ft
Egri Gömbpalacsinta ^{1,3,7,8} „Pancake ball” from Eger „Palatschinkenball” aus Eger	890.-Ft
Gesztenyepüré tejszínhabbal ^{7,GM} Maroon cream with whipped cream Kastaniensahne mit den Schlagsahne	890.-Ft
Baracklekváros, vagy nutellás palacsinta porcukorral / 2 db ^{1,3,7} Pancake filled with apricot jam or nutella and powder sugar / 2 St. Palatschinken mit Aprikosenmarmelade oder Nutella und Staubzucker / 2St.	600.-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

KÖRETEK - PLATE OF VEGETABLES - BEILAGEN

Párolt rizs / Steam - cooked rice / Gedünsteter Reis	350.-Ft
Rósejbní / Potato chips / Rohscheiben	400.-Ft
Steakburgonya / Steak potatoes / Steakkartoffeln	400.-Ft
Krokkett / Croquettes / Kroketten	450.-Ft
Vajas petrezselymes burgonya / Buttered potatoes with parsley / Butter-Petersilienkartoffeln	400.-Ft
Hasáburgonya / Fried french potatoes / Pommes frites	450.-Ft
Burgonyapüré / Mashed potato / Kartoffelpüree	450.-Ft
Hercegnő burgonya / Duchess potatoes / Herzoginnenkartoffeln	550.-Ft
Rösti golyók/ Rösti balls / Röstikugeln ¹	550.-Ft
Serpenyős zöldség / Roasted vegetables / Gegrilltes Gemüse	750.-Ft
Rácsos burgonya / Fretty potatoes / Gitternkartoffeln	550.-Ft
Tócsni / Potato scone / Tocsni ¹	650.-Ft

SALÁTÁK, ÖNTETEK - SALADS, DRESSINGS - SALATE UND DRESSING

Friss paradicsomsaláta / Fresh tomato salad / Frisches Tomatensalat	400.-Ft
Uborkasaláta / Cucumber salad / Gurkensalat	400.-Ft
Friss vegyes saláta / Fresh mixed salad / Frischer gemischter Salat	400.-Ft
Vegyes savanyúság a spájzból / Home made pickles / Hausgemachter saurer Salat	400.-Ft
Káposztasaláta / Cabbage salad / Krautsalat	400.-Ft
Csemege uborka / Sweetend cucumber / Saure Gurke	400.-Ft
Almapaprika / Pickled apple paprika / Apfelpaprika	400.-Ft
Házi hordós káposzta / Home - made sauerkraut in the barrel / Hausgemachtes Sauerkraut	400.-Ft
Primőr zöldségek / Vegetables out of season / Frisches Gemüse	650.-Ft
Kapros - Joghurtos öntet / Dill – Yogurt dressing / Dill-Jogurt-Dressing ⁷	200.-Ft
Snidlinges tejfölös öntet/ Chive – sour cream dressing / Dressing mit Schnittlauch, saurer Sahne ⁷	200.-Ft
Tartármártás / Tartar sauce / Tartarensauce ⁷	200.-Ft
Tejföl / Sour cream / Saure Sahne	200.-Ft
Ketchup, Majonéz, Mustár ¹⁰ / Ketchup, Mustard, Mayonnaise / Ketchup, Senf, Mayonnaise	200.-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

A NYÁR FRISSÍTŐ ITALAI
COOL DRINKS OF THE SUMMER
FRISCHEN GETRÄNKE DES SOMMERS

APEROL SPRITZ 990.-Ft
4cl Aperol, 6cl Habzó bor, 2-3cl szóda, fél narancs szelet, jég
4cl Aperol, 6cl Prosecco, 2-3cl sparkling water, half orange sclice, ice
4cl Aperol, 6cl Prosecco, 2-3cl CO2 Wasser, halbe Oranenscheibe, Eis

ROSATO SPRITZ 1190.-Ft
8c Martini Rosato, 6cl szóda, 2 gerezd lime, jég
8cl Martini Rosato, 6cl szóda, 2 sticks lime, ice
8cl Martini Rosato, 6cl CO2 Wasser, 2 Stücken lime, Eis

HÁZI KÉSZÍTÉSŰ LIMONÁDÉK
HOME MADE LEMONADES
DIE HAUSGEMACHTE LIMONADEN

0,3l / 0,6l
LIMONÁDÉ CLASSIC 490.-Ft / 790.-Ft
Lemonade Classic, Limonade Classic

CITRUS LIMONÁDÉ 490.-Ft / 790.-Ft
Citrus Lemonade, Zitruslimonade

MENTÁS LIMONÁDÉ 490.-Ft / 790.-Ft
Mint Lemonade, Minzellemonade

MEGGYES LIMONÁDÉ 490.-Ft / 790.-Ft
Sour cherry Lemonade, Sauerkirschenlimonade

SZAMÓCÁS LIMONÁDÉ 490.-Ft / 790.-Ft
Strawberry Lemonade, Erdbeerlimonade

FEKETE RIBIZLIS LIMONÁDÉ 490.-Ft / 790.-Ft
Black Currant Lemonade, Schwarrribizl-Limonade

UBORKÁS LIMONÁDÉ 490.-Ft / 790.-Ft
Cucumber Lemonade, Gurkenlimonade

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

BRISTOT KÁVÉK, CSOKOLÁDÉK, KAKAÓ, TEÁK
BRISTOT COFFEE, CHOCOLATE, TEA
BRISTOT KAFFEE, SCHOKO, TEE

Frappé / <i>Frappe</i>	690.-Ft
Jeges kávé / <i>Ice Coffee / Eiskaffee</i>	790.-Ft
Ristretto	320.-Ft
Espresso	320.-Ft
Hosszú kávé / <i>Long Coffe / Langer Kaffee</i>	320.-Ft
Tejszínnel vagy tejjel vagy tejszínhabbal <i>with Cream or milk or whipped cream / mit Sahne, oder Milch, oder Schlagsahne</i>	370.-Ft
Macchiato	370.-Ft
Cappuccino	450.-Ft
Tejes kávé sok tejjel / <i>Coffee latte / Milchkaffee</i>	590.-Ft
Latte Macchiato	590.-Ft
Melange	590.-Ft
Ír kávé / <i>Irish Coffee</i>	750.-Ft
Bailey's kávé / <i>Bailey's Coffee</i>	780.-Ft
Koffeinmentes kávé	350.-Ft
<i>Decaffeinated Coffee / koffeinfreier Kaffee</i>	350.-Ft
Koffeinmentes Cappuccino	550.-Ft
<i>Decaffeinated Cappuccino / koffeinfreier Capuccino</i>	550.-Ft
Forró csoki / <i>Hot chocolate / heiße Schoko</i>	490.-Ft
Fehér csoki / <i>White chocolate / weisse heisse Schoko</i>	490.-Ft
Forró rumos csokoládé	690.-Ft
<i>Hot chocolate with rum / heiße Schokolade mit Rum</i>	690.-Ft
Forró kakaó / <i>Hot cacao / heißer Kakao</i>	450.-Ft
Csilis kakaó / <i>cacao with chilli / Kakao mit Chili</i>	550.-Ft
Tea / <i>Tea / Tee</i>	450.-Ft
Angol tea / <i>English tea (with milk / mit Milch)</i>	490-Ft
Rumos tea / <i>Tea with rum / Tee mit Rum</i>	650.-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

GYÜMÖLCSLEVEK, ZÖLDSÉGLEVEK
FRUIT AND VEGETABLE JUICES
OBSTSAFTE

Narancslé / Orange 100% 0,1l	150.-Ft
Ananászlé / Pineapple / Ananassaft 100% 0,1l	150.-Ft
Cappy / Cappy fruit juices 0,2l	450.-Ft

GYÜMÖLCSITALOK, JEGES TEÁK
FRUIT NECTAR, ICE TEA
OBSTNECTAR, EISTEE

Őszibarack / Peach / Pfirsich 0,1l	150.-Ft
Almaital / Apple drink / Apfelsaft 0,1l	150.-Ft
Vilmoskörte / Williams Pear / Williamsbirnen 0,1l	150.-Ft
Nestea citromos, őszibarackos 0,1l	150.-Ft
Nestea Lemon / Apricot, Zitronen/Aprikosen	

ÜDÍTŐITALOK, ÁSVÁNYVIZEK
SOFT DRINKS, MINERAL WATER
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca – Cola 0,25l	350.-Ft
Coca Cola Zero 0,25l	350.-Ft
Fanta narancs / Fanta orange 0,2l	350.-Ft
Fanta Citrom / Fanta Lemon 0,2l	350.-Ft
Kinley Gyömbér / Kinley Ginger 0,25l	350.-Ft
Kinley Tonic / Kinley Tonic 0,25l	350.-Ft
Natur Aqua savas/ carbonated water 0,25l	350.-Ft
Natur Aqua mentes/ non – carbonated water 0,25l	350.-Ft
BURN 0,25l /	490.-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

SÖRÖK
BEERS
BIER

SOPRONI csapolt 0,3l	350.-Ft
SOPRONI csapolt 0,5l	550.-Ft
Draught of SOPRONI / SOPRONI vom Fass 0,3l	350.-Ft
Draught of SOPRONI / SOPRONI vom Fass 0,5l	550.-Ft
Soproni IPA 0,5l, hungarian IPA, ungarisches IPA	600.-Ft
Krusovice 0,5l világos, lager, pils	600.-Ft
Krusovice 0,5l barna, porter, das Karamellbier	600.-Ft
Heineken 0,33l	600.-Ft
Heineken 0.0% 0,33l (alkoholmentes, alcohol free, alkoholfrei)	600.-Ft
Edelweiss 0,5l (búzasör, wheat - beer, Hefeweizen)	890.-Ft
Affligem Blonde 0,3l	900.-Ft
Mort Subite Krek 0,25l, belga meggysör (sour cherry beer, Rotekirschenbier)	850.-Ft
Gösser NaturZitrone 0,33 , Gösser Lemon 0,33	600.-Ft

PEZSGÓK – CHAMPAGNES - SEKTE

Szent István Pezsgő 0,75l édes, sweet, süß	2000.-Ft
Szent István Pezsgő 0,75l száraz, dry, trocken	2000.-Ft
Szent István Rozé Pezsgő 0,75l fél száraz rozé, half dry rose, halbtrocken	2000.-Ft
Hungarian Extra Dry 0,75l száraz, dry, trocken	4000.-Ft
Törley Charmant Doux 0,2l édes, sweet, süß	800.-Ft
Hungarian Extra Dry 0,2l száraz, dry, trocken	1000.-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

GYOMORKESERŐK – BITTERS – MAGENBITTER

	2 CL / 4 CL
Unicum	340/680.-Ft
Unicum Next	340/680.-Ft
Unicum Szilva	340/680.-Ft
Jägermeister	390/780.-Ft

PÁLINKÁK, BRANDIES, SCHNAPS

	2 CL / 4 CL
Kosher szilva / Kosher plum / Kosher Pflaume	460/920.-Ft
Bolyhos Pálinkák	430/860.-Ft
Birsalma / Quince / Quitte	
Kajszibarack / Apricot / Aprikosen	
Irsai Olivér szőlő / Grape / Traube	
Cigánymeggy / Sour Cherry / Sauerkirsche	
Panyolai aranyalma / Golden Apple / Goldapfel	480/960.-Ft
Grappa Paganini	420/840.-Ft

BRANDYK, BORPÁRLATOK, KONYAKOK

BRANDY, COGNAC

WEINBRAND, COGNAC

	2 CL / 4 CL
Metaxa*****, borpárlat	350/700.-Ft
Tokaji Maximillian / Tokaji Brandy / Tokajer Brandy	360/720.-Ft
Martell	650/1300.-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

WHISKEY, WHISKY

	2 CL / 4 CL
Johnnie Walker Red Label	350/700.-Ft
Johnnie Walker Black Label	730/1460.-Ft
Ballantine's	350/700.-Ft
Jim Beam	390/780.-Ft
Chivas Regal	720/1440.-Ft
Tullamore Dew	390/780.-Ft
Jack Daniels	430/860.-Ft

VODKÁK – VODKA – WODKA

	2 CL / 4 CL
Maximus	340/680.-Ft
Finlandia	340/680.-Ft

GINEK, RUMOK, TEQUILLÁK GINS, RUMS, TEQUILLAS

	2 CL / 4 CL
Bacardi	400/800.-Ft
Marine Dry Gin	320/640.-Ft
Gordon's Gin	420/840.-Ft
Portorico Rum	340/680.-Ft
Captain Morgan	470/940.-Ft
Tequilla Silver	480/960.-Ft
Tequilla Gold	480/960.-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

LIKŐRÖK – LIQUEURS - LIKÖRE

	2 CL / 4 CL
St. Hubertus	320/640.-Ft
Amaretto Disaronno	490/980.-Ft
Bailey's	410/820.-Ft
Becherowka	360/720.-Ft
Ouzo	320/640.-Ft
Grand Marnier	560/1120.-Ft

APERITIFEK – APERITIVES - APERITIFS

	8 CL
Martini	750.-Ft
rosato, dry, rosso, bianco	
Cherry Garrone / Cherry Garrone	750.-Ft
Campari	890.-Ft

SZESZES ITALOK – ALC. DRINKS – SPIRITUOSEN

	2 CL / 4 CL
Vilmos / William pear / Williamsbirnen	340/680.-Ft

FÜTYÜLŐS	340/680.-Ft
Barack / Peach / Aprikosen	
Mézes-barack / honey peach / mit Honig	

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

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

WEB: 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 18% 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
18% 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 18% 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 - GLUTÉNT TARTALMAZÓ 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

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