

# SPEISEKARTE

## **VORSPEISEN**

### **MEER & OZEAN**

#### **KETA-LACHSKAVIAR**

25g 14.500 HUF / 41 €

50g 29.900 HUF / 85 €

#### **MALOSSOL PREMIUM KAVIAR**

25g 27.900 HUF / 80 €

50g 55.900 HUF / 160 €

#### **ALBINO GOLD KAVIAR**

25g 19.900 HUF / 57 €

50g 39.900 HUF / 114 €

#### **STÖR PREMIER KAVIAR**

25g 22.500 HUF / 64 €

50g 44.900 HUF / 128 €

#### **KAVIAR-DEGUSTATION**

Premium-Stör-, Keta-Lachs- und Albino-Gold-Kaviar, serviert mit einem Glas Charles Heidsieck Brut Réserve NV

Champagner

3x10g 35.900 HUF / 103 €

#### **GAMBAS AL AJILLO**

Garnelen in Knoblauch-Chili-Olivenöl

5.900 HUF / 17 €

#### **AHI-THUNFISCH-TATAR**

Geschnittener roher Thunfisch, asiatische Birne, Pinienkerne, Sesam, scharfer Habanero

6.500 HUF / 19 €

#### **GILLARDEAU-AUSTERN**

Mignonette-Sauce

3 Stk. 9.900 HUF / 28 €

6 Stk. 19.800 HUF / 56 €

#### **AUSTERN MIT KAVIAR**

Crème fraîche, Kaviar

3 Stk. 12.900 HUF / 37 €

6 Stk. 25.800 HUF / 74 €

Austern nur Donnerstag, Freitag und Samstag erhältlich.

## **BAUERNHOF UND GARTEN**

### **FOIE-GRAS-TERRINE**

Trüffel, karamellisierte Pekannüsse, Herbsthimbeeren, hausgemachte Brioche

7.900 HUF / 23 €

### **CARPACCIO-ROLLE**

Meerrettichcreme, Trüffel, Rucola, Pilze

Am Tisch zubereitet

7.900 HUF / 22 €

### **FOIE GRAS HEISS & KALT**

Gebratene Foie Gras mit karamellisiertem Apfel und Foie-Gras-Terrine mit Trüffel, Pekannüssen und  
Herbsthimbeeren  
9.900 HUF / 28 €

### **WAGYU-CARPACCIO**

Dünne Scheiben rohes Rinderfilet  
Selbst auf heißem Lavastein grillen  
Australisches Wagyu: 11.900 HUF / 34 €  
Japanisches Wagyu: 31.900 HUF / 91 €  
Fleisch-Duo: 22.900 HUF / 65 €

### **KLASSISCHES TATAR**

Rohes Rinderfilet, traditionelle Gewürze  
Am Tisch zubereitet  
7.500 HUF / 21 €

Mit japanischem Kagoshima-Wagyu: 28.500 HUF / 81 €

### **FRANZÖSISCHES TATAR MIT KAVIAR**

Kapern, Gewürzgurken  
Am Tisch zubereitet  
8.900 HUF / 25 €

Mit japanischem Kagoshima-Wagyu: 29.900 HUF / 85 €

### **TRÜFFEL-TATAR**

Rohes Rinderfilet, Trüffelpüree  
Am Tisch zubereitet  
8.900 HUF / 25 €

Mit japanischem Kagoshima-Wagyu: 29.900 HUF / 85 €

### **RINDFLEISCH-PATÉ**

Cremiges Rindfleischpaté, süß-scharfes Weingelee, geröstetes Baguette  
4.200 HUF / 12 €

### **FLEISCHLOS UND SALATE**

#### **DIPS ZUM EINTAUCHEN**

Auberginencreme, Ziegenkäsecreme mit Walnüssen, geräucherte Lachs-Paté, Gartengemüse, Pitabrot  
4.900 HUF / 14 €

#### **GUACAMOLE ZUM TEILEN**

Tomatensalsa, Koriander, Käse-Nachos  
Am Tisch zubereitet  
6.900 HUF / 18 €

#### **BURRATA-KÄSE**

Bunte Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, gereifter Balsamico  
4.900 HUF / 14 €

#### **CAESAR-SALAT**

Römersalat, Parmesan, Croutons  
Am Tisch zubereitet  
4.500 HUF / 13 €

Mit Huhn +2.500 HUF / 7 €    Mit Garnelen +3.500 HUF / 10 €    Mit Rinderfilet +3.900 HUF / 11 €

## **SUPPEN**

### **OCHSENSCHWANZ-CONSOmmÉ**

Rindfleisch, Matzknödel

4.200 HUF / 12 €

### **FILET-GULASCH**

Gemüse, Kartoffeln, ungarische Pasta (Csipetke)

4.200 HUF / 12 €

### **FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE**

Fleischbrühe, Blätterteig, Käse

3.200 HUF / 9 €

### **SAISON-SUPPE**

3.900 HUF / 11 €

## **STEAKS**

Wir servieren ausschließlich Premium-Rindfleischsteaks, die mit höchster Fachkompetenz zubereitet und perfekt gegart werden.

Die Garzeit hängt von der Art des Steaks, seiner Dicke, seinem Gewicht und dem gewünschten Gargrad ab; daher beträgt die durchschnittliche Zubereitungszeit 35–50 Minuten.

Das perfekt gegarte Steak wird auf einem heißen Teller mit geschmolzener Butter serviert.

### **EXKLUSIVE JAPANISCHE KAGOSHIMA WAGYU A5 STEAKS**

Dieses Luxus-Rindfleisch ist weltweit für seinen unvergleichlichen Geschmack und seine außergewöhnliche Zartheit berühmt.

Das stark marmorierte japanische Wagyu-Steak bietet dank seiner einzigartigen Textur und seines charakteristischen Aromas ein herausragendes, unvergleichliches kulinarisches Erlebnis.

Aus diesem Grund gehört Wagyu-Rindfleisch zum Repertoire von Gourmetköchen und zu den Speisekarten der besten Steakhäuser weltweit.

#### **JAPANISCHES KAGOSHIMA WAGYU A5 FILET MIGNON**

29.900 HUF / 85 € / 100g

59.900 HUF / 171 € / 200g

89.900 HUF / 257 € / 300g

#### **JAPANISCHES KAGOSHIMA WAGYU A5 NEW YORK STRIP**

47.900 HUF / 137 € / 200g

### **FILET MIGNON**

#### **UNGARISCHES GRAURIND FILET MIGNON**

16.500 HUF / 47 € / 180g | 27.500 HUF / 79 € / 300g

#### **ARGENTINISCHES ANGUS FILET MIGNON**

18.500 HUF / 53 € / 180g | 29.900 HUF / 85 € / 300g

#### **OMAHA (USA) FILET MIGNON**

25.500 HUF / 73 € / 180g | 42.500 HUF / 121 € / 300g

#### **AUSTRALISCHES ANGUS FILET MIGNON**

19.900 HUF / 57 € / 180g | 33.200 HUF / 95 € / 300g

### CREEKSTONE (USA) FILET MIGNON

31.500 HUF / 90 € / 180g | 52.500 HUF / 150 € / 300g

### AUSTRALISCHES WAGYU FILET MIGNON

48.500 HUF / 136 € / 180g | 79.900 HUF / 228 € / 300g

### FILET MIGNON DEGUSTATION

#### PREMIUM

Japanisches Kagoshima Wagyu  
Australisches Wagyu  
Creekstone USA  
74.500 HUF / 213 €

#### QUALITY

Ungarisches Rind  
Argentinisches Angus  
Australisches Angus  
32.500 HUF / 93 €

#### PRIME

Omaha USA  
Australisches Angus  
Argentinisches Angus  
37.500 HUF / 107 €

### STEAKS ZUM TEILEN

#### USA TOMAHAWK

1000–1500 g  
5.900 HUF / 17 € / 100 g

#### USA BONE-IN RIB EYE

1000–1300 g  
5.500 HUF / 16 € / 100 g

#### USA PORTERHOUSE

1000–1500 g  
5.900 HUF / 17 € / 100 g

#### USA T-BONE

500–1000 g  
5.700 HUF / 16 € / 100 g

### GARSTUFEN / GARGRAD

**BLUE** – innen kalt oder kühl, dunkelrot, sehr weich und zart.

**RARE** – innen kühl bis leicht warm, rot, zarte Konsistenz.

**MEDIUM RARE** – innen lauwarm, rot, perfekte Textur.

**MEDIUM** – innen warm, dunkelrosa bis hellrot, fester; die längere Garzeit macht das Fleisch etwas trockener.

**MEDIUM WELL** – innen blassrosa, festere und trockenere Textur, da beim Garen Feuchtigkeit verdampft.

**WELL DONE** – keine Rötung mehr sichtbar, sehr feste und trockene Textur, da während des Garens sowohl Fett als auch Feuchtigkeit verloren gehen.

## **STEAK-TELLER / STEAKPLATTE**

Der Preis aller Steakplatten beinhaltet pro Person eine Beilage und eine Sauce nach Wahl.

### **STEAK-DEGUSTATIONSPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN**

500 g USA T-Bone  
2x100 g Filet Mignon  
2 Mini-Wagyu-Burger mit karamellisierter Zwiebel  
2 geröstete Markknochen  
Gegrillter Mais  
Kräuterbutter  
Zwei Beilagen und Saucen nach Wahl  
Die Steaks werden am Tisch aufgeschnitten  
59.500 HUF / 170 €

+Japanisches Kagoshima Wagyu Filet Mignon 29.900 HUF / 85 € / 100 g  
+Japanisches Kagoshima Wagyu New York Strip 47.900 HUF / 137 € / 200 g

### **STEAK-DEGUSTATIONSPLATTE FÜR VIER PERSONEN**

4x100 g Angus Filet Mignon  
300 g Australisches Rib-Eye  
500 g USA T-Bone  
4 Mini-Wagyu-Burger mit gegrillter Foie Gras  
4 geröstete Markknochen  
4 Knoblauch-Riesengarnelen  
Gegrillter süßer Mais  
Vier Beilagen und Saucen nach Wahl  
Die Steaks werden am Tisch aufgeschnitten  
129.000 HUF / 369 €

+Japanisches Kagoshima Wagyu Filet Mignon 29.900 HUF / 85 € / 100 g  
+Japanisches Kagoshima Wagyu New York Strip 47.900 HUF / 137 € / 200 g

### **STEAK-DEGUSTATIONSPLATTE FÜR SECHS PERSONEN**

450 g entbeintes USA Rib-Eye vom Holzkohlegrill  
300 g Argentinisches New York Strip  
500 g USA T-Bone  
6x100 g Filet Mignon  
500 g BBQ-Rinderrippen  
6 Mini-Wagyu-Burger mit Cheddarkäse,  
bedeckt mit 24-karätigem essbarem Goldblatt  
6 Knoblauch-Riesengarnelen  
6 Scheiben in der Pfanne gebratene Foie Gras  
6 geröstete Markknochen  
Gegrillter süßer Mais  
Sechs Beilagen und Saucen nach Wahl  
Die Steaks werden am Tisch aufgeschnitten  
199.900 HUF / 571 €

+Japanisches Kagoshima Wagyu Filet Mignon 29.900 HUF / 85 € / 100 g  
+Japanisches Kagoshima Wagyu New York Strip 47.900 HUF / 137 € / 200 g

## **STEAK-TOPPINGS**

### **GERÖSTETES MARKKNOCHEN**

3.100 HUF / 9 €

### **HAUSGEMACHTE SCHARFE HARISSA-CREME**

1.590 HUF / 5 €

### **KRÄUTERBUTTER**

900 HUF / 3 €

### **GEGRILLTE RIESENGARNELE**

3.200 HUF / 9 €

### **24-KARÄTIGES ESSBARES GOLDBLATT**

2.500 HUF / 7 € / Stück

### **GERÖSTETE FOIE GRAS**

3.900 HUF / 11 €

### **BESONDERE BEILAGEN**

3.900 HUF / 11 €

## **SIGNATURE-BEILAGEN**

3.900 HUF / 11 €

### **KARTOFFELPÜREE MIT CHEDDAR-KÄSE**

### **GEWÜRZTE STEAK-KARTOFFELN**

### **GERÖSTETE PILZE**

### **GEGRILLTER SÜSSER MAIS**

### **TRÜFFEL-PARMESAN-POMMES FRITES**

### **GEDÄMPFTER BROKKOLI MIT KNOBLAUCH**

### **GEGRILLTES GEMÜSE**

### **FRISCHER GRÜNER SALAT**

### **CREMIGER SPINAT MIT KNOBLAUCH**

### **TRÜFFEL-KARTOFFELPÜREE**

### **SÜSSKARTOFFEL-POMMES FRITES**

### **KARAMELLISIERTE ZWIEBELKARTOFFELN**

## **SAUCEN**

1.900 HUF / 6 €

### **TRÜFFEL-PORTO**

### **CHEDDAR MIT JALAPEÑO**

### **STEINPILZE MIT THYMIAN**

### **DIJON-SENF MIT BRANDY**

### **GRÜNER PFEFFER MIT COGNAC**

### **SAUCE BÉARNAISE**

## **HAUPTGERICHTE MIT STEAK**

### **TOURNEDOS ROSSINI**

Filet Mignon, in der Pfanne gebratene Foie Gras, Trüffel-Kartoffelpüree, Madeira-Sauce

Angus: 29.900 HUF / 85 €

Japanisches Kagoshima Wagyu: 69.900 HUF / 199 €

### **SURF & TURF**

Filet Mignon, über Holzkohle gegrillte Riesengarnele, Brokkoli mit Knoblauch, Petersilien-Buttersauce

Angus: 28.500 HUF / 81 €

Japanisches Kagoshima Wagyu: 67.900 HUF / 194 €

### **KETO-FILET**

Filet Mignon, Spiegelei, gegrillte Avocado, Babyspinat mit Balsamico

Angus: 24.500 HUF / 70 €

Japanisches Kagoshima Wagyu: 64.900 HUF / 185 €

## **HAMBURGER**

### **WAGYU GOLD-BURGER**

Wagyu-Rindfleisch, essbares Goldblatt, Käse, Gurke, Eisbergsalat, Zwiebel, Kapern-Mayonnaise, Parmesan-Trüffel-Pommes  
17.900 HUF / 51 €

### **TRILOGIE DER MINI-WAGYU-BURGER**

Serviert mit gegrillter Foie Gras, gegrillter Garnele, karamellisierter Zwiebel, Parmesan-Trüffel-Pommes  
9.900 HUF / 28 €

### **SIRLOIN-BURGER**

Angus-Rindfleisch, Römersalat, rote Zwiebel, knuspriger Speck, geschmolzener Cheddar, BBQ-Sauce, Pommes Frites  
8.900 HUF / 25 €

## **FÜR DIEJENIGEN, DIE KEIN STEAK MÖGEN**

### **GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST**

Gefüllt mit würzigem Frischkäse, serviert mit gegrilltem Safran-Trüffel-Gemüse  
7.900 HUF / 23 €

### **FLAMBIERTE FOIE GRAS**

Mit in Tokajer Wein karamellisierter Apfel, aufgeschlagenem Kartoffelpüree, Rumreduktion  
11.900 HUF / 34 €

### **LACHSFILET**

Cremiger Babyspinat, Kartoffelgnocchi, Lachskaviar  
8.900 HUF / 25 €

### **WIENER SCHNITZEL VOM KALB**

Kalbskotelett in Panko-Panade gebraten, Kartoffelpüree, Kräuterbutter, marinerter Eisbergsalat  
8.900 HUF / 25 €

### **LINGUINE MIT RIESENGARNELEN**

Mit Chili, Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten und Rucola  
8.900 HUF / 25 €

**AHI-THUNFISCH**

Gegrilltes Thunfischfilet, gegrilltes Baby-Gemüse, Champagner-Sauce, Sansho-Pfeffer  
8.900 HUF / 25 €

**BBQ-RINDERRIPPEN**

Langsam gegarte Rinderrippen, Coleslaw, Bratkartoffeln, Pilze  
14.900 HUF / 43 €

**ZIEGENKÄSE IM PANKO-MANTEL**

Grüner Salat, Walnüsse, saisonales Obst, Walnuss-Vinaigrette  
5.500 HUF / 16 €

**NACHSPEISEN**

4.200 HUF / 12 €

**SCHWIMMENDE INSELN**

Baiser, Crème anglaise, Karamellsauce

**KAISERSCHMARRN**

Zerzupfter Pfannkuchen, Trockenfrüchte, Aprikosenmarmelade, Quarkmousse

**TIRAMISÙ**

Löffelbiskuits mit Kaffee, Mascarpone  
Am Tisch zubereitet

**DOPPELTE SCHOKOLADENTORTE**

Schokoladenbiskuit, Vanilleeis, Waldbeeren

**MAGISCHE SCHOKOLADENKUGEL**

Gefüllt mit Biskuit und Vanillecreme, heiße Schokoladensauce

**BRIE DE MEAUX KÄSE**

Weichkäse mit Edelschimmelrinde, Rotweingelee  
5.200 HUF / 15 €

**TAGESDESSERT**

---

Unsere Gerichte können Weizen/Gluten, Mais, Fisch, Schalentiere, Eier, Soja, Erdnüsse, Nüsse, Milch bzw. Milchprodukte sowie andere Allergene enthalten oder mit diesen in Kontakt kommen. Daher können wir nicht garantieren, dass unsere Speisen vollständig frei von Allergenen sind. Wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, informieren Sie bitte den Kellner vor Ihrer Bestellung.

Die Rechnung wird in ungarischen Forint (HUF) ausgestellt und enthält die Mehrwertsteuer. Zum Rechnungsbetrag wird eine Servicegebühr von 15 % hinzugefügt. Wenn Sie mit dem Service zufrieden waren, ist das Geben eines Trinkgeldes freiwillig, wird jedoch sehr geschätzt.