

Speisekarte

APPETITSHAPPEN - VORSPEISEN - SALATTELLER

1. Kaviar mit Butter und Toast 1.390 HUF
2. Beefsteak Tatar mit grünen Beilagen und Toast 2.690 HUF
3. Kaltes Hors d'oeuvre – mit Auberginencreme, in Olivenöl verfeinertem Feta- Käse-Würfeln mit Pesto, Toast und Bruschetta (Toast mit Tomate und Basilikum) 1.590 HUF
4. Griechischer Salatteller – Gurken, Tomaten, Paprika, Lilazwiebeln, Oliven, Feta-Käse 990 HUF
5. Toast mit gegrillte Garnelen in Tomaten-Knoblauch-Oliven Sosse mit grünen Salat 1390 HUF

„SCHMERBAUCHWAERMER“ - SUPPEN

6. Sahnige Steinpilz-cremesuppe mit Baconchips, Toast 590 HUF
7. Spargelkohl-cremesuppe mit Camembert und Mandeln 590 HUF
8. Fleischbrühe mit Leberknödeln 590 HUF
9. Reichhaltige Fleischbrühe mit Gemüse, Tafelspitz und Nudeln 590 HUF
10. Buchenwälder Räubersuppe – ein Rinderagout mit Gemüse, saure Sahne und Dill 790 HUF
11. Gulaschsuppe 790 HUF

Speisekarte

„NUR UNGEZÜNGENHEIT“ - SCHONGERICHTE UND KLEINE PORTIONEN

12. Gemischte Gemüseplatte – gebackene Zwiebelringe, gebackener Spargelkohl und gebackene Pilzköpfe, Mischgemüse aus der Pfanne in Kartoffelbeuteln und Sauce Tartar mit feinem Kräutern 1.690 HUF
13. Gegrillte Gemüse in tortilla gefüllt mit Yoghurt-Dillsosse 1.390 HUF
14. Gegrillte Feta Käse auf grünem Salatbett mit Himbeerenessig-Nuss Dressing 1.690 HUF
15. Gebackener Camembert im Maisflockenmantel, dazu Cumberland Sosse und Honig-Nussreis 1.690 HUF
16. Gebackener Trappistenkäse mit Pommes frites und Sauce Tartar 1.890 HUF
17. Amerikanischer Salatteller – in Barbecue-Sauce gebeizte Hühnerbrustschnitten auf grünem Salatteller, Toast 1.490 HUF

„MEERESFRÜCHTE“ - FISCHGERICHTE

18. Knusprige Königskrabben im Kartoffelbett mit Salat 1.990 HUF
19. Gegrillte Garnelen mit Chili in Tortilla gefüllt mit Salat und Yohurt Dill Sosse 2.590 HUF
20. Lachsfilet vom Rost mit Dijoner Senf-Kaper Sosse und Kartoffeltaler 2.890 HUF
21. Lachsfilet vom Rost mit Olivencreme und Kartoffelpüree mit Spinat-Dörrentomaten 2.890 HUF
22. Tilapienfilet vom Rost mit grünem Salat und gebratenen Kartoffeln in der Schale mit Sauer-Sahne-Dill Creme 2.190 HUF

Speisekarte

„MEERESFRÜCHTE“ - FISCHGERICHTE

23. Tilapienfilet vom Rost mit Kräuterbutter, gegrillte Gemüse
und Kartoffel-Pürre 2.190 HUF
24. Gebackene Welsfilet mit Reis und Kräuter-Mayonnaise Sosse 1.890 HUF
25. Forelle vom Rost im Ganzen mit Petersilienkartoffeln 2.190 HUF

„FEINE VÖGEL“ - GEFLÜGEL

26. Bacon gerollten Entenleberschnitten vom Rost mit gebratenen
Zwiebeln und Petersilien-Kartoffeltaler 3.490 HUF
27. Putenbrustfilet mit einem Entenleber-Bacon-Ragout,
Petersilienkartoffeln und Pfirsichkompott 2.690 HUF
28. Putenbrust mit Käse und Schinken gefüllt und gebacken
mit gemischter Beilage 1.990 HUF
29. Gegrilltes Hühnerfleisch am Spiess auf grünem Salatbett mit gebratenen
Kartoffeln in der Schale mit Kräuterbutter und pikanter Chilisauce 2.190 HUF
30. Hühnerbrustfilet vom Grill mit Roquefortkäse,
Mischgemüse aus der Pfanne in Kartoffelbeuteln 1.990 HUF
31. Hühnerbrustfilet mit Spinat und Feta Käse im Rohr gebacken
mit Dörrentomaten-Reis 1.990 HUF
32. Burrito-mit Gemüse geröstete Geflügelfleischschnitten in eine riesige
Tortilla gefüllt, mit frischem Salat und Tomatensalse 2.190 HUF

Speisekarte

„SCHWEINEREIEN“ - SPEISEN AUS SCHWEINEFLEISCH

33. Jungfernmedaillons vom Rost mit Spargelkohl in Roquefortkäse-
Sahnesosse und Hausgemachten Kartoffelpuffer 2.490 HUF
34. Jungfernmedaillons mit Bacon Steinpilze und Sauersahne mit Käse
im Rohr gebacken mit Kartoffel Rösti 2.490 HUF
35. Jungfernschnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites 2.190 HUF
36. Schweineschnitzel mit Champignons und Käse gefüllt, Pommes frites 1.990 HUF
37. Wildschweinmedaillons mit Steinpilzragout in Rotweinsosse
und Hausgemachten Kartoffelpuffer 2.990 HUF

„PIRATENBISSSEN“ – FREGATTENSTANDARTS

38. TACO-NACHO-Schweinefleisch mit Chilibohnen auf mexikanischer Art gewürzt,
in Tortilla gefüllt mit Schmelzkäse, grünem Salat und Chili-Sauce 2.190 HUF
39. Leibgericht des alten Piraten – Schweinefrikassee
mit Knoblauch und Majoran, dazu Röstkartoffeln mit Zwiebeln und Bacon 2.190 HUF
40. Piratenbraten mit Rösti – mit Senf verfeinerte Schweinefilet vom Rost
und mit Zwiebel-Bacon Ragout 1.990 HUF
41. Schatz von el Dorado – Frikassee aus Lenden und Hühnerbrust mit Bacon,
Chilibohnen, Pilz und Tomatenreis 2.990 HUF
42. Lendenragout aztekischer Art mit Kroketten – Lendenstreifen mit Paprika,
Tomaten, Perlzwiebeln, Bacon, Chilibohnen und Feta-Käse. Sehr fein! 3.990 HUF
43. Sinkende Barkenplatte nach der Art des Schiffkoches – Piratenbraten,
Putenbraten à la gordon bleu, Jungfernmedaillon mit Bacon-Steinpilze
und Käse im Rohr gebacken, und gemischte Beilage

für 2 Personen: 4.200 HUF

für 3 Personen: 6.300 HUF

Speisekarte

„VEICHEREI“ - RIND - GERICHTE

44. Beefsteak „Jean Lafitte“, mit Kroketten-Lendensteak mit Champignon,
Entenleberschnitt und Rotweinsauce 4.990 HUF
45. Kapitän Drake's Leibgericht – auf die nach Ihrem Wunsch gebratene
Lendensteak garniert mit Spargelkohl in Roquefort-Käsesosse in
Kartoffelbeuteln 4.490 HUF
46. Long Ben Steak – Beefsteak mit in Bacon gerollten grünen Bohnen,
Kräuterbutter und Kartoffeltaler 4.490 HUF
47. Lendeschnitten im Pfefferschlafrock mit Salat in Honig-
Himbeeressig Dressing und gebratene Kartoffelvierteln 4.490 HUF

„GRÜNE INSELN“ - SALATE

48. Pikanter Tomatensalat mit Zwiebel und Olivenöl 490 HUF
49. Gurkensalat mit saurer Sahne 490 HUF
50. Krautsalat 490 HUF
51. Gemischter Salat – Tomaten, Kraut ,Gurken und Karotten 590 HUF
52. Grünen Salat mit Honig-Nuss-Himbeeressig Dressing 650 HUF
53. Delikatessgurken 490 HUF

Speisekarte

„DOLCE VITA“ - DESSERTS

- | | |
|---|---------|
| 54. Pfannkuchen mit Haselnusscreme gefüllt, Vanilleeis und Waldfrüchten Ragout | 650 HUF |
| 55. Eis gebacken mit Karamellguss | 650 HUF |
| 56. Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten | 590 HUF |
| 57. Schwarzwaldbecher – Biskotten in Milch mit Mascarpone-Creme und Weichsel im Rum | 650 HUF |
| 58. Kastanienpüree mit Schlagsahne | 590 HUF |
| 59. Gebackene Banane im Maisflaummantel mit Vanilleeis und Guss | 590 HUF |

EISBECHER AUSWAHL

- | | |
|--|---------|
| 60. Melba-Vanilleeis mit Pfirsichkompote und Schlagsahne | 550 HUF |
| 61. Giovanni-Nuss und Schokoladeneis mit Nuss und Schlagsahne | 550 HUF |
| 62. Retro-Vanille-,Schokoladen-,Erdbeereis mit Schlagsahne | 550 HUF |
| 63. Fruct-Erdbeer-,Zitronen-,Amarena Weichseleis und Früchte | 550 Ft |
| 64. Banane Split-Vanilleeis mit frischem Bananen und Schokoladecreme | 650 Ft |
| 65. Eiskaffee-Vanilleeis, Kaffee und Schlagsahne | 650 Ft |

KÄSE

- | | |
|---|-----------|
| 66. Roquefort gerieben mit Toast | 790 HUF |
| 67. Gemischte Käseplatte mit grüner Beilage | 1.990 HUF |

KINDER MENÜ

- | | |
|--|-----------|
| 68. Menü des Kapitäns Schwarzbart
Hühnerfleischfilet mit Schinken und Käse im Rohr gebacken, Kartoffelpüree
Pfankuchen mit Kakao gefüllt | 1.090 HUF |
| 69. Menü des Kapitäns Holzbein JOE
Gebackene Hühnerbrusthaepchen mit Pommes frites, Ketchup
Pfankuchen mit Kakao gefüllt | 1.090 HUF |



Unsere lieben Gäste werden darauf aufmerksam gemacht, dass im Falle der Bestellung einer halben Portion 70% des Preises aufgerechnet wird.

László Varga.

hotel & restaurant manager