

LEVESEK

1. Vörösboros szilvaleves
2. Újházi fácánleves
3. Ózraguleves
4. Szegedi harcsa halászlé

FŐÉTELEK

5. Zöldborsófőzelék vadfasírttal
6. Ózpörkölt sztrapacskával
7. Rántott sajt steak burgonyával,
tartármártással
8. Rántott hagymakarika
9. Baconbe göngyölt harcsafilé roston
zöldborsmártással, burgonyapürével
10. Vaslapon sült csirkemell filé
burgonyapürével
11. Rántott csirkemell burgonyapürével
12. Mozzarella csirkecomb filé
vaslapon sütve burgonyapürével
13. Vaslapos sertésstarja
fűszeres steak burgonyával
14. Parasztos töltött sertésborda rántva
steak burgonyával

DESSZERTEK

14. Epres Tiramisu
15. Gesztenyepüré
16. Hot and ice
(csokidarabos piskóta vanília fagylalttal)
17. Fagylalt (2 gombóc)

SOUPS

1. Red wine plum soup
2. Pheasant broth „Újházy” style
3. Wild ragout soup
4. Fish soup Szeged style with catfish

MAIN COURSES

5. Green pee pottage with wild meatloaf
6. Venison (roe) stew
with sheep curd dumplings
7. Breaded cheese
with steak potato and tartar sauce
8. Breaded onion rings
9. Roasted catfish wrapped in bacon
with green peppercorn sauce
and mashed potatoes
10. Chicken breast roasted on iron plate
with mashed potatoes
11. Breaded chicken breast
with mashed potatoes
12. Chicken leg fillet roasted on iron plate
with mozzarella and mashed potatoes
13. Pork shoulder roasted on iron plate
with spicy steak potato
14. Breaded stuffed pork loin „rustic”
style with steak potato

DESSERTS

14. Strawberry tiramisu
15. Chestnut puree with whipped cream
16. Hot and ice
(sponge cake with chocolate pieces and with
vanilla ice cream)
17. Ice cream (2 scoope)