

SPEISEKARTE

Willkommen auf Admiral Nelsons Fregatte!

Wir hoffen, dass unsere köstlichen Speisen alle Ihre Erwartungen erfüllen, und Sie zufrieden auf die hier verbrachten angenehmen Stunden zurückdenken werden.

Wir wünschen Ihnen eine spannende Reise im Reich der Geschmäcke!

Vorspeisen vorm Segelsetzen

- 1. Hausgemachte Sahneauswahl auf geröstetem Ciabatta**
(Feta-Thunfisch-Creme, Liptauer, Basilikum-Hummus) **2 990 HUF**
- 2. Caesar Salad** (Hähnchenbrust, Römersalat, Parmesanspäne) **3 490 HUF**
- 3. Garnelen-Snacks in Knoblauch-Chili-Öl mit Toast** **3 990 HUF**
- 4. Tartar Beefsteak Angus** (hausgemachtes Brot, eingelegte Zwiebeln, Gewürzbutter) **5 190 HUF**

Für Vegetarianer

- 5. Hausgemachte Kartoffelpuffer mit frischem Salat** (Sauerrahm-Knoblauch und geriebenem Käse) **3 190 HUF**
- 6. Gebratener Käse** (Steakkartoffeln, Remoulade) **3 690 HUF**
- 7. Gegrillter Gomolya-Käse mit Salat** **3 790 HUF**

Suppen direkt vor dem Ankerlichten

- 8. Birnensuppe mit gesalzenem Karamell** **1 990 HUF**
- 9. Cremige Trüffel-Waldpilzsuppe** (Basilikumcroutons) **2 190 HUF**
- 10. Reichhaltige Rindsuppe** (vom Tafelspitz) **2 390 HUF**
- 11. Seemannsgulasch** (Rindsragout, Wurst, Sauerrahm, Kartoffeln, Bohnen) **2 490 HUF**
- 12. Irische Bier käsesuppe mit gebratenem Speck** **2 690 HUF**

Frische italienische Pasta

- 13. Tagliatelle di maiale** (Schweinefilet, Rucola, Parmesan, Sahne, Weißwein) **3 890 HUF**
- 14. Waldpilz Petersilien-Pesto Tagliatelle mit Parmesan** **3 990 HUF**
- 15. Hähnchenbrust mit Sahne, Knoblauch und Spinat-Tagliatelle** **3 990 HUF**
- 16. Authentische Spaghetti Carbonara mit Guanciale** **3 990 HUF**
- 17. Spaghetti alla Calabrese** (Wurst, Ajvar, Chili, Olivenöl, Parmesan) **4 290 HUF**
- 18. Garnelen-Spaghetti mit Knoblauch-Chili, Rucola und Cocktailtomaten** **4 690 HUF**

Regionale Spezialitäten

19. Hausgemachter Letscho mit Mangalica-Wurst und knusprigem Brot 2 990 HUF
20. Rotwein Ungarischer Grauvieh Eintopf mit Hüttenkäsenudeln 4 790 HUF

Frischgebratene vor der Schlacht...

...vom Geflügel

21. Cordon Bleu Putenbrust (Bratkartoffeln, Remoulade) 4 290 HUF
22. Gegrillte Hähnchenbrust mit hausgemachtem gegrilltem Gomolya-Käse und frischem Salat 4 290 HUF
23. Gegrillte Hähnchenbrust mit gegrillter Ananas und Mozzarella (Jasminreis) 4 290 HUF
24. Parmesan-Hähnchenbrust in Tomatensauce, im Ofen gebacken mit Mozzarella, dazu frischer Salat 4 490 HUF
25. Chicken Faitas (Tortilla, Hähnchenbrust, Käse, Salsasauce, Sauerrahm, Eisbergsalat) 4 490 HUF
26. Rosé-Entenbrust mit Birne und roter Bete (Cognac-Entenlebersauce, Trüffelkartoffelpüree) 5 990 HUF

...vom Schwein

27. Zigeunersteak aus ganzen gebratenen Rippchen (Bratkartoffeln, Paprikasauce) 4 390 HUF
28. Langsam gebratenes Kaiserfleisch (Rahmkartoffelpüree, gegrillte Rüben, Röstzwiebeln) 4 190 HUF
29. Knusprige ganze Haxe nach Bäckerfrauenart mit Zwiebelmarmelade 5 790 HUF
30. Gebratenes Lendenstück gefüllt mit Speck, Käse und Zwiebeln (Rahmkartoffelpüree, Pfirsichkompott) 4 390 HUF
31. Borzaska (Schweinekotelett, frischer Salat, Knoblauchsauerrahm) 4 390 HUF
32. BBQ SpareRibs (Bratkartoffeln, BBQ Sauce) 4 990 HUF
33. Schweinefleisch mit Entenleber und Pilzragout (Kartoffelpuffer, gebratene Zwiebeln) 5 890 HUF

...vom Rind

- 34. In Guinness-Bier gebratene Rinderschnauze** (Apfel-Kartoffel-Krokette mit Waldpilzen) **5 990 HUF**
- 35. Wiener Schnitzel** (Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Heidelbeermarmelade) **5 990 HUF**
- 36. Kalbssteak in grüner Gewürzkruste** (Sahne-Cognac-Sauce, Parmesan polenta, gegrillter grüner Spargel) **6 590 HUF**
- 37. Angusrib-Eye-Steak** (300g / grüne Pfeffersoße, gegrillter Herzsalat, Steakkartoffeln) **9 990 HUF**
- 38. Angus-Lendensteak** (Whiskeysauce, Kartoffelpüree mit Trüffeln, grüner Spargel, gegrillte Champignons) **11 590 HUF**

...vom Fisch

- 39. Gegrilltes Zanderfilet** (gebratener Speck, gegrillter Salat, Champignons, cremiges Kartoffelpüree) **5 890 HUF**
- 40. Zanderfilet in knuspriger Kruste** (Salat, Pommes Frites, Gurken-Remoulade) **5 590 HUF**
- 41. Wels-Paprika mit Hüttenkäse-Chutney und knusprigem Speck** **4 590 HUF**
- 42. Gegrilltes Welsfilet mit Knoblauchmuscheln** (grüner Spargel, Kartoffelpüree) **4 990 HUF**
- 43. Toskanisches Lachsfilet im Ofen gebacken** (Knoblauchspinat, Cocktailtomaten, Sahne, Parmesan, Jasminreis) **5 990 HUF**
- 44. Schwarze Miesmuscheln nach italienischer Art mit Ciabatta** **3 990 HUF**

Platten für 2 Personen

- 45. Nelson Platte für Zwei** **8 390 HUF**
(Cordon Bleu von der Putenbrust, gegrillte Hähnchenbrust, gebratener Käse, borzaska, Zigeunersteak, Bratkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Jasminreis, geriebener Käse)
- 46. Holzteller für zwei Personen** **8 390 HUF**
(gegrillte Hähnchenbrust, Schweinekaiser, Zigeunersteak, Spareribs, Speckrose, gebratenes Debrecen, Steakkartoffeln, Knoblauchsauerrahm, mongolischer Krautsalat)

Salaten gegen Skorbut

47. Griechischer Salat	2 390 HUF
48. Essiggurken	890 HUF
49. Mongolischer Kohlsalat	890 HUF
50. Kohlsalat mit Mayonnaise	890 HUF

Desserts nach der Schlacht

51. Germknödel gefüllt mit Heidelbeeren und Pflaumen mit Vanillesoße	2 290 HUF
52. Mohn-Kirsch-Pfannkuchen mit Orangen-Vanille-Sauce	1 990 HUF
53. Klassischer Schokoladenbrownie mit Karamelleis	2 190 HUF
54. Warmer Schokoladen-Lava-Kuchen (Vanilleeis mit Kirschen)	2 190 HUF

Weitere Dessertangebote finden Sie in unserem ganztägigen Angebot unserer Konditorei.

Kindermenü

55. Spaghetti mit Tomatenkäse	2 790 HUF
56. Fischstäbchen mit Bratkartoffeln und Remoulade	2 990 HUF
57. Gebratene Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln	2 990 HUF

Guten Appetit wünscht Ihnen das Restaurant der Sieger NELSON PUB!

Unsere Preise verstehen sich immer inklusive Garnierung!

4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere

Geöffnet: M-D-M-D-S: 07:00 - 22.00 F-S: 07:00 - 23:00

Tel.: +36 (52) 270 226 • nelsonpub@nelsonpub.hu

www.nelsonpub.hu • [facebook.com/nelsonetterem](https://www.facebook.com/nelsonetterem)