

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. Entenrillette mit Trüffeln und hausgemachtem Brot | 3 890 HUF |
| 2. Caesar Salad (Hähnchenbrust, Römersalat, Parmesanspäne) | 3 890 HUF |
| 3. Garnelen-Snacks in Knoblauch-Chili-Öl mit Toast | 4 290 HUF |
| 4. Tartar Beefsteak Angus (hausgemachtes Brot, eingelegte Zwiebeln, Gewürzbutter) | 5 690 HUF |

Für Vegetarianer

- | | |
|---|-----------|
| 5. Gebratener Käse (Steakkartoffeln, Remoulade) | 3 990 HUF |
| 6. Ofenkartoffeln mit Spinat, Champignons, Mozzarella, Knoblauch Sauerrahm und frischem Salat | 3 990 HUF |

Suppen direkt vor dem Ankerlichten

- | | |
|--|-----------|
| 7. Birnensuppe mit gesalzenem Karamell | 2 290 HUF |
| 8. Im Ofen gebackene Süßkartoffel Suppe mit Parmesan und Gemüse Fleischbällche | 2 490 HUF |
| 9. Cremige Trüffel-Waldpilzsuppe (Basilikumcroutons) | 2 490 HUF |
| 10. Reichhaltige Rindsuppe (vom Tafelspitz) | 2 690 HUF |
| 11. Seemannsgulasch (Rindsragout, Wurst, Sauerrahm, Bohnen) | 2 690 HUF |

Frische italienische Pasta

- | | |
|--|-----------|
| 12. Gnocchi mit grünem Spargel, Champignons und Parmesan | 4 290 HUF |
| 13. Authentische Spaghetti Carbonara mit Guanciale | 4 390 HUF |
| 14. Hähnchenbrust mit Sahne, Knoblauch und Spinat-Tagliatelle | 4 390 HUF |
| 15. Salbei-Tagliatelle-Nudeln mit Gemüse-Entensauce | 4 990 HUF |
| 16. Garnelen-Spaghetti mit Knoblauch-Chili, Rucola und Cocktailtomaten | 4 990 HUF |
| 17. Tagliatelle mit Lachs und Wodka | 5 490 HUF |

Regionale Spezialitäten

18. Hausgemachter Letscho mit Mangalica-Wurst und knusprigem Brot 3 590 HUF
19. Rotwein Ungarischer Grauvieh Eintopf mit Hüttenkäsenudeln 5 490 HUF

Frischgebratene vor der Schlacht... **...vom Geflügel**

20. Cordon Bleu Putenbrust (Bratkartoffeln, Remoulade) 4 790 HUF
21. Gegrillte Hähnchenbrust mit gegrillter Ananas und Mozzarella (Jasminreis) 4 590 HUF
22. Parmesan-Hähnchenbrust in Tomatensauce, im Ofen gebacken mit Mozzarella, dazu frischer Salat 4 690 HUF
23. Rotwein-Waldpilz-Hähnchenbrust mit Trüffel-Kartoffelpüree 4 790 HUF
24. Hähnchen-Enchiladas mit Cheddar-Käse 4 990 HUF
25. Rosé-Entenbrust mit Süßkartoffelpüree (geröstete Haselnüsse, Cognac-Kirschsauce, Waldpilze) 6 190 HUF

...vom Schwein

26. Braten a la Brasov (Speckstreifen, grüne Erbsen, Chili, Zwiebel, Knoblauch, Kartoffel) 4 590 HUF
27. Gebratenes Lendenstück gefüllt mit Speck, Käse und Zwiebeln (Rahmkartoffelpüree, Pfirsichkompott) 4 790 HUF
28. Zigeunersteak aus ganzen gebratenen Rippchen (Bratkartoffeln, Paprikasauce) 4 790 HUF
29. Grün gewürzte Porchetta mit Knoblauch Spinat und Parmesan Polenta 4 990 HUF
30. BBQ SpareRibs /40-50 dkg/ (Steak-Kartoffeln, coleslaw) 5 790 HUF
31. Knusprige ganze Haxe mit Zwiebelmarmelade 6 390 HUF
32. Schweinefilet mit Entenleber und Pilzragout (Parmesan-Polenta) 5 990 HUF

...vom Rind

- 33. Winterliches Rinderbacken Ragout mit Parmesan Polenta** 6 290 HUF
- 34. Wiener Schnitzel** (Butterkartoffelpüree, Heidelbeermarmelade) 6 190 HUF
- 35. Angusrib-Eye-Steak /300g/** (grüne Pfeffersoße, Lyoner Zwiebel, Ofenkartoffeln) 11 490 HUF
- 36. Angus-Lendensteak /200g/** (Pilz-Whiskey-Sauce, gegrillter Spargel, Trüffel-Kartoffelpüree) 12 490 HUF

...vom Fisch

- 37. Zanderfilet in knuspriger Kruste** (Salat, Pommes Frites, Chimichurri-Mayonnaise) 6 190 HUF
- 38. Welspaprikasch mit Topfenfleckerln** 5 090 HUF
- 39. Gegrilltes Welsfilet mit Knoblauchmuscheln** (grüner Spargel, Kartoffelpüree) 5 590 HUF
- 40. Toskanisches Lachsfilet im Ofen gebacken** (gebratene Gnocchi, Knoblauchspinat, Cocktailtomaten, Sahne, Parmesan) 6 490 HUF
- 41. Gegrillte Garnelen mit Salat, Avocado und Mango-Vinaigrette** 4 990 HUF

Platten für 2 Personen

- 42. Nelson Platte für Zwei** 9 890 HUF
(Cordon Bleu von der Putenbrust, gegrillte Hähnchenbrust, gebratener Käse, gefülltes Schweinekotelett, Zigeunersteak, Bratkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Jasminreis, geriebener Käse)
- 43. Holzteller für zwei Personen** 9 890 HUF
(gegrillte Hähnchenbrust, Grün gewürzte Porchetta, Zigeunersteak, Spareribs, Speckrose, gebratenes Debrecen, Steakkartoffeln, Knoblauchsauerrahm, mongolischer Krautsalat)

Salaten gegen Skorbut

44. Griechischer Salat	2 790 HUF
45. Essiggurken	990 HUF
46. Mongolischer Kohlsalat	990 HUF
47. Kohlsalat mit Mayonnaise	1 290 HUF

Desserts nach der Schlacht

48. Germknödel mit Vanillesoße	2 490 HUF
49. „Nelson Mákos Guba“ Ungarisches Mohnpielen mit Vanillesoße und Erdbeereis	2 390 HUF
50. Klassischer Schokoladenbrownie mit Karamelleis	2 390 HUF
51. Warmer Schokoladen-Lava-Kuchen (Vanilleeis mit Kirschen)	2 390 HUF

Weitere Dessertangebote finden Sie in unserem ganztägigen Angebot unserer Konditorei.

Kindermenü

52. Pommes Frites mit Cheddar-Käsesauce und Speck Streusel	2 990 HUF
53. Spaghetti mit Tomatenkäse	3 290 HUF
54. Fischstäbchen mit Bratkartoffeln und Remoulade	3 290 HUF
55. Gebratene Hähnchenbrust mit Bratkartoffeln	3 390 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