



Das Angebot des Küchenchefs

*Rinderfilet-Carpaccio auf Rucola-Salat mit Balsamico und
Bruschetta mit Tomaten (10, 1, 3)*

2890,-

*Wildragoutsuppe mit Estragon, umdenkend
mit Spinatravioli (1, 3, 4, 6, 7, 9)*

1190,-

*Ziegenkäse gebraten mit Leinsamen, Speckchips,
und Zuckererbsen mit Brandy-Karamell (7)*

2190,-

*Hähnchenkeule vom Bauernhof, sous vide gegart mit Rosemarin,
mit Kartoffelpüree gewürzt mit Muskatnuss,
mit Pfirsich und Honig serviert (1, 3, 7, 9)*

2490,-

Käsetorte (1, 3, 7)

999,-

Volle Speisekarte

8990,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

Vorspeisen – Salate

Beefsteak Tartar mit frischem Gemüse serviert (3, 7, 10)

3290,-

Ziegenkäse-Salat mit Walnuss und Kräuterbutter (1, 3, 7, 8)

2490,-

*Gänseleber in ihrem Fett gekocht, mit Apfel-Chutney und Röstbrot
(1, 3, 4, 6, 7, 9)*

4190,-

Griechischer Salat mit farbigen Oliven und Balsamico-Olivenöl (7)

1390,-

Caesar-Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)

1590,-

*Hähnchenbruststücke in Chili-Maismehl gebraten, mit frischem Gartensalat
und Joghurt-Dressing mit Sellerie (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)*

2190,-

Gänseleber-Tartar mit frischem Gemüse (1, 3, 4, 6, 7, 9)

3390,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

Suppen

Gemüsesuppe mit Zwiebelstrudeln (1, 3, 4, 7, 9, 10)

790,-

*Duftende Rindfleischsuppe mit Safran gekocht,
mit Nudeln „Erdbeerblatt“ serviert (1, 3, 4, 6, 7, 9)*

790,-

Fleischsuppe mit hausgemachten Leberknödeln (1, 3, 4, 6, 7, 9)

790,-

Erdbeercremesuppe mit Vanille-Milchschaum (3, 7)

790,-

John Bull pikante Kalbsragoutsuppe (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)

990,-

*Bohnengulaschsuppe mit gezupften Nudeln „Csipetke“,
in einem Kessel serviert (1, 3, 4, 6, 7, 9)*

1090,-

Welsuppe (1, 3, 4, 6, 7, 9)

1190,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

Die Überraschungen des Hühnerhofs

*Putenbrust konfitiert, mit Apfel- und Steinpilz-Chutney
und Jasminreis*

2590,-

*Entenbrust rosé gebraten, auf Salatbett mit gebratenen Waldsamen,
mit Nusskartoffeln mit Thymian und Granatapfel-Vinaigrette*

(1, 3, 6, 7, 8, 9, 11)

2690,-

*Hähnchenbrust sous vide gegart, in hausgemachter Marinade
mit gedämpftem Gemüse und Holländischer Sauce (1, 3, 7, 9)*

2290,-

*Putenbrust gefüllt mit Schinken und Käse, in Baconspeck gerollt,
mit Bärlauch-Jasminreis (1, 3, 7, 9)*

2490,-

*Hähnchenkeule, geplättet, mit Feta-Käse,
und Gemüsespieß und Jasminreis serviert (1, 3, 7, 9)*

1890,-

*Hähnchenbruststücke mit Gartenkräutern,
mit Penne-Nudeln serviert (1, 3, 4, 7, 9)*

1790,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

Schweine- und Kalbfleischgerichte

*Kaiserfleisch sous vide gegart, mit Pesto mit Gartengewürzen
auf Knoblauch-Schweinebraten mit französischen Petersilienkartoffeln (7, 9)*
3190,-

*Schweinefiletmignons in Baconspeck gerollt, mit Sauerkirschragout
und Kartoffelpüree (7, 9)*
3190,-

*John Bull Holzplatte mit gewürzten Steakkartoffeln und Lyoner Zwiebeln
(1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)*
3590,-

*Schweinemedallions mit Zitronenbutter und geräuchertem Käse gebraten,
auf Kartoffelpüree mit Shimeji-Pilzragout serviert (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)*
2890,-

*Riesiger Wiener Schnitzel, mit Bärlauch-Kartoffelsalat
(1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)*
2790,-

*Cheddar-Käse zwischen gegrillten Schweinerippchen gebraten,
mit Gemüserisotto (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)*
2590,-

Kalbspaprikasch mit Eiernockerln (1, 3, 6, 7, 9)
2890,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

Rindfleischgerichte

*Beefsteak in windgetrockneten Schinken gerollt,
mit Biersauce und gewürzten Kartoffelspalten (9, 10)*

4690,-

*Beefsteak mit Salbei-Meersalz, gebratenen Pilzen
und gegrilltem Mozzarella
und Steak-House-Kartoffeln (7, 9, 10)*

4490,-

*Lendenbratenbeste mit Gemüse vom Rost und Grünpfeffer-Sauce
auf Kartoffelrösti (1, 3, 7, 9, 10)*

4690,-

*Rumpstück mit damit gebratenen Zwiebeln,
mit Baconspeck und Spiegeleier sowie
gewürzten Steakkartoffeln serviert (3, 9, 10)*

3190,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

Rindfleischgerichte

*Beefsteak mit gegrilltem Ziegenkäse
und Gänseleber garniert, mit brauner Soße,
Maiskölbchen und Kartoffelkroketten serviert (1, 7, 9, 10)*
6990,-

*T-Bone Steak mit Kräuterbutter und Barbecue-Sauce,
Pommes Frites und Gemüse vom Rost (7, 9, 10)*
4890,-

Rinderpörkölt mit Dill- und Zwiebel-Dödölle (Kartoffelteig) (1)
2490,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

Aus dem Netz der Fischer

*Kabeljau mit Zucchini und Kartoffeln geschichtet
mit Kokosdip (1, 3, 4, 6, 7, 9)*

2590,-

*Goldbrasse im Ganzen gebraten, mit Gemüse in Butter gedämpft,
mit Zitronenbuttersauce serviert (1, 3, 4, 6, 7, 9)*

160,-/ dkg

*Forelle knusprig gebraten mit pikantem Tigerkrebs in Muschelschale
serviert mit Gemüse vom Rost (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9)*

140,-/ dkg

Beilage **690,-**

*Gebraten Flusswels aus der Theiss mit Dill
auf Nudelbett mit Schafquark mit Paprika-Sauce,
mit Jakobsmuscheln garniert (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9)*

3790,-

*Lachsfilet mit Rosenpfeffer gebraten, auf Rondell-Kartoffeln,
mit Tigerkrebs garniert mit würziger Buttersauce serviert*

(1, 2, 4, 6, 7, 9)

3690,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

Vegetarische Gerichte

*Camembert-Käse in Walnussmantel, mit Apfelscheiben vom Rost
und Heidelbeermarmelade (1, 3, 7)*

1890,-

*Trappistenkäse paniert, mit Sauce Tartar
und Steak-House-Kartoffeln (1, 3, 7, 10)*

1890,-

*Käse-Trio mit Auberginen geschichtet, mit gegrillten Maiskölbchen
und Jasminreis (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)*

2190,-

*Paprika mit Gemüse vom Rost gefüllt, mit gegrilltem Ziegenkäse
mit Pignolien, und Rosmarin-Jus (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)*

3290,-

*Palatschinken mit Schnittlauch-Käsecreme gefüllt, paniert
mit Jasminreis und gedämpftem Brokkoli serviert (1, 3, 4, 6, 7)*

2290,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

Beilagen

Frischer Salat

590,-

Jasminreis

490,-

Gedämpftes Gemüse (1, 3, 4, 6, 7, 9)

690,-

Pommes Frites

490,-

Kartoffelpüree (7)

490,-

Französische Petersilienkartoffeln (1, 3, 4, 6, 7, 9)

490,-

Steakkartoffeln

490,-

Kartoffelkroketten (1, 7)

490,-

Rösti-Kartoffeln (7)

490,-

Gemüse vom Rost (1, 3, 4, 6, 7, 9, 10)

590,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

Salate

Tomatensalat mit Basilienkraut und Olivenöl

390,-

Krautsalat mit Kümmel

320,-

Salat aus geschälten Gurken

390,-

Gemischter Sauersalat

320,-

Essig-Apfelpaprika

320,-

Saure Gurken

320,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

Süße Versuchungen

*Mousse aus weißer Schokolade mit „Tokaji Aszu“-Gelee
und getrockneten Aprikosen (7)*

1290,-

Palatschinken mit Pfirsich und Quark, mit Vanilleschaum serviert (1, 3, 7)

790,-

Schneeeier („Madártej“) mit Vanille-Cappuccino in Becher serviert (3, 7)

890,-

Gundel Palatschinken mit Vanilleeis (1, 3, 5, 7, 8)

790,-

Tropische Früchte in Ananas-Becher mit Stracciatella-Mousse serviert (7)

1190,-

Kastanienpüree mit marmorierten Schokoladenspännen (7)

790,-

*Die mit Nummer versehenen Gerichte enthalten Allergene.
Die Liste der Allergene können Sie in unserem Restaurant finden.
Der Endbetrag der Rechnung beinhaltet 10% Servicegebühr.*

JOHN BULL[®] PUB

I. kategória

Cím: 4400 Nyíregyháza, Dózsa Gy. u. 1.

Telefon: +36 42 409 300/132

Web: www.korona-hotel.hu

Üzemeltető: Pesz-Co Kft.