

# SPEISEKARTE

## ***Willkommen auf Admiral Nelsons Fregatte!***

Der Name von Horatio Nelson englischer Admiral ist mit langen Heereszügen, blutigen Schlachten und glorreichen Siegen verbunden. Wir versuchen das spezielle Lebensgefühl – ohne Krieg- aus der Vergangenheit hervorzubeschwören, wozu unser stimmungsvolles Restaurant und Konditorei zur Hilfe dienen.

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

Bevor Sie unsere Köstlichkeiten kennen lernen würden, empfehlen wir die ausgezeichneten Spirituosen unseres Geschäftes, das das Verspeisen unserer Gerichte Ihnen noch mehr Spaß bietet!

*Wir wünschen Ihnen eine spannende Reise im Reich der Geschmäcke!*

## **Vorspeisen vorm Segelsetzen**

<b>Markknochen mit Petersilie, Meersalz und hausgemachtem Brot</b>	<b>2 150 HUF</b>
<b>Siebenbürgischer Auberginenaufstrich</b> (frisches Gemüse, hausgemachtes Rosmarinbrot)	<b>2 290 HUF</b>
<b>Caesar Salad</b> (Eisbergsalat, Gurke, Tomate, scharfe Sauerrahm, Hähnchenbrust, Toastbrötchen)	<b>2 450 HUF</b>
<b>Ofengebackener Ziegenkäse</b> (Pflaumenchutney und Salatmischung der Saison)	<b>3 350 HUF</b>
<b>Tatarbeefsteak</b> (primäres Gemüse, gewürzte Butter, hausgemachtes Rosmarinbrot)	<b>3 590 HUF</b>

## **Für Vegetarianer**

<b>Gnocchi mit Spinat und pikanter Käsesauce</b>	<b>2 190 HUF</b>
<b>Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella</b>	<b>2 350 HUF</b>
<b>Gebratener Käse</b> (Steak Pommes und Remoulade)	<b>2 490 HUF</b>
<b>Hausgemachte Steinpilznudeln mit Parmesanstücken</b>	<b>2 690 HUF</b>
<b>Gegrillter hausgemachter Ziegenkäse mit gebackener Aubergine</b>	<b>3 250 HUF</b>

## **Suppen direkt vor dem Ankerlichter**

<b>Rote-Bete-Cremesuppe mit würzigem Meerrettichgelee</b>	<b>1 490 HUF</b>
<b>Hühnerragoutsuppe</b> (Hähnchenbrust, grüne Erbsen, Gemüse, Pilze, Petersilie, Kurkuma)	<b>1 650 HUF</b>
<b>Rindsuppe mit Markknochen</b> (scharfer Paprika, Meerrettich, Petersilie, hausgemachtes Brot)	<b>1 690 HUF</b>
<b>Admiralsgulasch</b> (Bohnen, geräucherte Schweinshaxe, Gemüse, Pommes, Sauerrahm)	<b>1 690 HUF</b>
<b>Wels-Fischsuppe</b>	<b>1 790 HUF</b>
<b>Heiße Erdbeercremesuppe</b> (süße Teigtaschen, geröstete Mandeln)	<b>1 850 HUF</b>

## **Regionale Spezialitäten**

<b>Dünne Flanke vom Mangalica-Schweinefleisch gefüllt mit Schweine-Nagel-Eintopf, serviert mit Petersilienkartoffel</b>	<b>3 590 HUF</b>
<b>Auf Holzkohle gegrilltes Mangalica-Schweinefilet</b> (frisch gepflückte Champignons und Schnittlauch-Kartoffelkrapfen mit weißem Bohnenpüree)	<b>3 990 HUF</b>
<b>Graue Kalbslende gebraten auf Rosé</b> (gegrillte Kartoffeln und Blauschimmelkäse, gebackene Auberginencreme und Rote Bete, grüne Pfeffersauce)	<b>4 590 HUF</b>

## **Frischgebratene vor der Schlacht...**

### **...vom Geflügel**

<b>Hähnchenkeule vom Bauernhof in Senf-Pfeffer-Kruste</b> (süß-saure Karotte, Jasminreis mit Petersilie, gebuttertes pochiertes Ei)	<b>2 750 HUF</b>
<b>Hähnchenbrust gebraten mit Pinienkernen und hausgemachtem Pesto Tagliatelle</b>	<b>2 790 HUF</b>
<b>Gebratene Junghennenbrust in Käsekruste</b> (saisonaler Salat und Parais-Reis)	<b>2 950 HUF</b>
<b>Zimt - Zitrus-Hühnerbrust</b> (Süßkartoffel-Apfel-Ragout)	<b>2 990 HUF</b>
<b>Gereifte Putenbrust a'la Joghurt-Honig-Senf</b> (Hirse-Risotto und Bratwürste)	<b>3 190 HUF</b>
<b>Gebackenes Hähnchenschenkelfilet auf der Haut</b> (Paprikacreme, gegrilltes Gemüse, gekochte Kartoffelchips)	<b>3 240 HUF</b>
<b>Hühnchen-Fajitas</b> (Tortilla, Hähnchenbrust, Käse, Salsa-Sauce, Sauerrahm, Eisbergsalat)	<b>3 490 HUF</b>
<b>Hähnchenbrust gefüllt mit grün-würzigem Ziegenkäse, im Speckmantel</b> (Sauerrahm - Ruccola-Kartoffelchips)	<b>3 590 HUF</b>
<b>Gemästete Entenbrust und Entenkeule</b> (Walnuss-Quittenragout und Süßkartoffel)	<b>4 890 HUF</b>

## **...vom Schwein**

<b>Knusprige Mangalica Schweinshaxe</b> (Apfel-Linsen-Kohl-Farmkartoffel-Senf-Sauce)	<b>2 990 HUF</b>
<b>Gegrilltes ganzes Mangalica-Schweinefutter mit „Outlaw“-Kartoffel und Ratatouille</b>	<b>3 250 HUF</b>
<b>Gefüllte Schweinelende mit knuspriger Kartoffel und Petersilienreis</b>	<b>3 190 HUF</b>
<b>Matrosen gefüllte Kartoffelpuffer</b> (Schweineeintopf, geriebener Käse, Schafskäse, Sauerrahm, Zwiebel, Tomate, Speck, Krautsalat, geräucherte Schweinshaxe)	<b>3 290 HUF</b>
<b>Schweinshaxe</b> (Kartoffelpüree, Schalotten-Bohnen-Ragout)	<b>3 990 HUF</b>

## **...vom Rind**

<b>Rinderschnabel mit Pilz- und Pflaumenkartoffelkrokette</b>	<b>3 740 HUF</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> (Kalbskotelett, pikante Kartoffelchips, Krautsalat)	<b>3 990 HUF</b>
<b>Nelsons Favorit</b> (Lendensteak, Speck, gegrillte Champignons, geräucherter Käse, Pellkartoffeln, Zwiebelringe, Capri-Sauce)	<b>5 990 HUF</b>
<b>Gereiftes Filet mit Gänseleber</b> (Maispudding, Pilzravioli, geräucherte Wachteleier)	<b>6 290 HUF</b>
<b>Rinderfilet nach Budapester Art</b> (Grünerbsenpüree, Ratatouille, Kartoffel, Reis, Gänseleber, Speck)	<b>6 290 HUF</b>

## **...vom Fisch**

<b>Safranforelle mit Butter-Petersilie-Kartoffel</b>	<b>3 390 HUF</b>
<b>Fish and Chips a' la Hungary</b> (Zander, Erbsenpüree, gewürzte Chips, Mousseline)	<b>3 690 HUF</b>
<b>Knuspriger Wels mit Paprikasalat und Zitrusbuttersauce</b> (Pommes-Kartoffel, Spargel, süßer Paprika, lila Zwiebel, Ruccolasalat mit Olivenöl und Balsamico-Essig, Meersalz)	<b>3 590 HUF</b>
<b>Erneuerter Serbischer Karpfen</b> (Sauerrahm-Fischsauce, Kartoffelpüree, Karpfenfilet, Zwiebelconfit mit Sauerrahmschaum)	<b>3 690 HUF</b>

## **Lieblingsgerichte des Schiffskochs**

<b>Mangalica-Schweinelende</b> (gebackene Kartoffel gefüllt mit gewürztem Gerinnsel, Ratatouille)	<b>3 490 HUF</b>
<b>Rotwein-Heidelbeer-Wildschwein-Hintern</b> (gegrillte Polenta, Schafskäse mit Zwiebeln)	<b>4 090 HUF</b>
<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> (pikantes Knoblauch-Avocado-Ragout, Ruccola-Kartoffelpüree)	<b>3 990 HUF</b>
<b>Confit Gänsekeule und Rosé Gänsebrust</b> (Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse, Kartoffelauflauf, Krautcreme und Rote Beete Sauerkirch Ragut)	<b>4 690 HUF</b>

## **Platten für 2 Personen**

**Nelson Platte für Zwei** 5 990 HUF

(Putenbrust mit geräuchertem Schweinskamm gefüllt auf Orly Art, Backkäse, gegrillt Hähnchenbrust, Zanderfilet gegrillt, Backpilze, Strubbelbraten, Debrecziner Wurst gebraten, Eierfladen, Paris-Garnierung)

**Holzteller für zwei Personen** 5 990 HUF

(Hähnchenkeule Filet gegrillt, Schweinekamm gegrillt, Putenbrust gegrillt, Filetbraten, Kartoffelscheiben mit saurerer Sahne und Knoblauch, Hahnenkamm Speck, gebratene Debrecener Wurst, hausgemachter gemischter Salat)

**Fischplatte für Zwei** 6 190 HUF

(geräucherte Lachsrosti, Zanderfilet auf Orly, Karpfen gebacken, Welssteak mit Karotten und Schafskäse-Käsesoße gratiniert, Admiralsalat, Gemüsereis, Tomate mit Knoblauch-Spinat gefüllt)

## **Salaten gegen Skorbut**

Tomatensalat	690 HUF	Rote-Bete-Salat	690 HUF
Gurkensalat	690 HUF	Gemischter eingelegter Salat	690 HUF
Eingelegte Gurke	690 HUF	Mongolischer Kohlsalat	690 HUF
Paprika a'la Cecei	690 HUF	Krautsalat	690 HUF

## **Desserts nach der Schlacht**

Hüttenkäsepfannkuchen 1 390 HUF

Lagerfeuerstapel 1 490 HUF

Vulkan mit heißer Schokolade mit Vanilleeis 1 450 HUF

## **Kindermenü**

Gebratene Hähnchenbrust mit Pommes frites 1 540 HUF

Chickenburger mit Pommes frites 1 590 HUF

Spaghetti Carbonara 1 790 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](mailto:nelsonpub@nelsonpub.hu)

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