

# 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, dass das Verspeisen unserer Gerichte Ihnen noch mehr Spaß bietet!

Wir wünschen Ihnen eine spannende Reise im Reich der Geschmäcke!

## Vorspeisen vorm Segelsetzen

1. Auberginepaste (Erstling-Gemüse, Toast, Gewürzbutter mit blauem Käse) 1 950 Ft
2. Tatarenbeefsteak (frisch Gemüse, toast) 3 190 Ft
3. Avocado-creme mit geräuchertem Lachs (Krebsbutter geröstet Milchbrot, frischer Zitrusalat) 1 990 Ft
- G** 4. Griechischer Salat (Fetakäse, Oliven, Paprika, Gurke, Tomate, Oregano, Lilazwiebel) 1 390 Ft
5. Caesar Salat (Eissalat, Gurke, Tomate, würzige saure Sahne, Hähnchenbrust, Semmelwürfel) 2 240 Ft

## Für Vegetarianer

6. Pilzcreme gefüllte Cannelloni mit hausgemachter Butter-Camembert-Sauce 2 160 Ft
7. Tortilla mit Cheddar-Creme mit Broccoli (Kirschtomatensalat) 2 440 Ft
8. Pilzenköpfe gefüllt mit Bärlauch Ziegenkäse Gemüse Bulgur gegrillt 2 540 Ft
9. Backkäse mit Pommes Frites, mit Tartarensauce 2 190 Ft
- G** 10. Gegrillter Klumpenkäse mit Chili und würziger Süßkartoffel, frischem Salat, Himbeeressig 2 990 Ft

## Suppen direkt vor dem Ankerlichten

11. Tomatensuppe mit Erdbeeren Geschmack und mit gegrillten Garnelen 1 540 Ft
- G** 12. Mango Cremesuppe mit Kokosmilch 1 440 Ft
13. Hirschragoutsuppe mit Waldpilzen serviert im Brotlaib 1 590 Ft
14. Nelson Admiral Suppe (Rindfleisch, Gemüse, Pilze, Estragon, mit Senf abgedickt) 1 490 Ft
- L** 15. Újházi Hühnersuppe (Hühnerfleisch, Gemüse, Pilze, Mehlspeise mit Wachtelei) 1 340 Ft
- L** 16. Fischsuppe aus Wels 1 590 Ft

## Regionale Spezialitäten

17. In häuslichen Schmarren gebratenes Mangalica Schweinifilet (Babykarotten englischer Art, Zuckererbsen) 3 090 Ft
18. Gebratene Traberscheiben mit Majoran (gebratene Zwiebelringe, saure Creme-Speck-Kartoffeln) 2 890 Ft
- G** 19. Rosa gebratenes Lendenstück aus Steppenrindskalb („Fata Morgana“ Sauce, Ofenkartoffel mit Petersilie) 3 540 Ft

## ...vom Geflügel

- L** 20. Geflügel nuggets mit Chili und Sesamen, mit Udon-Nudeln mit Sojasaße 2 940 Ft
21. Mit Feta und getrockneten Tomaten gefüllte Hühnerbrust in Panko-Schmarren (Krautsalat mit Majonese, Pommes in Schale) 2 760 Ft
- G** 22. Chili Chicken Wings (Französische Kartoffel, frischer Salat, Gurkenragu mit saurer Sahne) 2 240 Ft
- G** 23. Oberschenkel von der Vogel der Steuermann (mürbe Gänsekeule, Rotkraut gedünst im Rotwein mit Dörrpflaume und Bacon, zerstampfte Kartoffeln mit Zwiebel) 3 640 Ft
- G** 24. Cadiz Münze (Hähnchenkeule Filet in Rizling Yogurt frischer Salat, Chips Kartoffeln) 2 590 Ft
25. Gerollte Putenbrust (Schinken, würzige Käse, gemischte Garnierung) 2 890 Ft
- G** 26. Geheimnis der Schatzinseln (Hähnchenbrust, Entenleber, Pfirsich, Räucherkäse, Kartoffelpüree) 4 090 Ft

27. Hähnchenfajitas (Tortilla, Hähnchenbrust, Käse, Salsasaße, saure Sahne, Tomaten und Eissalat, Olivenöl) 3 190 Ft

- G** 28. Italienisches Hähnchen (Hähnchenbrust, Mozzarella, Tomate, Oregano, Spinatreis, Salatenmix, Basilienkraut-Olivenöl) 3 090 Ft

## ...vom Schwein

29. Kentucky Ferkelhaxe (frischer Salat mit Balsamessig, Pommes aus Süßkartoffeln) 3 590 Ft
- G** 30. Spieß der Gefangenen (geräucherter Schweinskamm, Schweinsfilet, Debrecziner Wurst, Räucherspeck, Paprika, Zwiebel, griechischer Salat, ungarische Frühkartoffeln mit Pilze) 3 690 Ft
31. Mexikanische Schweinerippchen (mit gegrillte Gemüse gefüllte Taco, und mit würzigem Joghurt) 3 490 Ft
32. Schiffbauer Braten (Knoblauch Schweinekamm, Kartoffel mit saurer Sahne und Speck) 3 140 Ft
- L** 33. Retter der Schiffbrüchigen (Schweinekotelett, Entenleber, Pilze, gemischte Garnierung) 3 890 Ft
34. Strubbelbraten (Schweinekotelett im Röstlimantel, Pommes Frites, saure Sahne Knoblauch) 2 820 Ft

### **...vom Rind**

35. Wiener Schnitzel mit Butter-Rosmarin  
Kartoffelscheiben 3 690 Ft
36. Rindheilbuttschnitt mit gebratenen Zwiebeln mit  
Cheddar-Käse und Steak-Kartoffeln 4 690 Ft
- G** 37. In Butter gereiftes Ribeye-Steak (süße Kartoffeln mit  
Salat mit Zitrus und Basilikum) 5 390 Ft
38. Nelsons Lieblingsgericht (Steak, Bacon, Pilze,  
Schafsquark, Kartoffelstücke in eigener Schale, panierte  
Zwiebelringe, capri-sauce) 5 390 Ft
39. Pulled Beef im Tortilla (frischer Salat, Joghurtcreme mit  
Chili) 3 590 Ft

### **...vom Fisch**

40. Welsfilet in knuspriger Kartoffel-Käse-Sauce  
(Süßkartoffeltopf mit Spinat) 3 460 Ft
41. Zanderfilet in Kräuter-Parmesankruste (grüner Spargel,  
Buttersauce und Kartoffelpüree) 3 290 Ft
42. Wels Paprikasch mit Strapatschka in Schafkäse mit Dill  
3 460 Ft
43. Mandel-Forellen auf griechischem Salatbett  
3 390 Ft

### **Lieblingsgerichte des Schiffskochs**

44. Rindfleisch mit Waldpilzen (braune Soße, Krokette mit  
Pflaume) 3 360 Ft
45. Zartes Lachsfilet mit würzigen Oliven (Gnocchi, grüner  
Spargel, Kräuter-Velouté) 3 790 Ft
- G** 46. Bacon-Putenbrust mit Mozzarella (grüner Salat, Steak  
Kartoffel, Tausendinsel-Sauce) 3 290 Ft

### **Platten für 2 Personen**

47. Nelson Platte für Zwei 5 460 Ft  
(Putenbrust mit geräuchertem Schweinskamm gefüllt auf  
Orly Art, Backkäse, gegrillt Hähnchenbrust, Zanderfilet  
gegrillt, Backpilze, Strubbelbraten, Debrecziner Wurst  
gebraten, Eierfladen, Paris-Garnierung)
48. Holzteller für zwei Personen 5 460 Ft  
(Hähnchenkeule Filet gegrillt, Schweinekamm gegrillt,  
Putenbrust gegrillt, Filetbraten, Kartoffelscheiben mit  
sauerer Sahne und Knoblauch, Hahnenkamm Speck,  
gebratene Debrecener Wurst, hausgemachter gemischter  
Salat)
49. Fischplatte für Zwei 5 460 Ft  
(geräucherte Lachsрrösti, Zanderfilet auf Orly, Karpfen  
gebacken, Welssteak mit Karotten und Schafskäse-  
Käsesoße gratiniert, Admiralsalat, Gemüsereis, Tomate  
mit Knoblauch-Spinat gefüllt)

### **Salaten gegen Skorbut**

50. Tomatensalat 620 Ft
51. Gurkensalat 620 Ft
52. Mongolische Krautsalat 690 Ft
53. Krautsalat mit Mayonnaise 690 Ft
54. Gewürzgurke 620 Ft
55. Cecei Paprika 620 Ft
56. Rotrübensalat 620 Ft
57. Gemischter Salat 620 Ft

### **Desserts nach der Schlacht**

58. Crème brûlée mit Heidelbeeren 1 320 Ft
59. Sauerkirsch-Schokoladen-Mousse mit knuspriger  
Gänsegriebe mit Schokolade 1 320 Ft
60. Hüttenkäsepfannkuchen, gebacken in Vanille-Sauer-  
Creme 1 190 Ft

**Weiteres Angebot aus der Konditorei!**

### **Kindermenü**

61. Paprika-Hühnerbrust mit Butter-Spätzle 1 440 Ft
62. Backhühnerbrust mit Pommes 1 340 Ft
63. Spagetti Bolognese 1 690 Ft

### **NELSON Restaurant - Bierstube - Konditorei**

4200 Hajdúszoboszló, Hősök tere 4.

#### **Geöffnet:**

M-D-M-D-S: 07:00 - 22:00 • F-S: 07:00 - 23:00

Tel.: 06 52 270 226

nelsonpub@nelsonpub.hu • www.nelsonpub.hu

Betreiber: Nelson Hotel Kft

Unsere Preise verstehen sich immer inklusive  
Garnierung!

IM RECHNUNGSBETRAG IST 10% BEDIENUNG  
INBEGRIFFEN!

Der Geist von Admiral Nelson lebt auch heute noch unter  
uns, und begrüßt unsere liebsten Gäste beim Verlassen  
des Restaurants mit Glockenton!

**Guten Appetit wünscht Ihnen das  
Restaurant der Sieger NELSON PUB**

**G: Gluten-frei**

**L: Laktosefrei**