



Hotel Yacht Club

Kedves Vendégünk!

Szeretettel köszöntjük Éttermünkben!

Megújult étlapunkról reményeink szerint sikerrel ajánljuk ételeinket és italainkat, amelyeket az Önök legnagyobb meglegésére kívánunk elkészíteni és felszolgálni.

Chefünk ötvözte az „örök” Balaton, a Jókai és Krúdy kora után újra polgáriasodó Siófok és a Somogyi dombvidék kulináris hagyományait a reneszánszkor óta érvényesülő mediterrán hatásokkal és saját elképzeléseivel.

Ételeinkhez borokat is ajánlunk a balatoni és a magyar történelmi borvidékek boraiból azokra az évszázados tapasztalatokra építve, amelyeket az e vidéken a római kor óta zajló szőlőművelés és borkészítés hagyományozott a gasztronómia mai művelőire.

Mottónk:

**”Minden elégedett Vendégünk
nagykövetünként távozik tőlünk,
és Barátunkként tér vissza!”**

Hotel Yacht Club *** superior

8600 Siófok, Vitorlás utca 14. • Tel/Fax: 36-84-311-161

E-mail: info@hotel-yachtclub.hu • www.hotel-yachtclub.hu

Dear Guest!

A warm welcome to our Restaurant!

We hope we could recommend our dishes and drinks from our new menu with great success. We would like to make and serve them for your greatest satisfaction.

Our chef has mixed the culinary traditions of eternal Lake Balaton, Siófok, which became bourgeois after the age of Mór Jókai and Gyula Krúdy, and the hilly Somogy county with Mediterranean influence which has been affecting us since the Renaissance and with his own ideas.

We also recommend wines with our dishes that are from the historical wine regions of Hungary and of Lake Balaton. We serve you wine on the basis of long-standing experience that has been bequeathed to today's representatives of gastronomy by cultivation of grape and wine-making since Roman times.

Our motto:

**„Every satisfied guest of ours leaves us
as our ambassador and returns as our friend!“**

Liebe Gäste!

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant!

Auf unserer erneuerten Speisekarte bieten wir Ihnen Speisen und Getränke an, die wir Ihnen gern zu Ihrer vollen Zufriedenheit zubereiten und auftragen.

Wir würden uns freuen, wenn sie Ihren Gefallen finden!

Unser Chefkoch ist stets bemüht, das kulinarische Erbe des „alten“ Balaton und der bürgerlichen Entwicklung von Siófok in der Zeit von Jókai und Krúdy mit seit der Renaissance bestehenden mediterranen Einflüssen und mit eigenen Vorstellungen zu vereinen.

Zu unseren Speisen empfehlen wir Weine aus historischen Anbaugebieten des Balaton und Ungarns, wo seit dem Römischen Reich bis zu den Winzern der heutigen Zeit die Jahrhunderte alten Erfahrungen des Weinanbaus und Weinkelterns von Generation auf Generation übergingen.

Unser Motto:

**„Zufriedene Gäste gehen als Botschafter von
uns und kommen als Freunde zurück!“**

Hotel Yacht Club *** superior

8600 Siófok, Vitorlás utca 14. • Tel/Fax: 36-84-311-161
E-mail: info@hotel-yachtclub.hu • www.hotel-yachtclub.hu

Előételek: Appetizers: Vorspeize:

- **Füstölt szalonna köntösben grillezett kecskesajt tökmagolajos salátaágyon**
- Grilled goat cheese in smoked speck gown on salad bed with tich oil
- Im Speckmantel rollte Ziegekäse vom Grill auf Blattsalat mit Kürbiskern-Öl

1.190 Ft

- **Fokhagymás olívaolajon piritott paradicsom mediterrán fűszerekkel, piritós kanapéra sütve**
- Roasted tomato in garlic olive with mediterranean spices, baked to toast couch
- Im Olivenölgegrillte Tomaten mit Knoblauch und Mediterran Gewürze auf Toast

990 Ft

- **Friss saláta halom fényezett csirkemellel, fűszeres kenyérkockával**
- Fresh salad batch with polished chicken breast and spicy bread-cubes
- Frischesalat mit Hühnenbruststrefen mit Croutons

1.090 Ft

Levesek: Soups: Suppe:

- **Sajtos Cukkíni krémleves, külön kínált cukkíni- és baconchipsszel**
- Courgette creamsoup with cheese and separate served courgette and bacon chips
- Zukkinicrem-Suppe mit Zucchini- und Speckchips

790 Ft

- **Húsleves választható betétekkel (Házi cérnametélletel, Főtt zöldségekkel, Tojással)**
- Clean soup with elective inside (Home-made noodles, steamed vegetables, eggs)
- Fleischsuppe mit Enlag nach Wunsch (Fadennudeln, Gemüse oder Ei)

790 Ft

- **Tüzes somogyi marha gulyás házi csipetkével**
- Fiery beef goulash Somogy county style
- Feurige Rindsgulasch mit Hausgemachte Spätzle

990 Ft

Hotel Yacht Club *** superior

8600 Siófok, Vitorlás utca 14. • Tel/Fax: 36-84-311-161

E-mail: info@hotel-yachtclub.hu • www.hotel-yachtclub.hu

Szárnyas ételeink: Poultry dishes: Geflügel:

- Gyömbérben pácolt vasalt csirkecomb filé, sörös-mézes szósszal, almás krokett-tel
- Grilled chicken leg fillet marinade in ginger with beer-honey sauce and apple croquet
- Ingwer Gebeizte Hühnerkeulefilet mit Apfelgefüllte Kroketten und eine Sosse von Bier und Honig

1.990 Ft

- Zöldséges bundában sült pulykanyárs, póréhagymás burgonyapüré ágyon
- Baked turkey spit in vegetable coat and mashed potato with leek
- Putenpiess im Gemüsemantel, Kartoffenpuree mit Poree

2.190 Ft

- Roston sült csirkemell bearn-i mártásban forgatott spárgával, vadrizzsel
- Roasted chicken breast with asparagus in „Bearn” sauce and wild-rice
- Hühnenbrust vom Rost, Sosse-Bearne mit Spargel und Wildreis

2.390 Ft

Hal ételeink: Fish dishes: Fischgerichte:

- Balatoni harcsafilé szalonnával sütve, lecsós karika burgonyával
- Baked catfish fillet with bacon and potatoes with letcho
- Welshfilet vom Rost mit Bacon auf Ungarische Art, Pommes Frites und Letscho

2.290 Ft

- Fogas filé burgonya tócsnira fektetve, friss salátával, fokhagymás tejföllel
- Perch fillet on potato scone with fresh salad and garlic sour-cream
- Zanderfilet vom Rost mit Geriebene Kartoffelnrösti, Frischesalat und Knoblauchrahm

2.290 Ft

- Mandulás pisztráng egészben roston, vajas burgonyával
- Roasted trout in gross with almond and butter potatoes
- Ganzeforelle vom Rost mit Mandel und Butterkartoffeln

2.290 Ft

Hotel Yacht Club *** superior

8600 Siófok, Vitorlás utca 14. • Tel/Fax: 36-84-311-161
E-mail: info@hotel-yachtclub.hu • www.hotel-yachtclub.hu

Sertés húsból készített ételeink:

Dishes from pork: Schweinefleisch:

- **Bundázott sertés karaj mangalica sonkával és juhtúróval töltve, tejszínes steak burgonyával**
- Fried pork rib with special Hungarian ham stuffed with goat cheese and creamy steak potatoes
- **Panierte Schweinsfilet gefüllt mit Schinken von Mangalica und Schaffkäse mit Steakkartoffeln und Shane**
2.790 Ft
- **Sertés szűz medalionok, tejszínes borsmártással, piritott zelleres törtburgonyával**
- Medallions of pork with creamy peppersauce and boiled potatoes with toasted celery
- **Das Beste von Schweine mit Röstkartoffeln und Sahne-Pfeffersosse**
2.790 Ft

Ajánlatunk különleges húsból készített ételekből:

Our offer make from especial meat:

Bieten spezielle Gerichte zubereitet Fleisch:

- **Erdei gombás őzpörkölt, házi knédlevel**
- Venison stew with mushroom from the forest and home-made dumplings
- **Rehgulasch mit Steinpilze und hausgemachte Knödel**
3.290 Ft
- **Kacsamell szeder raguval és almás krokett-tel**
- Duck breast with blackberry ragout and apple croquet
- **Entenbrust mit Heidelbeesosse und Apfel gefüllte Krokette**
3.590 Ft
- **Báránycomb steak erdei gyümölcsös bikavérmártással, burgonya lepénnyel**
- Lamb leg steak with red wine and forest-fruit sauce and potato scone
- **Lammkeule mit Stierbluttesosse mit Waldfrucht und Kartoffelfladen**
3.890 Ft
- **Bélszín steak vargányás csirkemáj raguval vajon piritott hagymás burgonyával**
- Sirloin of beef with flap mushroom and chicken liver ragout with buttered onion potatoes
- **Lendensteak auf Waldenpilzeragout mit Hühnenleber und Röstkartoffeln mit Zwiebel**
4.490 Ft

Hotel Yacht Club *** superior

8600 Siófok, Vitorlás utca 14. • Tel/Fax: 36-84-311-161

E-mail: info@hotel-yachtclub.hu • www.hotel-yachtclub.hu

chefünk ajánlata tálakon kínálva - 2 személyre:

Our Chef's offer on platters to 2 persons:

Küchenchef bietet zwei Platten:

Balatoni Haltál - Öreg halász kedvére:

- Sörtésztában sült fogas falatok
- Roston sütött citrusos harcsafilé
- Rántott pontypatkó
- Serpenyős burgonya lecsóval takarva
- Káposztás cvekedli
- Paprikakrém mártogatós

Balaton fish platter – Appetite for Old Fisherman:

- Baked perch bites in beer-pastry
- Roasted catfish fillet with citrus
- Fried carp cuts
- Pan potatoes covering with letcho
- Cole pastry
- Paprikacream dipping

Fischplatte – alte Fischer bitte:

- Zanderfile im Orlymantel
- Welschfilet an Feiner Zitronensauce
- Gebackene Karpfenhufesein
- Ringkartoffeln mit Letscho
- Nudeln mit Kraut (Ungarische Spezialität)
- Papricrem

6.490 Ft

Yacht Club tál - Kapitány módra:

- Magyaros pulykanyársak
(kolbásszal, szalonnával, hagymával)
- Bélszínérmék bacon-be tekerve
- Tihanyi camambert-tel töltött csirkemell tekercs
magvas köntösben
- Gombás zöldbab ragu rizs ágyon
- Grillezett kukorica
- Fűszeres steak burgonya
- Szójás chili mártás

Yacht Club platter – Captain style:

- Turkey spits Hungarian style (with sausage,
bacon and onion)
- Medallions of beef rolled in bacon
- Chicken breast stuffed with Tihany camambert
in seedy coat
- Greenbean ragout with mushroom on rice bed
- Grilled maize
- Spicy steak potatoes
- Soy chili sauce

Hotel Yacht Club *** superior

8600 Siófok, Vitorlás utca 14. • Tel/Fax: 36-84-311-161
E-mail: info@hotel-yachtclub.hu • www.hotel-yachtclub.hu

Yacht Club Platte – Captain Stil:

- Putespiess mit wurst, speck und Zwiebel
- Lendenmedallions im Bacongerollt
- Im Kernmantel gebackene Hühnenbrustrolade mit Tihany Camambert gefüllt
- Grünbohnenragout mit Pilze auf Reis
- Gegrillte Mais
- Steakkartoffeln
- Chilisosse mit Soja

6.990 Ft

Grill tál – Hajóácsok kedvence:

- Mézesen sült füstölt csülök szeletek
- Mustárban pácolt pulykanyárs
- Fűszeres túróval töltött Sertés karaj
- Fokhagymás sült zöldségek tarhonyára halmozva
- Hagymás törtburgonya
- Fokhagymás-zöldfűszeres tejföl öntet

Grill platter – Favourite of Shipwrights:

- Smoked trotters slices baked with honey
- Marinade turkey breast with mustard on spit
- Pork rib stuffed with spicy curd cheese
- Roasted garlic vegetables on egg barley mass
- Mashed potato with onion
- Garlic sour-cream dressing with greenspice

Grill platte – Shipwright Favoriten:

- Honig-gerösteten Scheiben geräucherter Schinken Bein
- Senf mariniert Putenspiess
- Gewürzquark gefüllte Schweinschnitzel
- Grillgemüse mit Knoblauch und Pearlnudeln
- Röstkartoffeln mit Zwiebel
- Knoblauchrahm mit Gewürzte

5.990 Ft

Kímélő ételeink: Light dishes: Kleinigkeiten:

- **Olasz paradicsom szósszal forgatott gnocchi friss bazsalikkal, parmezán sajttal**
 - Gnocchi mixed with Italian tomato sauce and fresh basil with parmeggiano
 - Gnocchi in Tomatensosse mit Basilicum und Parmaggiano
- 1.990 Ft**
- **Fűszeres juhtúróval töltött gombafejek, vajasspárgával, vadrizzsel**
 - Mushroom heads stuffed with spicy sheep curd cheese and butter asparagus with wild-rice
 - Pilzköpfe mit Gewürzte Schaffkäse, Butterspargel und Wildreis
- 1.990 Ft**
- **Grillezett zöldség válogatás sajttal sütve**
 - Grilled vegetables selection with cheese
 - Bunte Gemüseteller vom Grill mit Schmelzkäse
- 1.190 Ft**

Desszertek: Desserts: Nachtisch:

- **Túrófánk, fahéjas tejföllel locsolva**
 - Curd cheese donut with cinnamon-sourcream dressing
 - Quarkkrapfen mit Zimmtrahm
- 890 Ft**
- **Meggyes házi csokoládétorta, flambírozott meggyraguval**
 - Home-made chocolate cake with burnt sour-cherry ragout
 - Schokotorte mit Flambierte Sauerkirschragout
- 890 Ft**
- **Házi sajttorta**
 - Homemade cheesecake
 - Hausgemachte Käsekuchen
- 890 Ft**

Saláták: 590 Ft
Uborkasaláta, Paradicsomsaláta, Házi Csalamádé, Csemege uborka, Friss saláta mix, Napi ajánlat

Salads: 590 Ft
Cucumber salad, Tomato salad, Cured mixed salad, Pickling cucumber, Fresh salad mix, Daily offer

Salat: 590 Ft
Gurken, Tomaten, Marinierte mix, Essiggurke, Frisches Gemischtesalat, Tagesempfehlung

*Hotel Yacht Club *** superior*

8600 Siófok, Vitorlás utca 14. • Tel/Fax: 36-84-311-161
E-mail: info@hotel-yachtclub.hu • www.hotel-yachtclub.hu