

# Zimmerservice Menü

*Bestellen Sie, worauf Sie Lust haben!*

Unser Room Service Team nimmt gerne Ihre  
individuellen Wünsche entgegen.  
Das Küchenteam freut sich darauf  
Ihre Lieblings Speisen zu zubereiten.



Alle Gerichte die mit  
**G**- Gluten, **L**- Lactose, **N**- Nüsse  
Buchstaben gekennzeichnet sind enthalten auch folgendes.

Bitte informieren Sie uns über etwaige Lebensmittelallergien vor Ihrer Bestellung.  
Alle Preise sind in HUF, inklusive der gesetzlichen MwSt. angegeben.  
Für Ihre Bestellung wählen Sie bitte "In-Room Dining".

## Frühstück

### Kempinski Europäisches Frühstück **GL** 9950 pro Person

Frisch gepresster Saft Ihrer Wahl: Orangen, Grapefruit oder Karotte

Hausgemachte Brotauswahl mit Croissants, Plundergebäck, Brötchen und Körnerbrötchen, Butter, Honig und Marmelade

Frisch geschnittene Früchte

Kempinski Bircher Müsli, Natur-, oder Fruchtjoghurt

Europäische Käseauswahl, Wurstspezialitäten von Schinken und Salami sowie geräuchertem Lachs mit Meerrettichsahne

Eierspeise von zwei Landeiern nach Wahl zubereitet mit Frühstücksspeck gegrillten Champignons und Tomaten oder Rührei nach Wahl mit Schinken oder Lachs

Tee, Kaffee, heiße Schokolade oder Milch

### Champagner Frühstück **GL** 16450 pro Person

Kempinski Europäisches Frühstück mit eine Piccolo Flasche Moët & Chandon Brut Champagne (0,2 l) und Prosciutto San Daniele

### Kontinentales Frühstück **GL** 5200 pro Person

Frisch gepresster Saft Ihrer Wahl: Orangen, Grapefruit oder Karotte

Hausgemachte Brotauswahl mit Croissants, Plundergebäck, Brötchen und Körnerbrötchen, Butter, Honig und Marmelade

Frisch geschnittene Früchte und Natur-, oder Fruchtjoghurt

Tee, Kaffee, heiße Schokolade oder Milch

### Balance your Breakfast Frühstück **GL** 8950 pro Person

Frisch gepresster Saft Ihrer Wahl: Orangen, Grapefruit oder Karotte

Bio Müsli mit fettarmem griechischem Joghurt oder Ananas, Erdbeeren und Mango

Fettarmer Frischkäse mit Tomaten oder Avocado auf Vollkornbrot mit schwarzem Pfeffer

Eiweiß-Omelett mit Brokkoli, Champignons, Tomaten, Paprika und frischen Kräutern

Tee oder Kaffee mit Magermilch (0,1 %)

## Frühstück à la carte

### Warme Gerichte

French Toast oder Unsere Pancakes mit Ahornsirup **G** 2600  
oder Schokoladensauce

Miso Suppe mit Tofu und Frühlingszwiebeln 3200

Chinesisches Reisgericht "Congee" mit Hähnchen, Chili und mariniertem Gemüse 3200

Gebratener chinesischer Gemüsereis mit Ei und Shrimps 3400

### Frisch gepresste Säfte

Orangen / Grapefruit / Karotten 1800

### Heißgetränke

Ronnefeldt Teeauswahl 1800

Frisch gebrühter oder entkoffeinierter Kaffee 1600

Heiße oder Kalte Schokolade **L** 1800

Heiße oder Kalte Bio Milch **L** 1300  
Getränke werden auf Wunsch mit Vollmilch, Halbfett, Magermilch (0,1 %) oder Sojamilch serviert.

Eine diskretionäre 12% Servicegebühr wird Ihrer Rechnung hinzugefügt.

**G**- Gluten, **L**- Lactose, **N**- Nüsse

: kalorienarme Option

Eine diskretionäre 12% Servicegebühr wird Ihrer Rechnung hinzugefügt.

**G**- Gluten, **L**- Lactose, **N**- Nüsse

## Frühstück à la carte

### Obst

Frischer Obstsalat / Frisch geschnittene Früchte 2150

### Müsli und Joghurt

Müsli (bitte fragen Sie noch unserer vollständigen Müsli-Auswahl) **GL** 1450

Müsli mit Beeren **GL** 3050

Haferflocken mit Milch, Honig und Beeren **GL** 1450

Kempinski Birchermüsli **GL** 1900

Natur-, oder Früchtejoghurt **L** 1000

Fettarmer, griechischer Joghurt **L** 1000

### Eiergerichte

Gekochtes Landei 890

Pochierte Eier "Benedict" **GL** 2750

Eierspeise von 2 Landeiern 1650

Nach Wahl mit Schinken, Speck, Pilzen, Würstchen oder Käse zubereitet, serviert mit gegrillter Tomate 2350

### Aufschnitt und Fischspezialitäten

Auswahl von internationalen Wurst- und Käsesorten **L** 3100

Geräucherter und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich **L** 3100



## BALANCE YOUR DAY

Kempinski zählt nicht nur Kalorien!  
Alle Speisen sind von unseren Ernährungsberatern ausgewählt worden  
und unterstützen Ihr Wohlbefinden!

### Gebratener Rote Beete Salad **L**

grüner Apfel / Honig / Ricotta / Orange / Zwiebeln 4100

Gering in Kalorien, aber enthält die Hälfte der täglichen Menge an Antioxidantien.  
Die perfekte Booster für das Immunsystem.

### Minestrone de vedura

Minestrone ist kalorienarm, aber reich an Vitamin A und Mineralien. 2900

### Roastbeef Sandwich **G**

Vollkornbrot / Rukola / Feigen 4100

Vollkorn bietet eine Vielzahl von Vitaminen, Mineralien, Ballaststoffe  
und ist essentielle Unterstützung der Verdauung.

### Gegrillte Tigergarnelen

Kirschtomate / Padron Chili / Safran-Reis 6900

### Frischer Obstsalat

Ein Klassiker der in Ihren Gesundheitsplan passt da er wenig Fett  
und Zucker beinhaltet. 2150



## ÉS Bisztró

Entdecken Sie der Ungarisch-Wienerische Küche. Probieren Sie Premium gereifte Steaks und traditionelle Spezialitäten aus beiden Küchen.

Mit Tokaji Wein aromatisierte Gänseleberterrine <b>G</b> Geschmortes Kompott / lauwarmes Brioche	5400
Traditionelle Gulyas-Suppe <b>G</b>	3400
“ÉS” Cheeseburger* <b>GL</b> saftiges Rindfleisch / Eisbergsalat / Tomate / Käse / Coleslaw Pommes Frites *Fragen Sie nach unserer Version ohne Brötchen	5800
Forellenfilet <b>GL</b> Kartoffelstrudel / Pilze / Spinat	5600
Unsere Spezialität vom Grill: Lendenfilet <b>L</b> Getrüffelte Kartoffelpüree / kleiner Salat	8500
Dry aged Beef Filet Saisongemüse / Sauce Béarnaise / Steak fries	9400
Ungarisches Paprika - Kalbsragoût <b>GL</b> hausgemachte Spätzle / Gurkensalat	5400
Lauwarmer Apfelstrudel <b>GLN</b> nach altem Hausrezept / Vanillesauce	2400

Unser Bestseller **GL** 6900  
Auswahl von regionalen Schinken & Käsespezialitäten serviert  
mit 2 Gläsern Wein (0,2 l)

Eine diskretionäre 12% Servicegebühr wird Ihrer Rechnung hinzugefügt.  
**G**- Gluten, **L**- Lactose, **N**- Nüsse



## Nobu Restaurant

Nobu Budapest ist das erste Restaurant seiner Art in Mitteleuropa und Teil des Gastronomic Quarter Downtown Budapests, im Kempinski zu finden. Genießen Sie Nobuyuki Matsuhisas Stil, japanische Küche mit peruanischen Aromen zu verbinden.

Serviert von 12:00 bis 23:00.

Nobu Tacos mit Lachs <b>G</b> 2 Stück	6100
Nobu Tacos mit Thunfisch oder Jakobsmuschel <b>G</b> 2 Stück	7500
Yellowtail Sashimi mit Jalapeno 3 Stück	7900
Sashimi mit getrocknetem rotem Miso 3 Stück	6700
Schwarzer Kabeljau “New Yorker Style” mit Kopfsalat 4 Stück	8000
Sushi Dinner 7 Nigiri, 1 Gunkan maki, 1 Rolle	11500
Sashimi Dinner 13-14 Stück	13500

Eine diskretionäre 12% Servicegebühr wird Ihrer Rechnung hinzugefügt.  
**G**- Gluten, **L**- Lactose, **N**- Nüsse



Kempinski Hotel  
Corvinus  
BUDAPEST

## Rund um die Uhr

Unser Room Service Team nimmt gerne Ihre individuellen Wünsche rund um die Uhr entgegen, und das Küchenteam freut sich Ihre ganz persönlichen Lieblings Speisen zu zubereiten.

Unsere Kempinski Klassiker im Zimmerservice:

Salat Caprese <b>L</b> Büffel - Mozzarella / Strauchtomaten / Olivenöl / frischer Basilikum	4400
Caesar Salat <b>GL</b> Römersalat / Caesardressing / Parmesan / Poulardenbrust / Croûtons	4900
Traditionelles Club Sandwich <b>G</b> Poulardenbrust / Eisbergsalat / Tomaten / knuspriger Speck Spiegelei / Pommes Frites	4900
Spaghetti oder Penne <b>GL</b> Bolognese- oder Tomatensauce / frische Kräuter / Parmesan	4400
Atlantik Lachs <b>GL</b> Safransauce / grüner Spargel / Kartoffelgnocchi	6200
Wiener Schnitzel <b>GL</b> Bratkartoffeln / grüner Salat	5800
Crème Brûlée <b>L</b> marinierte Erdbeeren	2400
Käsebrett <b>GLN</b> Feine regionale und europäische Käseauswahl Trauben / Quittengelee / Sellerie / Walnüsse / Cracker	5600

Eine diskretionäre 12% Servicegebühr wird Ihrer Rechnung hinzugefügt.  
G- Gluten, L- Lactose, N- Nüsse



## Kinder Menü

Für unsere kleinen Gäste

Winnie the Pooh <b>G</b> Hühnersuppe / Gemüse / Nudeln	2100
Sponge Bob <b>GL</b> Fischstäbchen / Sauce Tatar	2800
Spiderman <b>GL</b> Wiener Schnitzel / Pommes Frites	4200
Alex der Löwe <b>GL</b> Kempinski Kinderburger / Käse / Pommes Frites	4200
Sofia die Erste <b>GL</b> Pasta Penne / Käse-Sauce / gegrillte Hähnchenstreifen	2800
Shrek <b>GLN</b> Frisch gebackene Pfannkuchen / Nutella oder Schokoladensauce	1500
Ice Age <b>L</b> Hausgemachter Eis-Becher	1800



Eine diskretionäre 12% Servicegebühr wird Ihrer Rechnung hinzugefügt.  
G- Gluten, L- Lactose, N- Nüsse

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

#### Mineralwasser

Szigetközi Sprudel / Still	0, 25 l	990
Szigetközi Sprudel / Still	1, 00 l	1900
Evian / Badoit	0, 33 l	1300
Aqua Panna / San Pellegrino	0, 75 l	2500

#### Frisch gepresste Säfte

Orangen / Grapefruit / Karottensaft	0, 20 l	1800
Ananassaft	0, 20 l	1950

#### Fruchtsäfte

Apfel / Pfirsich / Tomaten / Orangensaft	0, 20 l	980
--	---------	-----

#### Alkoholfreie Getränke

Cola / Cola light / Sprite / Fanta	0, 25 l	990
Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon	0, 25 l	1100
Ice Tea	0, 33 l	990
Red Bull	0, 25 l	1800

#### Heiße Getränke

Portion Kaffee / entkoffeiniertes Kaffee	1600
Große Heiße Schokolade	1800
Große Heiße Milch	1300
Eine Kanne Ronnefeldt Tee nach Ihrer Wahl: Grün, Schwarz, Kräuter oder Früchtetee	1800
Cappuccino / Espresso / Café latte / Flat white	1100

Eine diskretionäre 12% Servicegebühr wird Ihrer Rechnung hinzugefügt.

## Getränke

### Alkoholische Getränke

#### Beer

Soproni (Ungarn)	0, 5 l	1300
Heineken (Holland)	0, 33 l	1200

#### Champagner und Sekt

Flasche (0,2 l)

Moët & Chandon Brut Imperial	13900
------------------------------	-------

Flasche (0,75 l)

Glas (0,1 l)

Moët & Chandon Brut Imperial	39900
------------------------------	-------

Brimoncourt Blanc de Blancs	35900
-----------------------------	-------

Veuve Clicquot Ponsardin Rosé	39900
-------------------------------	-------

Dom Perignon Vintage	86900
----------------------	-------

Louis Roederer Cristal	119900
------------------------	--------

Furlan Prosecco DOCG	13900	2600
----------------------	-------	------

Sauska Tokaji Brut	11900	2300
--------------------	-------	------

Sauska Tokaji Brut Rosé	11900	2300
-------------------------	-------	------

Eine diskretionäre 12% Servicegebühr wird Ihrer Rechnung hinzugefügt.

## Getränke

### Alkoholische Getränke

Weißwein	Flasche (0,75 l)	Glas (0,15 l)
Chardonnay Sauska, Tokaj, Ungarn	10500	2500
Sauvignon Blanc Haraszthy, Etyek, Ungarn	10800	2800
Pinot Gris Figula Mihály, Balatonfüred, Ungarn	10800	2800
Furmint Birtok Sauska, Tokaj, Ungarn	13900	2800
Chablis William Fevre, Burgundy, Frankreich	13990	
Sauvignon Blanc Yealands, Marlborough, Neuseeland	15990	
Roséwein	Flasche (0,75 l)	Glas (0,15 l)
Vylyan Rosé Vylyan, Villány, Ungarn	10500	2800

## Getränke

### Alkoholische Getränke

Rotwein	Flasche (0,75 l)	Glas (0,15 l)
Merlot Vylyan, Villány, Ungarn	12900	2800
Cabernet Sauvignon Gere, Villány, Ungarn	12900	2800
Pinot Noir St. Andrea, Eger, Ungarn	12900	2800
Cuveé 7 Sauska, Villány, Ungarn	19900	
Cabernet Franc Sauska, Villány, Ungarn	24500	
Tignanello I.G.T Marchesi Antinori, Toscana, Italien	38990	

Bitte fragen Sie unser Room-service team nach unserer Weinkarte.

Eine diskretionäre 12% Servicegebühr wird Ihrer Rechnung hinzugefügt.

Eine diskretionäre 12% Servicegebühr wird Ihrer Rechnung hinzugefügt.  
Alle Preise sind in HUF, inklusive der gesetzlichen MwSt. angegeben.  
Für Ihre Bestellung wählen Sie bitte "In-Room Dining".





Kempinski Hotel  
Corvinus

---

BUDAPEST

*Kempinski*

HOTELIERS SINCE 1897