

Eine einfallsreiche Geschenkidee:

*Wir stellen gerne
Geschenk-Gutscheine
für Sie aus!*



Vorspeisen

Vor dem Essen – Aperitif

1.	Martini bianco ¹	0,1l	6,50
2.	VW Williamsbirne & Martini	0,1l	7,90
3.	Hugo	0,2l	7,90
4.	Aperol Spritz	0,2l	8,50
5.	Sekt, Prosecco - prickelnd, frisch, fruchtig	0,1l	6,50

Aus dem Suppentopf

15.	Hühnersuppe ⁴ hausgemacht, mit Einlage und Toast	6,50
16.	Tomatensuppe ⁴ hausgemacht, mit Sahnehäubchen und Toast	6,50
18.	Französische Zwiebelsuppe ⁴ hausgemacht, mit Croutons und Käse ³ überbacken	6,90

Kleine Köstlichkeiten – Warm

21.	Scampi „Provence“ ³ geschälte Garnelen in Knoblauch-Sahnesauce überbacken, dazu Baguette	17,90
22.	Weinbergschnecken in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Toast	11,50
24.	Marktfrische ganze Champignonköpfe mit Knoblauch-Sahnesauce ⁴ überbacken, dazu Baguette	10,50

Zu diesen Gerichten gehört kein Salat vom Salatbuffet.

Kindergerichte (bis 12 Jahre)

70. **Bambi²** **9,50**
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
71. **Kleine Pljeskavica** **9,50**
Hacksteak, saftig gegrillt, dazu Pommes frites

Seniorenteller

120. **Steak „Principessa“** **17,90**
Schweinefilet überzogen mit Sauce Hollandaise,
dazu Kroketten
123. **Medaillons „Monte Carlo“** **17,90**
zwei Putenmedaillons
überzogen mit Champignon-Sahnesauce, dazu Kroketten
124. **Rinderfiletmedaillons** **26,90**
2 Rinderfiletmedaillons, überzogen mit Madagaskar-Pfeffersauce, dazu Kroketten

Lamm - die besondere Delikatesse

75. **Lammcarrée** **36,90**
saftig gegrillt mit mediterraner Kräuter-Knoblauchmarinade,
dazu frische Cherrytomaten und Bratkartoffeln mit Speck⁹ und Zwiebeln

**Ein Salat vom Buffet ist bei den Lamm-Gerichten
auf dieser Seite enthalten.**



Argentinische Steaks

„Die Feinsten“

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von den berühmten Black-Angus-Rindern, die auf den saftigen Weiden Argentiniens gezüchtet werden.

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen. Sie möchten gerne ein größeres Steak? Dann geben Sie uns bitte Bescheid.



- | | |
|---|--------------|
| 402. Rumpsteak (250g*) | 30,90 |
| 403. Rumpsteak (350g*)
kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand,
der den feinen Eigengeschmack bewahrt | 36,90 |
| 404. Filetsteak (250g*) | 36,90 |
| 405. Filetsteak (350g*)
das Beste vom Besten, das zarteste Stücke
aus der Rinderlende, völlig fettfrei | 42,90 |

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:
Rare (blutig, kalter Kern), **Medium Rare** (leicht blutig, warmer Kern),
Medium (rosa, warmer Kern), **Medium Well** (leicht rosa, heißer Kern),
Well done (ist uns nicht bekannt).

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak Medium gegrillt!

**Zum Steak servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Baguette
sowie einen Salat vom Buffet!**



Beilagen

- | | |
|---|-------------|
| 140. Butterreis | 4,50 |
| 141. Djuvecreis | 4,50 |
| 142. Bratkartoffeln
mit Speck ⁹ und Zwiebeln | 5,50 |
| 143. Salzkartoffeln | 4,50 |
| 144. Pommes frites | 4,50 |
| 145. Kroketten | 4,50 |
| 146. Prinzessbohnen
mit Speck ⁹ und Zwiebeln | 5,90 |
| 147. geröstete Zwiebeln | 5,90 |
| 148. Brokkoli | 5,90 |
| 149. Kaisergemüse
mit Sauce Hollandaise | 5,90 |
| 151. Mediterranes Gemüse
frisch gedünstet | 7,50 |

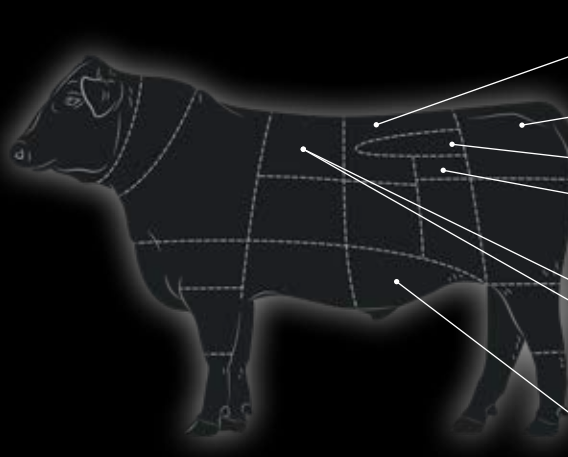
Beilagen

- | | |
|--|-------------|
| 152. Folienkartoffel | 5,90 |
| mit Kräutercreme | |
| 153. Champignons , frisch gedünstet
mit Zwiebeln | 6,90 |

Saucen

- | | |
|---|-------------|
| 164. Sauce Hollandaise ^{1, 2} | 4,50 |
| 165. Rahmsauce ⁷ | 4,50 |
| 166. Knoblauchsauce ⁷ | 4,50 |
| 167. Pfefferrahmsauce ⁷ | 4,50 |
| 169. Champignonsauce ⁷ | 4,50 |
| 171. Ajvar - kalt serviert | 3,50 |
| 172. Scharfe Sauce - kalt serviert | 3,50 |
| 621. Ketchup | 0,80 |
| 622. Mayonnaise | 0,80 |

Steaks



Rumpsteak - kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand, der den feinen Eigengeschmack bewahrt.

Hüftsteak - aus der Rinderkeule, fettfrei, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack

Filetsteak - das Beste vom Besten, das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei

T-Bone Steak - Das T-Bone Steak wird aus dem Rücken geschnitten und besteht aus dem Roastbeef und einem kleinen Stück Filet.

Entrecôte / Ribeye - zählt zu den feinsten und geschmackvollsten Stücken, mit Fettauge und Marmorierung

Tomahawk Steak - Dieses Steak ist eigentlich ein großes Ribeye Steak (frz. Entrecote), bei dem aber der Rippenknochen dran bleibt (ca. 1000g Stück).

F flanksteak - Dicker Fleischstrang mit langen Muskelfasern. Sehr mageres Fleisch mit festem Biss.

Steak für Feinschmecker

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 31. | Putensteak
mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu Krokette | 21,90 |
| 34. | Rumpsteak „Alt Oer“ ca. 220g
Rumpsteak vom Angus-Rind mit leichtem Fettrand, saftig gegrillt, dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln | 34,90 |
| 36. | Filetsteak „Surf and Turf“ ca. 220g
Filetsteak vom Angus-Rind, gegrillt mit Scampi ³ , dazu Krokette | 44,90 |
| 37. | Filetsteak „Madagaskar“ ca. 220g
vom Angus-Rind, das zarte Stück für verwöhnte Kenner, in einer pikanten Sauce mit grünem Madagaskarpfeffer ⁴ , dazu Krokette | 35,90 |
| 38. | Filetsteak „Carmen“ ca. 220g
vom Angus-Rind mit frischen gedünsteten Champignons, Zwiebeln, Spiegelei, dazu Krokette | 37,90 |

Ein Salat vom Buffet ist generell bei allen Gerichten auf dieser Seite enthalten.



International und Grill-Spezialitäten

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 40. | Cevapcici
Hackfleischröllchen, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 16,90 |
| 41. | Halb und Halb
ein Fleischspieß und 4 Cevapcici, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 17,90 |
| 42. | Pljeskavica
Hacksteak, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 16,90 |
| 43. | Raznjici
2 Fleischspieße, saftig gegrillt, vom Schweinenacken, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 17,90 |
| 44. | Grillteller
ein Raznjici, ein Pljeskavica, zwei Cevapcici, ein Rückensteak, Speck ⁹ , dazu Pommes frites und Djuvecreis | 20,90 |
| 45. | Gefüllte Pljeskavica
Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 19,90 |
| 47. | Lustiger Bosniak
saftig gegrilltes Rumpsteak (ca. 300g) gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites | 32,90 |
| 48. | Gourmet-Teller
saftig gegrilltes kleines Rumpsteak und ein kleines Schweinefilet, überzogen mit pikanter Pfefferrahmsauce ⁴ , dazu Krokette | 27,90 |

Empfehlungen ab 2 Personen

- | | | |
|-----|---|--------------|
| 60. | Grillplatte
zwei Raznjici, zwei Pljeskavica, vier Cevapcici, zwei Rückensteaks, zwei Schnitzel, Speck ⁹ , dazu Pommes frites, Djuvecreis und Kaisergemüse | 48,00 |
| 61. | Mediterran-Platte
zwei Schweinefilets, zwei Rindersteaks, zwei Putensteaks, zwei gegrillte Bauchspeckscheiben ⁹ , Paprika und Zwiebeln, dazu Djuvecreis, Kaisergemüse und Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln | 58,00 |

**Ein Salat vom Buffet ist generell bei allen Gerichten
auf dieser Seite enthalten.**



Geheimnis des Küchenchefs – im Topf serviert

- | | | |
|------|--|--------------|
| 132. | Champignontopf
drei verschiedene Medaillons in Champignon-Sahnesauce ⁷ , dazu Kroketten | 23,90 |
| 134. | Muckalica
Geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen gedünsteten Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Zucchini in einer leicht pikanten Tomatensauce, dazu Butterreis | 22,90 |
| 135. | Pfanne „Mediterran“
zwei Schweinefilets mit frischen Champignons, Zwiebeln, Spiegelei, dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln | 22,90 |

Internationale Gerichte

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 80. | Schweineschnitzel „Wiener Art“
paniertes Schnitzel, dazu Pommes frites | 17,90 |
| 81. | Schweineschnitzel „Champignon“
paniertes Schnitzel mit Champignon-Sahnesauce ⁷ überzogen, dazu Pommes frites | 18,90 |
| 87. | Pfeffer-Schweineschnitzel
paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsauce ⁴ überzogen, dazu Kroketten | 18,90 |
| 90. | Cordon bleu
paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse ¹ und Schinken ^{1,2,3} , dazu Pommes frites | 21,90 |
| 91. | Filet „Mediterran“
paniertes Schweinefilet gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Kroketten | 23,90 |
| 92. | Filetspitze „Art des Hauses“
saftig gegrilltes Schweinefilet, gefüllt mit Parmaschinken und Käse ¹ , dazu Kroketten | 24,90 |
| 94. | Filetspitze „Konsul“
Schweinefilet in leckerer Champignonsahnesauce ⁴ , dazu Kroketten | 21,90 |

**Ein Salat vom Buffet ist generell bei allen Gerichten
auf dieser Seite enthalten.**

Pasta-Nudelgerichte



109. **Tagliatelle al Filetto** **17,90**
Bandnudeln in frischer Champignon-Rahmsauce⁴
mit saftigen argentinischen Rinderfiletstreifen
112. **Tagliatelle con Scampi** **17,90**
mit geschälten Garnelen³ in Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce

Fischspezialitäten



180. **Zanderfilet¹²** **26,90**
in Butter gebraten, serviert auf Dill-Weißweinsauce,
dazu Petersilienkartoffeln
182. **Forelle „Blau“** (gekocht) **oder „Müllerin“** (gegrillt) **23,90**
mit zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und
Kräuter-Knoblauchmarinade
183. **Scampi** **35,90**
mit Schale gegrillt, in mediterraner Knoblauch-Kräutermarinade,
dazu Folienkartoffeln mit Kräutercreme

Fragen Sie auch nach unseren aktuellen Fischangeboten!



**Ein Salat vom Buffet ist generell bei allen Gerichten
auf dieser Seite enthalten.**



Vegetarisch oder Vegan

118. **Vegetarische oder vegane Platte** 19,90
119. **Tagliatelle alla Vegetaria** 16,90
Bandnudeln mit leichter Tomatensauce und frischem mediterranem Gemüse

Zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Frische Salatvariationen

320. **ein kleiner Salat vom Salatbuffet** 6,90
326. **Salat vom Salatbuffet „All you can eat“** 12,90
321. **Salatteller „Mediterran“** 18,90
mit bunten, knackfrischen Salaten, Scampi³ und gedünsteten, frischen Champignons, Cherrytomaten, dazu Baguette
322. **Salatteller „Argentina“** 18,90
eine abwechslungsreiche Komposition mit gegrillten Rindfleischstreifen, Cherrytomaten, dazu Baguette
323. **Romanischer Salat** 15,90
ein großer, bunter Salatteller mit Thunfisch, Ei, Cherrytomaten Zwiebelringen, Tomaten und Baguette
325. **Salatteller „Ragusa“** 16,90
frische Salate der Saison, dazu gegrillte Putenbruststreifen Cherrytomaten und Baguette

Zu allen Salatgerichten servieren wir unser Essig-Öl-Hausdressing.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
8 enthält eine Phenylalaninquelle

9 mit Nitritpökelsalz
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 Pantothensäure
20 Pfanne ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alkoholfreie Getränke






	0,3 l		0,4 l
Coca-Cola ^{1,3,9}	3,70		4,70
Coca-Cola Zero ^{1,3,9}	3,70		4,70
Fanta ^{1,2,3}	3,70		4,70
Sprite ²	3,70		4,70
Spezi ^{1,3,9}	3,70		4,70
San Pellegrino	Fl. 0,25 l 3,00	Fl. 0,75 l	7,90
granini Eistee Zitrone		Fl. 0,33 l	3,90
granini Eistee Pfirsich		Fl. 0,33 l	3,90
HOHES C Vitamin Water		Fl. 0,33 l	3,90
granini N0jito - Limette & Minze - alkoholfrei		Fl. 0,33 l	4,90
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic ¹⁰ , Ginger Ale ¹		Fl. 0,2 l	3,50

Säfte und Nektare von **granini**

Soft	0,3 l	3,90	0,4 l	4,90
Saftschorle	0,3 l	3,90	0,4 l	4,90

in den Sorten: Orange, Apfel, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere

Bier

	0,3 l		0,4 l	0,5 l
 VELTINS vom Fass	3,80		4,80	5,90
Grevensteiner vom Fass	3,90		4,90	6,00
 Bayreuther vom Fass	3,90		4,90	6,00
AKTIEN				
 Landbier vom Fass	3,90		4,90	6,00
Alster vom Fass	3,80		4,80	5,90
Alster alkoholfrei			4,80	5,90
Radler vom Fass	3,80		4,80	5,90
Radler alkoholfrei			4,80	5,90
Weizenbier				5,90
Weizenbier alkoholfrei				5,90
 VELTINS <small>ALKOHOLFREI</small> 0,0%	0,33 l	3,90		
	0,33 l	3,90		