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]	**6,90**
	hausgemacht, mit Croutons und Käse [3] überbacken	

Kleine Köstlichkeiten – Warm

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

Zu diesen Gerichten gehört kein Salat vom Salatbuffet.

Kindergerichte (bis 12 Jahre)

70. **Bambi**[2] — **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** — **28,90**
2 Rinderfiletmedaillons, überzogen mit Madagaskar-Pfeffersauce, dazu Kroketten

Lamm – die besondere Delikatesse

75. **Lammcarrée** — **41,90**
saftig gegrillt mit mediterraner Kräuter-Knoblauchmarinade,
dazu Bratkartoffeln mit Speck [9] 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*)**	**36,90**
	kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand, der den feinen Eigengeschmack bewahrt	
404.	**Filetsteak (250g*)**	**36,90**
405.	**Filetsteak (350g*)**	**42,90**
	das Beste vom Besten, das zarteste Stücke aus der Rinderlende, völlig fettfrei	

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**

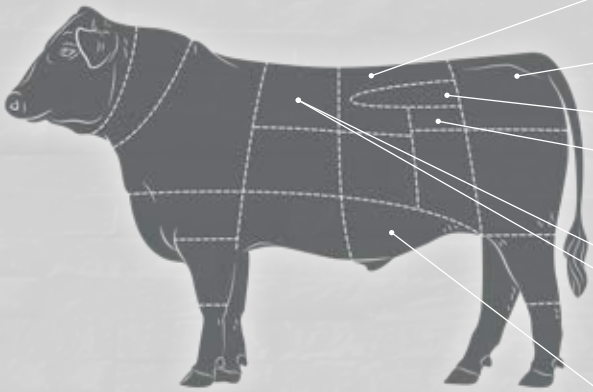
Beilagen

152.	**Folienkartoffel** mit Kräutercreme	**5,90**
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 geschmack-vollsten 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).*

Flanksteak - *Dicker Fleischstrang mit langen Muskelfasern. Sehr mageres Fleisch mit festem Biss.*

Steak für Feinschmecker

31. **Putensteak** **21,90**
mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu Kroketten

34. **Rumpsteak „Alt Oer“** ca. 220g **35,90**
Rumpsteak vom Angus-Rind mit leichtem Fettrand,
saftig gegrillt, dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck [9] und Zwiebeln

36. **Filetsteak „Surf and Turf“** ca. 220g **44,90**
Filetsteak vom Angus-Rind, gegrillt mit Scampi [3],
dazu Kroketten

37. **Filetsteak „Madagaskar“** ca. 220g **36,90**
vom Angus-Rind, das zarte Stück für verwöhnte Kenner,
in einer pikanten Sauce mit grünem Madagaskarpfeffer [4], dazu Kroketten

38. **Filetsteak „Carmen“** ca. 220g **38,90**
vom Angus-Rind mit frischen gedünsteten Champignons,
Zwiebeln, Spiegelei, dazu Kroketten

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

International und Grill-Spezialitäten

40. **Cevapcici** — 16,90
Hackfleischröllchen, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis

41. **Halb und Halb** — 17,90
ein Fleischspieß und 4 Cevapcici, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis

42. **Pljeskavica** — 16,90
Hacksteak, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis

43. **Raznjici** — 17,90
2 Fleischspieße, saftig gegrillt, vom Schweinenacken,
dazu Pommes frites und Djuvecreis

44. **Grillteller** — 20,90
ein Raznjici, ein Pljeskavica, zwei Cevapcici, ein Rückensteak,
Speck [9], dazu Pommes frites und Djuvecreis

45. **Gefüllte Pljeskavica** — 19,90
Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis

47. **Lustiger Bosniak** — 33,90
saftig gegrilltes Rumpsteak (ca. 300g) gefüllt mit Schinken [1,2,3] und Käse [1],
dazu Pommes frites

48. **Gourmet-Teller** — 28,90
saftig gegrilltes kleines Rumpsteak und ein kleines Schweinefilet, überzogen
mit pikanter Pfefferrahmsauce [4], dazu Kroketten

Empfehlungen ab 2 Personen

60. **Grillplatte** — 48,00
zwei Raznjici, zwei Pljeskavica, vier Cevapcici, zwei Rückensteaks,
zwei Schnitzel, Speck [9], dazu Pommes frites, Djuvecreis und Kaisergemüse

61. **Mediterran-Platte** — 58,00
zwei Schweinefilets, zwei Rindersteaks, zwei Putensteaks,
zwei gegrillte Bauchspeckscheiben [9], Paprika und Zwiebeln,
dazu Djuvecreis, Kaisergemüse und Bratkartoffeln mit Speck [9] und Zwiebeln

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

Geheimnis des Küchenchefs – im Topf serviert

132. **Champignontopf** — 23,90
drei verschiedene Medaillons in Champignon-Sahnesauce [7], dazu Kroketten

134. **Muckalica** — 22,90
Geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen gedünsteten Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Zucchini in einer leicht pikanten Tomatensauce, dazu Butterreis

135. **Pfanne „Mediterran“** — 22,90
zwei Schweinefilets mit frischen Champignons, Zwiebeln, Spiegelei, dazu Bratkartoffeln mit Speck [9] und Zwiebeln

Internationale Gerichte

80. **Schweineschnitzel „Wiener Art“** — 17,90
paniertes Schnitzel, dazu Pommes frites

81. **Schweineschnitzel „Champignon“** — 18,90
paniertes Schnitzel mit Champignon-Sahnesauce [7] überzogen, dazu Pommes frites

87. **Pfeffer-Schweineschnitzel** — 18,90
paniertes Schnitzel mit Pfefferrahmsauce [4] überzogen, dazu Kroketten

90. **Cordon bleu** — 21,90
paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse [1] und Schinken [1,2,3], dazu Pommes frites

91. **Filet „Mediterran“** — 23,90
paniertes Schweinefilet gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Kroketten

92. **Filetspitze „Art des Hauses“** — 24,90
saftig gegrilltes Schweinefilet, gefüllt mit Parmaschinken und Käse [1], dazu Kroketten

94. **Filetspitze „Konsul“** — 21,90
Schweinefilet in leckerer Champignonsahnesauce [4], dazu Kroketten

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-Rahmsauce [4]
mit saftigen argentinischen Rinderfiletstreifen

112. **Tagliatelle con Scampi** **17,90**
mit geschälten Garnelen [3] in Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce

Fischspezialitäten

180. **Zanderfilet**[12] **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, Scampi [3] 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	0,5 l
Coca-Cola [1,3,9]	3,70	5,70
Coca-Cola Zero [1,3,9]	3,70	5,70
Fanta [1,2,3]	3,70	5,70
Sprite [2]	3,70	5,70
Spezi [1,3,9]	3,70	5,70

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

Saft	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 Hell *vom Fass*	3,90	4,90	6,00
Aktien Landbier Fränkisch Dunkel *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 Alkoholfrei 0,0%	0,33 l	3,90
Vitamalz	0,33 l	3,90