

Aperitifs

<i>Sherry dry</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Sherry medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Martini weiß</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Campari¹-Orange</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,50</i>
<i>Glas Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,50</i>
<i>Aperolspritz</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Lillet Berry</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Hugo</i>	<i>0,2 l</i>	<i>5,50</i>

Vorspeisen

<i>Prschut</i> Dalmatinischer Rohschinken, dazu Brot	<i>11,90</i>
<i>Carpaccio Classico</i> Rinderfiletscheiben hauchdünn und geraspelter Parmesan auf Salat mit Balsamicodressing, dazu Brot	<i>10,90</i>
<i>Oktopussalat</i> - dazu Brot	<i>11,90</i>
<i>Gegrillte Paprika und Zucchini mariniert</i> mit Sauerrahm-Dip und Brot	<i>8,90</i>
<i>Vorspeisenteller „Peperoni“</i> Carpaccio, Oktopussalat, Paprika, Zucchini mariniert und Sauerrahm-Dip, dazu Brot	<i>11,90</i>
<i>Camembert gebacken</i> dazu Preiselbeeren, Petersilie, Brot und Butter	<i>8,90</i>
<i>Schafskäse überbacken</i> mit Tomate, Paprika, Olivenöl, dazu Brot	<i>8,90</i>
<i>Schnecken Provencale</i> mit Knoblauch, dazu Brot	<i>8,90</i>
<i>Scampi Pikante</i> mit Knoblauch, dazu Brot	<i>10,90</i>

Suppen

<i>Hühnersuppe</i>	<i>3,90</i>
<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>3,90</i>
<i>Zwiebelsuppe</i> mit Käse ¹ überbacken	<i>4,90</i>

Für den kleinen Appetit

<i>Salat Korsika</i>	9,90
<i>bunt gemischter Salat, mit Balsamicodressing und gebackenem Ziegenkäse</i>	
<i>Salat & Meer</i>	12,90
<i>bunt gemischter Salat mit Balsamicodressing und Lachsfilet¹² vom Grill</i>	
<i>Salat Chef</i>	11,90
<i>bunt gemischter Salat, Balsamicodressing, mit Bratkartoffeln und gerösteten Putenbruststreifen und Käse¹</i>	
<i>Gemüseteller Vegetaria</i>	9,90
<i>verschiedene frische Gemüse mit Ofenkartoffel und Sauerrahm</i>	
<i>Palatschinken Spinat</i>	9,90
<i>hauchdünner Pfannekuchen, gefüllt mit Spinat und mit Parmesan überbacken</i>	
<i>Feine frische Bandnudeln mit Garnelen in Sahnesauce</i>	13,90
<i>Feine frische Bandnudeln mit Putenbruststreifen und Gemüse in Pesto-Sahnesauce</i>	11,90

Für unsere kleinen Gäste

halten wir separate Kinderkarten bereit

Für unsere Senioren

<i>Filetsteak „Mini“</i>	18,90
<i>argentinisches Rinderfilet mit Champignons in Pfefferrahmsauce, dazu Gemüse und Bratkartoffeln</i>	
<i>Herren-Teller</i>	14,90
<i>Schweinefiletmedaillons in Pfeffersauce, dazu Gemüse und Bratkartoffeln</i>	
<i>Lady-Teller</i>	14,90
<i>Putensteak mit Früchten und mit Käse¹ überbacken, dazu Gemüse und Kroketten</i>	
<i>Lendchen</i>	14,90
<i>Schweinemedaillons mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse und Kroketten</i>	

- Zu den Seniorengerichten gehört auch ein Salat vom Buffet -

Steak-Börse

Leckere Steaks aus Argentinien

Auf den riesigen Weiden Argentiniens werden fast ausschließlich
Black-Angus gezüchtet.

Wir verarbeiten nur das frische, wohlschmeckende
und zarte Fleisch dieser Rinder.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

English: blutig gebraten - **Medium:** Rosa gebraten

Well done: ganz durchgebraten

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak
medium/rosa gebraten.

Hüftsteak

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel 200 g 17,50
mit Sauerrahm je weitere 50 g +2,90

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel 200 g 21,90
mit Sauerrahm je weitere 50 g +4,50

Filetsteak

mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel 200 g 23,50
mit Sauerrahm je weitere 50 g +4,90

Steak-Gerichte

Hüftsteak Gorgonzola 18,90
in feiner Gorgonzola-Sauce, dazu Kroketten und Gemüse

Rumpsteak Diabolo 23,90
mit Garnelen und Champignons in teuflisch scharfer Sauce,
dazu Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck⁸

Zwiebelrostbraten 19,50
Hüftsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Gemüse
und Bratkartoffeln mit Speck⁸

Bosnjak 22,50
Rumpsteak gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹,
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm

- Zu diesen Gerichten gehört auch ein Salat vom Buffet -

Steak-Gerichte

- Filetsteak Madagaskar* 23,50
in Pfeffersauce, dazu Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck⁸
- Filetsteak Champignon* 23,90
mit frischen Champignons in Rahmsauce,
dazu Kroketten und Gemüse
- Steakteller* 22,90
3 verschiedene Steaks vom Grill, dazu geröstete Champignons
und Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Pfanne „Peperoni“* 18,90
Steakfleischstreifen, Paprika, Champignons in pikant-
scharfer Sauce, dazu Butterreis

Vom Lamm

- Lamm-Kotelett* 22,90
vom Carree, mit Knoblauch, dazu Prinzessbohnen
und Bratkartoffeln mit Speck⁸
- Lamm-Steak* 18,90
mit Knoblauch, dazu Prinzessbohnen
und Bratkartoffeln mit Speck⁸
- Lamm-Mix-Teller* 20,90
Kotelett und Steak mit Knoblauch,
dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln mit Speck⁸

ab 2 Personen

- Kroatia-Platte* pro Person 18,50
Cevapcici, Raznjici, Hacksteaks, Rückensteaks, Speck,
Debreciner Würstchen, dazu Gemüse, Djuwetschreis
und Pommes frites
- Chef-Platte* pro Person 21,50
Rindersteaks mit Pfeffersauce, Schweinefilet gefüllt mit
Schinken^{1,2,3} und Käse¹, mit Knoblauchrahmsauce, Putensteak
Parisienne, dazu Gemüse, Djuwetschreis und Pommes frites
- Haus-Platte* pro Person 21,50
Putensteak mit Sauce Hollandaise, Rindersteak mit
Champignonsauce, Lammkrone mit Knoblauch,
dazu Gemüse, Djuwetschreis und Pommes frites

- Zu diesen Gerichten gehört auch ein Salat vom Buffet -

Grill-Spezialitäten

<i>Cevapcici</i> dazu Pommes frites und Djuwetschreis	12,90
<i>Raznjici</i> 2 Spießchen, dazu Pommes frites und Djuwetschreis	14,50
<i>Hacksteak Hirten</i> mit Schafskäse gefüllt, dazu Pommes frites und Djuwetschreis	15,50
<i>Pljeskavica</i> Hacksteak vom Grill, dazu Pommes frites und Djuwetschreis	13,90
<i>Grill-Teller</i> Spießchen, Cevapcici, Hacksteak, Rückensteak, dazu Pommes frites und Djuwetschreis	15,50
<i>Räuber-Teller</i> Rinder-, Schweine- und Hacksteak, magerer Speck ⁸ , Debreciner Würstchen, dazu Pommes frites und Djuwetschreis	18,50
<i>Piraten-Spieß</i> Schweinefilet, Rindersteak, Putensteak mit frischen Champignons in Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁸ und Gemüse	18,50

Von der Pute

<i>Putenschnitzel Wiener Art</i> paniert, dazu Pommes frites	12,90
<i>Putenschnitzel Champignon</i> paniert, mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites	14,50
<i>Putensteak Natur</i> vom Grill, mit Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm	13,90
<i>Putensteak Venecia</i> mit Tomaten und Schafskäse überbacken, dazu Kroketten und Gemüse	15,50
<i>Pfanne India</i> Putenbruststreifen mit Früchten in Currysauce, dazu Butterreis	13,90

- Zu diesen Gerichten gehört auch ein Salat vom Buffet -

Vom Schwein

Schweinefiletmedallions Gorgonzola 17,50
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce,
dazu Gemüse und Kroketten

Cordon bleu 17,50
Schweinefilet gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹, paniert,
dazu Pommes frites

Zagreb-Teller 17,50
Schweinefilet gefüllt mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹, in Knoblauch-
rahmsauce, dazu Gemüse, Bratkartoffeln mit Speck⁸

Schweinefilet Champignon 17,50
Schweinefiletmedaillons in Champignon-Rahmsauce,
dazu Kroketten und Gemüse

Pfeffertopf 17,50
Jungschweinefilet in Pfefferrahmsauce,
dazu Bratkartoffeln mit Speck⁸ und Gemüse

Peperoni

Frischer Fisch

Bei uns erhalten Sie ausschließlich frischen Fisch, den wir für Sie bei ausgesuchten Fachhändlern kaufen. Wir bitten daher um Verständnis, dass unser Angebot an Fischgerichten täglich variieren kann. Die hier aufgeführten Fischgerichte stellen einen Teil unserer Auswahl dar. **Bitte fragen Sie uns nach weiteren Angeboten.**

*Lachs-Filet*¹² 19,50
dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm

*Viktoriaseebarsch-Filet*¹² 18,90
in Folie gegart mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika,
dazu Brot

Fischteller nach Art des Hauses 22,90
verschiedene Sorten Fisch und 2 Garnelen,
dazu Dalmatiner Beilage
(Blattspinat und Kartoffeln untereinander, mit Knoblauch)

Seezunge 27,90
dazu Dalmatiner Beilage
(Blattspinat und Kartoffeln untereinander, mit Knoblauch)

Fisch des Tages Tagespreis
fragen Sie unser Servicepersonal!

- Zu diesen Gerichten gehört auch ein Salat vom Buffet -

Desserts

<i>Gemischtes Eis</i>	3,00
<i>mit Sahne</i>	3,50
<i>Eisteller Danmark</i>	5,50
<i>Vanille¹- und Schokoladeneis auf Schokoladensauce mit Eierlikör</i>	
<i>Eis & Heiß Kirsch</i>	5,90
<i>Vanilleeis¹ mit heißen Kirschen¹¹</i>	
<i>Eis & Heiß Himbeer</i>	5,90
<i>Vanilleeis¹ mit heißen Himbeeren</i>	
<i>Palatschinken Gourmet</i>	6,90
<i>Pfannkuchen hauchdünn, gefüllt mit Vanilleeis¹, dekoriert mit Kirschen¹¹ und Sahne</i>	
<i>Palatschinken</i>	3,90
<i>mit hausgemachter Marmelade</i>	
<i>Mousse au chocolat</i>	5,90
<i>mit Cognac</i>	
<i>Crème brûlée</i>	5,90











Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁵	2,00	Heiße Schokolade	2,90
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,00	Cappuccino ⁵	2,50
Espresso ⁵	2,00	Latte Macchiato ⁵	2,90
Espresso doppelt ⁵	3,00	Tasse keo Tee	2,50
Milchkaffee ⁵	2,90	Darjeeling, Pfefferminz-, oder Früchtetee	

Sekt & Champagner

<i>Cavalier</i>	0,75 l	23,00
<i>Blanc de Blancs, brut</i>		
<i>La Jara Organic</i>	0,75 l	25,00
<i>Bio Prosecco, DOC</i>		
<i>Veuve Cliquot</i>	0,75 l	69,00
<i>Brut, Champagne AC</i>		

Alkoholfreie Getränke

 ^{1,5}	0,3	2,50	Acqua Panna	Fl. 0,25	2,00
 ^{1,2,5,6,9}	Fl. 0,33	2,80	Acqua Panna	Fl. 0,75	4,90
 ^{1,2,5,6,9}	Fl. 0,33	2,80	Bitter Lemon ^{2,3}	Fl. 0,2	2,40
 ^{1,2,3}	0,3	2,50	Tonic Wasser ^{2,3}	Fl. 0,2	2,70
 ²	0,3	2,50	Ginger Ale ^{2,3}	Fl. 0,2	2,70
Spezi-Diesel ^{1,2,3,5}	0,3	2,50	 Orange	0,2	2,50
Apfelschorle	0,3	2,50	 Maracuja	0,2	2,50
Maracujaschorle	0,3	2,50	 Tomate	Fl. 0,2	2,70
San Pelegrino	Fl. 0,25	2,00	 Banane	0,2	2,50
San Pelegrino	Fl. 0,75	4,90	 Kirsch	0,2	2,50
			Kiba	0,3	3,00

Biere

 ^{1,2,3,5}	0,3	2,50
 Pilsener	0,3	2,50
 ^{1,2,3,5}	0,3	2,50
BEVER FUN alkoholfrei	0,33	2,80
Schöfflerhofet HEFEWEIZEN dunkel	0,5	3,90
Schöfflerhofet HEFEWEIZEN hell	0,5	3,90
Schöfflerhofet HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5	3,90
 ^{1,2,3,5}	Fl. 0,33	2,80
Fassbrause	Fl. 0,33	2,80

Liköre / Bitter

Baileys Irish Cream	4 cl	4,00
Sambuca	2 cl	2,00
Jägermeister	2 cl	2,00
Fernet Branca	2 cl	2,50
Ramazotti	4 cl	4,00
Averna	4 cl	4,00
43'er auf Eis	4 cl	4,00

Whisky

Johnny Walker	4 cl	4,50
Bourbon	4 cl	4,50
Jack Daniels	4 cl	4,50
Chivas Regal	4 cl	5,50

Cognac / Weinbrand

Remy V.S.O.P.	4 cl	5,50
Hennessy V.S.O.P.	4 cl	5,50

Cocktails & Longdrinks auf Anfrage!

Spirituosen

Williams-Birne	2 cl	3,50
Maltaser	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Wodka	2 cl	2,00
Barak Palinka	2 cl	2,50
Julischka	2 cl	2,00
Slivovic	2 cl	2,00
Ouzo 12	2 cl	2,00
Grappa	2 cl	3,50

Offene Weißweine

Pinot Grigio, trocken	0,25	5,50
Chardonnay, fruchtig, trocken	0,25	5,50
Silvaner, mild	0,25	5,50

Offene Roséweine

Côtes de Provence, trocken	0,25	5,50
Portugieser, Weißherbst mild	0,25	5,50

Offene Rotweine

Merlot, trocken	0,25	5,50
Peljesac, halbtrocken	0,25	5,50
Kadarka, lieblich	0,25	5,50

Rotweine 0,75 l

Rioja

El Mesón Crianza 21,00

Fruchtig, feine, weiche Tannine. Bouquet von Kirschen und Brombeeren. Vollmundiger, runder Geschmack.

Rioja

Baron de Ley Reserva 29,00

20 Monate Barrriques und 24 Monaten auf der Flasche. Funkelndes Rubinrot. Im Bouquet Brombeere und Heidelbeere, mit würzigen Noten, Anklänge von Vanille, Toffee und Nuss.

Bordeaux

Les Jardins du Moine 23,00

Satt kirschrot in der Farbe mit einem Duft von schwarzen Johannisbeeren und Schwarzkirschen. Sehr schöne Beerenfrucht mit angenehmer Würze und guter Länge

5 Finques Reserva 29,00

Perelada, intensives Aroma mit Anklängen reifer Früchte, Röst- und Gewürznoten. Körperreich, fleischig, von guter Struktur, erfrischende Säure und seidige Tannine.

La Braccasca

Vino Nobile 29,00

di Montepulciano. Trocken, samtig, üppig. Ein kräftiges Rubinrot, Noten von Tabak, Vanille und reifen Früchten. Anhaltend und ausgewogen.

Amarone

della Valpolicella 39,00

Classico DOC, Domini Veneti, Italien, strukturreich und deutlich weich im Geschmack, samtiger Tanningehalt

Merlot Nuic 39,00

Der Geheimtip schlechthin. Prämierter Wein aus der Herzegowina, Charakteristische Frucht, erinnert an rote Beeren, Kirsche und herbe Kräuter

Syrah Nuic 39,00

Spitzenwein aus der Herzegowina, feinste Aromen von roten Früchten, gebündelt mit ätherischen Düften

Trnjak Nuic 39,00

Rassiger Premiumwein aus der Herzegowina, dichtes Rubinrot, gehaltvoll und rund

Peljesac 18,00

Halbtrockener Qualitätswein mit vollem, rundem und weichem Geschmack und sanftem Aroma

Kadarka Mazedonien 18,00

Lieblicher Wein, mild und zugleich kräftig im Geschmack

Weißweine 0,75 l

Pinot Grigio 21,00

Livon Collio, ist fein, elegant und samtig. Ein schöner, fruchtiger Wein

Chardonnay 21,00

Domaine de Millet, Barrique, lebhafter, fruchtiger Duft. Aromen von Apfel und reifer Birne, dazu Mirabelle und Vanille. Cremig mit Mandelton im Nachhall

Sauvignon Blanc 19,00

Touraine, Domaine de la Chaise. Fruchtiger und lebhafter Geschmack. Feinduftig und mineralisch mit einem zarten Schmelz

Bopparder Hamm Feuerlay 21,00

Weingut August Prell, Scheurebe Spätlese, intensive florale, fruchtige Nase, süße Blüten, tropische Früchte und süße Gewürze, langer Nachhall, ausgeprägte Restsüße

Britzinger Grauburgunder 21,00

Baden, Grauburgunder Kabinett, trocken, kräftiges Gelb, würzig-mineralische Art, erdig, säurearm, kraftvoll

Gà Maiol Lugana DOP 29,00

Lombardei (Italien). Rebsorte Trebbiano, frisch, trocken und ausdrucksstark, zitrusfruchtiges Bouquet mit Mandelaromen

Winzer von Erbach 21,00

Riesling Spätlese, trocken, sehr dichter mineralisch-fruchtiger Riesling, gehaltvoll, fein mit elegantem Charakter

Bolla Soave Classico 18,00

leicht und trocken, mit einem Bouquet von Aprikosen und Pfeffer

Roséweine 0,75 l

Portugieser Rosé 19,00

Ungsteiner Kobnert, fruchtig und süffig, feiner Rosé mit Aromatik Himbeer, Wildkirsche und Erdbeere

Minuty 29,00

feinduftige Aromen von Erdbeere und Johannisbeere, im Geschmack sehr klar und lebendig mit weiteren Früchten, wie Kirsche und Granatapfel, der Nachhall ist fnessenreich

Chiaretto 23,00

Venetien, trocken, leicht und fruchtig. Aromen von roter Johannisbeere, Kirsche und einem Akzent von Zitrone.

Aix 29,00

Coteaux d'Aix en Provence, brillante Farbe, Himbeer- und Erdbeeraromatik

Zu weiteren Weinangeboten sprechen Sie uns bitte an.