

Restaurant
CROATIEN

DIESE WOCHEN EMPFEHLEN WIR

Zu allen Gerichten wird Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl gereicht

- | | | |
|-----|--|---------|
| 500 | Cevapcici
diese Hackfleischwürstchen sind ein Genuss für Kenner,
mit vielen frischen Gewürzen und einem Hauch von Knoblauch | € 11,90 |
| 501 | Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ ^{1,3} | € 11,90 |
| 502 | Putengeschnetzeltes
Putenbruststreifen in Champignon-Zwiebel-Sauce | € 11,90 |
| 503 | Satarasch ^{1,3,7}
gegrilltes, geschnetzeltes Schweinefilet mit Zwiebeln,
grünen und roten Paprika, Tomaten | € 12,90 |
| 504 | Gegrillte Rinderleber
mit gerösteten Zwiebeln, einer Scheibe magerem Schinkenspeck
und Apfelscheiben | € 11,90 |
| 505 | Medaillons
Schweinemedallions in Champignonsauce | € 12,90 |
| 506 | Bœuf Stroganoff
Black Angus Filetspitzen in pikanter Sauce mit Kapern,
saure Gurken und Rosinen | € 15,90 |



Als Beilage empfehlen wir Ihnen:

Pommes, Folienkartoffel ⁷, Grenaille Kartoffeln, Djuvetschreis ⁹

APERITIF

Damit weckt man seinen Gaumen

Traminac Mirisavi 4 cl € 3,90

Hochwertig, sehr starkes Aroma und stabiler Geschmack, goldene Farbe und ein ganz individueller Duft

Sherry 4 cl € 3,90

Trocken, medium

Martini 4 cl € 3,90

Bianco, Rosso, D'Oro, Extra Dry

Prosecco 0.1 l € 3,90

Campari 4 cl € 4,50

mit Orangensaft oder Soda

Moët & Chandon 0.2 l €25,90

Imerperial

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Cocktails auch alkoholfrei.

Aperol Sprizz ¹⁵ € 7,90

Prosecco mit einem spitzer Aperol und Soda, verziert mit frischer Orange

Hugo ¹⁵ € 6,90

Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Soda, verziert mit frischer Limette

Pina Colada ⁷ € 8,90

4cl Brauner Rum, 6c Ananassaft, 2cl Batida de Côco

Tequila Sunrise € 6,90

4cl Tequila, 2cl Grenadinensirup, 1/4 Orangensaft

Mojito € 6,90

4cl Havana Club, Minze, 1/2 Limette, Zucker, Soda

Caipirinha € 6,20

4cl Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker

Allergene / Zusatzstoffe

Lieber Gast,
einige Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits schon in kleinen Mengen allergische Reaktionen auslösen. Um Ihnen bei der Auswahl Ihrer Speise zu helfen, listet diese Speisekarte alle Speisen und Getränke mit Nr. 1-14 und deren zugehörigen Allergenen übersichtlich auf. Damit Sie sich sicher sein können, dass in Ihrer Speise keine Substanzen enthalten sind, die Ihnen schaden könnte und Sie sich somit ganz auf den Genuss konzentrieren können.

Allergene in Speisen und Erzeugnisse daraus!

1 Gluten	4 Fisch	7 Milch	10 Senf	13 Lupine
2 Krebstiere	5 Erdnüsse	8 Schalenfrüchte	11 Sesam	14 Weichtiere
3 Eier	6 Soja	9 Sellerie	12 Schwefeldioxid / Sulfite	

- Alle Preise inklusive Steuern und Service -

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

- 30 **Champignon überbacken** ^{4,7,9} € 8,90
frischer riesen Champignon mit Lachsstreifen,
feiner Sahnesauce und Käse überbacken
- 31 **Pršut auf Melone** ⁷ € 9,90
Dalmatinischer luftgetrockneter Schinken auf Honigmelone
- 33 **Panierter französischer Schafskäse** ^{1,3,7,10} € 7,90
angerichtet an erlesenen Weintrauben und Sauce Tartar
- 34 **Gegrillter französischer Schafskäse** ^{1,3,7,9,10} € 7,90
in Folie serviert mit frischen Kräutern,
Zwiebeln, und Tomatenstückchen
- 35 **Carpaccio** ⁷ € 12,90
dünn geschnittenes Rinderfilet auf Ruccolasalat,
serviert mit Parmesan und Olivenöl
- 36 **Mozzarella auf Tomaten** € 7,90
auf einem Basilikumbett mit Olivenöl und Balsamicocrème
- 37 **Scampispieße** ^{2,7,9} € 12,90
übergossen mit feiner Sahne-Cognacsauce
- 38 **Jakobsmuscheln** ^{7,14} € 14,90
mit frischen Kräutern, Olivenöl und Mozzarella überbacken



VEGAN / VEGETARISCH

- 151 **Schnitzel (vegan)** € 11,90
mit Tomaten und Käse überbacken,
sowie einer Beilage nach Wahl und frischem Salat
- 152 **Veggiepfanne** € 10,90
geräucherter Tofu, mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika in Tomatensauce,
sowie eine Beilage nach Wahl und frischem Salat
- 153 **Natur-Filet-Steak** € 11,90
aus Hülsenfrüchten, sowie eine Beilage nach Wahl und frischem Salat

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Oma hat recht: selbstgemachte Suppen erkennt man am Geschmack
und an ihren frischen Zutaten

- | | | |
|----|---|--------|
| 20 | Tomatensuppe ^{1,7,9}
aus frischen Gemüsetomaten, mit Sahnedeko und Basilikum | € 4,90 |
| 21 | Gulaschsuppe (Rindfleisch) ^{1,3,6,7,9,10}
kräftig und gut gewürzt | € 5,50 |
| 22 | Zwiebelsuppe „Provence“ ^{1,7}
mit Croutons, Käse überbacken und frischen Kräutern der Provence | € 5,90 |
| 23 | Hühnersuppe ^{1,3,6,7,9}
mit Gemüsestreifen und Eierstich | € 5,50 |

SALATE

Unsere Salate werden alle mit Knoblauchbaguette und unserem Hausdressing ^{1,3,9,10} aus:
Mayonnaise, Senf, Wasser, Würz- und Bindemittel serviert

**Frische Salatkomposition aus verschiedenen Blattsalaten, gerösteten
Pinienkernen, garniert mit Tomaten, Gurken, Paprika und frischem Obst**

dazu reichen wir wahlweise:

**Luftgetrockneter Schweineschinken – Thunfisch –
gegrillte Putenstreifen – frische Sardinen –
gegrillte Lammspieße – Roastbeef (kalt) –
Französischer Käse** € 11,90

Kleiner gemischter Salat € 4,90
perfekt als Vorspeise



ARGENTINISCHES BLACK ANGUS

MIT HÖHSTEM QUALITÄTSSTANDARD

Die sollten Sie probieren, denn argentinische BLACK ANGUS Steaks gelten auf der ganzen Welt als die Besten. Auf dem Lavasteingrill kommt der würzige Geschmack von dem mageren, saftigen Fleisch erst richtig zur Geltung.

Ein Geschmack, den man nicht beschreiben kann.
Dann guten Appetit – denn ein Steak sagt mehr als tausend Worte.

**Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl,
zum Beispiel: Pommes, Grenaille Kartoffeln oder Folienkartoffeln⁷**

**Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern,
wird Ihr Steak medium - rosa gegrillt.**

Black Angus Rumpsteak hat eine feine Marmorierung mit einer leichten Fettauflage	200g € 19,90	300g € 28,90	500g € 48,90
Black Angus Filetsteak ist das begehrteste Fleisch vom Rind, es ist besonders mager und zart	200g € 23,90	300g € 33,90	500g € 51,90
Black Angus Entrecôte hat eine kräftige Marmorierung und das berühmteste Fettauge, saftig und kräftig im Geschmack	200g € 19,90	300g € 28,90	500g € 48,90

Black Angus Steakteller

Rumpsteak, Hüftsteak & Filetsteak

Für unsere Steakliebhaber, denen
die Steakauswahl schwer fällt.

300g

€ 24,90

Tipp!

Eine gute Sauce,
lässt Ihr Gericht
erst perfekt
werden

QUALITÄT & FRISCHE

Ob auf der Weide, bei der Rinderauswahl oder beim Transport. Die Black Angus-Qualitätsrichtlinien sehen eine strenge Prüfung unseres Fleisches in jeder Phase der Produktion vor. Qualitätsmanager in Südamerika überwachen den Prozess vor Ort.

Sieben - Prüfschritte von der südamerikanischen Weide bis auf Ihren Tisch.

1. Auswahl der Erzeugerbetriebe
2. Auswahl der Rinderrassen
3. Auswahl der Schlachthöfe
4. Transport & Reifung
5. Warenannahme und Lagerung
6. Zubereitung und Grill
7. Tischkultur



BEILAGEN & SAUCEN

Pommes frites	€ 2,90	Pfeffersauce ^{1,9}	€ 3,00
Grenaille Kartoffeln	€ 3,50	Sauce Tartar (kalt)	€ 3,00
Bratkartoffeln ⁹	€ 3,50	Champignonsauce ³	€ 3,00
Folienkartoffeln ⁷	€ 3,50	Gorgonzolasauce ³	€ 3,00
Djuvetschreis ⁹	€ 3,00	Ketchup/ Mayonnaise	€ 1,00
geröstete Zwiebeln ¹	€ 3,00	Haus Saucen ^{3 st.}	€ 4,50
Mangold	€ 3,90	(Knoblauch, Kräuterquark, Chimi Churi)	
Mangold nach „Art des Hauses“	€ 3,90	Knoblauch-Sahne-Sauce	€ 3,00
mit Kartoffeln, Olivenöl und Knoblauch			
Broccoli ⁹	€ 3,90		
frische Champignons ⁹	€ 3,90		
Bohnen mit Cherrytomaten ⁹	€ 3,90		
Knoblauch Baguette ^{1,7}	€ 0,90		
Frisches gemischtes Gemüse	€ 3,90		

PASTA

wählen Sie Ihre Lieblingsorte zu folgenden Gerichten:
Penne Rigate, Tagliatelle

- | | | |
|----|--|---------|
| 50 | mit Lachswürfel, Mangold und feine Sahne-Sauce ^{1,4,7} | € 12,90 |
| 51 | gebratene Scampis, Lauchzwiebeln und frische Cherrytomaten
in hausgemachter Tomatensauce garniert mit frischem Basilikum ^{1,2,9} | € 14,90 |
| 52 | mit Schweinefiletspitzen und pikanter Gorgonzolasauce ^{1,3,7,9} | € 11,90 |

FISCHGERICHTE

Frischer als Fischers Fritz, fischt keiner außer uns.
Zu allen Gerichten wird Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl gereicht

- | | | |
|----|--|---------|
| 55 | gebratenes Zanderfilet
serviert auf einem Mangoldbett | € 20,90 |
| 58 | Black Tiger
Die Black Tiger Gambas ist eine der edelsten Seawater-Garnelen.
Eine absolute Rarität, welche Sie sehr selten in der Spitzengastronomie
genießen können. Gourmets schätzen sie für ihr festes, saftiges und
nussig-mild schmeckendes Fleisch.
5 große Gambas in Schale gebraten, serviert Olivenöl und frischen Kräutern
• auf Wunsch auch geschält | € 35,90 |
| 59 | Lachsfilet
in feiner Sahnesauce mit rosa Beeren | € 19,90 |
| 60 | Kalamaris (Tintenfisch)
gegrillt mit frischem Knoblauch und Zitrone | € 15,90 |
| 61 | Panierte Tintenfischringe
verziert mit Zitrone und Sauce Tatar | € 16,90 |



Als Beilage zum Fisch empfehlen wir Ihnen:

Broccoli, Mangold oder Djuvetschrei ⁹

INTERNATIONALE GERICHTE

Zu allen Gerichten wird Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl gereicht

- | | | |
|----|--|---------|
| 70 | Gefülltes Hacksteak
Rinder- und Schweinefleisch gefüllt mit franz. Schafskäse | € 13,90 |
| 71 | Ruzica
Schweinefiletmedaillons am Spieß, gefüllt mit getrockneten Pflaumen, zart ummantelt mit geräuchertem Schinken-Speck | € 15,90 |
| 72 | Grillteller – Der Klassiker
Putensteak, 2 Cevapcici, Schinkenspeck, Kotelett | € 15,90 |
| 73 | Epigram à la Dubrovnik ^{3,7,9}
Hüftsteak, Schweinemedailon, Putenbrust, paniertes franz. Schafskäse und Spiegelei | € 16,90 |
| 74 | Lustiger Chef ^{7,9}
Rumpsteak gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse | € 19,90 |
| 75 | American T-Bone Steak ⁷ (auch als Vorspeise für 2 Prs.)
US Steak par Excellence; feine Fettäderchen durchziehen gleichmäßig das wunderbare rötliche Fleisch. Der Hohe Maisanteil gibt dem American Beef unter anderem seinen kernig-kraftigen Geschmack | € 38,90 |
| 76 | Schweinefilet 220g
zart und fettfrei, saftig gegrillt | € 13,90 |
| 77 | Zwiebel Rostbraten ^{1,7}
200g Hüftsteak auf einem geröstetem Zwiebelbett | € 17,90 |
| 78 | Putenbruststeak ^{9,7} 220g
Die Textur des Fleisches ist fest und zart zugleich | € 13,90 |



Als Beilage empfehlen wir Ihnen:
Pommes, Folienkartoffel⁷, Grenaille Kartoffeln, Djuvetschreis⁹

INTERNATIONALE GERICHTE

Zu allen Gerichten wird Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl gereicht

- | | | |
|----|--|---------|
| 79 | Schweinenackensteak ^{1,9,7} 220g | € 13,90 |
| | Die gute Marmorierung macht das Fleisch saftig und intensiviert den Geschmack, unser Schweinenackensteak wird mit gerösteten Zwiebeln serviert | |
| 80 | Neuseeländisches Lammkarree „Es ist ein Genuss“ ^{7,9} | € 21,90 |
| | Das Lammkarree gehört zu den beliebtesten Lammstücken der Spitzengastronomie | |
| 81 | Neuseeländisches Lammfilet ^{7,9} | € 22,90 |
| | feinstes gegrilltes Lammfilet 220g | |
| 82 | Spanisches Ibérico Schweinskarree ^{7,9} | € 19,90 |
| | Ibérico Schweinefleisch zeichnet sich durch einen besonders intensiven Geschmack aus und ist mit herkömmlichem Schweinefleisch kaum zu vergleichen | |
| 83 | Schweinefilet „Jäger“ ^{7,9} | € 15,90 |
| | mit frischen Champignons in Sahnesauce und Käse überbacken | |
| 84 | Cordon Bleu ^{1,3,7,9} | € 14,90 |
| | Schweinelachs gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken | |
| 85 | Hirtenschnitzel „Pariser Art“ ^{1,3,7} | € 14,90 |
| | Schweinelachs gefüllt mit franz. Schafskäse | |
| 86 | Black Angus Filetspieße ^{1,7,9} ca. 220g | € 23,90 |
| | auf einen Pfeffersaucenspiegel | |
| 87 | Neuseeländisches Lammhüftsteak ^{7,9} ca. 220g | € 18,90 |
| | auf grünen Bohnen garniert | |
| 88 | Spanische Ibérico Schweinsfiletmedaillons ^{1,7,9} | € 17,90 |
| | auf einem Möhrchenbeet garniert | |

Tipp!

Eine gute Sauce,
lässt Ihr Gericht
erst perfekt
werden

Als Beilage empfehlen wir Ihnen:

Pommes, Folienkartoffel⁷, Grenaille Kartoffeln, Djuvetschreis⁹

SÜSSE SÜNDEN

- Zartschmelzendes Vanilleeis** ^{1,6,7} € 6,90
mit Schokoladensauce oder heißen Himbeeren,
serviert mit einer Sahnehaube
- Tiramisu (hausgemacht)** ^{1,6,7,21} € 5,20
Süßspeise aus Biskuitbodenschichten, gefüllt mit einer Kaffee-Zabaionecrème
und mit Kakaopulver bestreut
- Panna cotta** ⁷ € 6,90
Puddingartiges Dessert, das aus Schlagsahne Zucker
und Gelatine zubereitet wird
- Crème brûlée** ^{3,7} € 7,90
Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker mit wunderbarem Vanillegeschmack
und einer knackigen Schicht aus karamellisiertem Zucker.
- Mousse au Chocolat** ⁷ € 6,90
Klassische französische Nachspeise aus dunkler Schokolade,
Ei, Zucker und Butter

KAFFESPEZIALITÄTEN

- Heiße Schokolade mit Sahne** ⁷ € 2,40
- Espresso** ²¹ € 2,10
- Doppelter Espresso** ²¹ € 3,80
- Latte Macchiato** ^{21,7} € 2,90
- Kaffee Crémé** ^{21,7} € 2,30
- Glühwein** € 3,10
- Cappuccino** ^{21,7} € 2,60
- Irish Coffee** ^{21,7} € 3,40
- Heiße Zitrone** € 3,50
- Glas warme Milch** ⁷ € 1,00
- Glas Tee** € 2,50
Schwarzer Tee²¹, Grüner Tee, Kräutertee, Pfefferminztee,
Kamillentee, Rooibos-Vanille, Hagebuttentee

Zusatzstoffe in Getränke

15 mit Farbstoff	18 mit Schwärzungsmittel	21 koffeinhaltig
16 mit Antioxidationsmittel	19 enthält eine Phenylalaminquelle	22 chininhaltig
17 mit Geschmacksverstärker	20 mit Phosphat	23 mit Taurin

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{15,16,20,22}	0,3l	€ 3,20
Fanta ^{15,16}	0,3l	€ 3,20
Sprite	0,3l	€ 3,20
Spezi ^{15,16,20}	0,3l	€ 3,20
Mineralwasser Liz	0,33l	€ 3,20
Mineralwasser Liz (still)	0,33l	€ 3,20
Mineralwasser Liz (medium)	0,75l	€ 6,50
Ginger Ale ^{15,22}	0,3l	€ 3,40
Tonic Water ²⁰	0,3l	€ 3,40
Bitter Lemon ²⁰	0,3l	€ 3,40
Coca Cola light ^{15,16,19}	0,3l	€ 3,20
Apfelschorle	0,3l	€ 3,20

BIER

Krombacher vom Fass	0,4l	€ 3,90
Kristall Fl.	0,5l	€ 4,20
Hefeweizen dunkel Fl.	0,5l	€ 4,20
Hefeweizen	0,5l	€ 4,20
Radler	0,4l	€ 3,90
Diesel ^{15,16,20,22}	0,4l	€ 3,90
alkoholfreies Bier Fl.	0,33l	€ 2,90
Vitamalz Fl.	0,33l	€ 2,90
Bananen-Weizen	0,5l	€ 4,50
Krombacher Dunkel vom Fass	0,4l	€ 3,90

SAFT/NEKTAR

Apfelsaft	0,3l	€ 3,60
Orangennektar	0,3l	€ 3,60
Johannisbeernektar	0,3l	€ 3,60
Bananennektar	0,3l	€ 3,60
Kirschnektar	0,3l	€ 3,60
Kiba (Kirsch-Bananennektar)	0,3l	€ 3,60
Tomatensaft	0,3l	€ 3,60
Multivitamin-Nektar	0,3l	€ 3,60
Ananasnektar	0,3l	€ 3,60

OBSTLER (2CL)

Sljivovic	45%	€ 2,90
Barack Palinka	40%	€ 2,90
Loza Traubenschnaps	40%	€ 2,90
Grappa di Prosecco	40%	€ 2,90
Amarone Grappa	42%	€ 8,90
Williams-Birne Schladerer	40%	€ 2,90
Kirschwasser	40%	€ 2,90
Himbeergeist	40%	€ 2,90

KLARE SCHNÄPSE (2CL)

Fürst Bismarck	38%	€ 2,00
Malteserkreuz	40%	€ 2,90
Jubiläums Aquavit	42%	€ 2,90
Gordon´s Dry Gin	38%	€ 2,90
Wodka Moskovskaya	40%	€ 2,90
Linie Aquavit	45%	€ 2,90

RUM UND WHISKY`S (2CL)

Bacardi Rum	40%	€ 3,60
Dimple 12 Jahre	40%	€ 4,80
Chivas Regal 12 Jahre	40%	€ 5,60
Johnnie Walker	40%	€ 3,80