



## S o n d e r k a r t e

### Vorspeise

800	Pfifferling Cremesuppe <sup>9</sup>	7,50
Mit knusprigen Croutons und Schnittlauch-Halmen		
801	Mozzarella in Champagnersauce <sup>2,8,9</sup>	9,50
Mozzarella im Speckmantel auf gegrillten Pfirsichen an Champagnersauce angerichtet		
802	Crostini <sup>2,8</sup>	8,90
Geröstetes Baguette mit Mozzarella, Sardellenfilets und Tomatenwürfeln überbacken		

### Hauptspeise

803	Feinschmeckersteak <sup>8,9</sup>	22,90
Kleines argentinisches Rumpsteak (180g) mit Birnenspalten, Preiselbeeren & Camembert überbacken, dazu Baguette und ein kleiner Salat		
804	“Tagliani Roberto” <sup>8,9</sup>	18,90
Grüne Nudeln mit Schweinefilet und frischen Pfifferlingen zubereitet, mit Käse überbacken		
805	Frische Pfifferlinge & Speckbratkartoffeln <sup>2,7,8</sup>	15,90
806	Frische Pfifferlinge & Zander <sup>8,9</sup>	25,90
dazu Speckbratkartoffeln, Sauergurkenringe und Mascarpone-Meerrettichcreme		
807	Frische Pfifferlinge & Schweinefilet <sup>2,7,8</sup>	22,90
Dazu Speckbratkartoffeln und Kräuterbutter		
808	Frische Pfifferlinge & Rumpsteak <sup>2,7,8</sup>	29,50
Dazu Speckbratkartoffeln und Kräuterbutter		

### Dessert

809	Dessert-Triologie <sup>8,9</sup>	7,90
Lassen Sie sich überraschen		
811	Tiramisu im Glas <sup>8,9</sup>	7,90
812	Hausgemachtes Semifredo	7,90

Mit karamellisierten Mandeln und mit Karamellsoße serviert

## Kalte Vorspeisen

<b>10</b>	<b>Bruschetta alla Genovese</b>	<b>7,90</b>
	Geröstetes Brot mit Ricottakäse und Mozzarellabällchen, dazu getrocknete Tomaten und Rucola	
<b>11</b>	<b>Bruschetta mit Lachs</b>	<b>9,50</b>
	Geröstetes Brot mit geräuchertem Lachs, Mascarponecreme, frischen Avocadoscheiben, Balsamico-Creme und Rucola	
<b>12</b>	<b>Bruschetta Classic</b>	<b>6,50</b>
	Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	
<b>13</b>	<b>Rindercarpaccio</b>	<b>12,50</b>
	Auf Balsamico-Reduktion, serviert mit Rucola, Parmesan <sup>2,7</sup> und Pinienkernen	

## Warme Vorspeisen

<b>15</b>	<b>Mozzarella</b> <sup>2,8</sup>	<b>11,50</b>
	Im Serrano-Schinkenmantel <sup>2,7</sup> gebraten, auf Rucolanest mit Cherrytomaten und Baguette serviert	
<b>16</b>	<b>Scampi</b>	<b>11,90</b>
	Angerichtet an pikanter Hummer-Knoblauchsauce <sup>9</sup> , dazu Baguette	
<b>18</b>	<b>Schafskäse</b> <sup>2,8</sup>	<b>9,90</b>
	Mit Zwiebelringen, gebackenen Paprikaschoten, Oliven <sup>12</sup> und Baguette	

## Suppen

<b>20</b>	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahne <sup>9</sup> beträufelt	<b>5,50</b>
<b>22</b>	<b>Zwiebelsuppe</b> mit Käse <sup>8,9</sup> überbacken	<b>6,50</b>
<b>23</b>	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage und Baguette	<b>5,50</b>

## Für unsere kleinen Gäste

<b>25</b>	<b>Pocahontas - Schnitzel</b>	<b>8,90</b>
	Kleines Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	
<b>26</b>	<b>Kinder - Cevapcici</b> mit Pommes frites	<b>8,90</b>
<b>27</b>	<b>Chicken - Nuggets</b> mit Pommes frites	<b>8,90</b>
<b>28</b>	<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b>	<b>8,90</b>

## Für den kleinen Appetit

<b>30</b>	<b>Black &amp; White</b>	<b>17,50</b>
	Rinderfilet mit Pfeffersauce <sup>1,3,4</sup> , Schweinefilet mit Sauce Hollandaise <sup>2,3,15</sup> dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,7,8</sup>	
<b>31</b>	<b>Medaillonsteller</b>	<b>15,50</b>
	2 Schweinemedaillons mit Spinat und Sauce Hollandaise <sup>2,3,15</sup> , dazu Rösti	
<b>32</b>	<b>Putensteak „Hawaii“</b>	<b>15,50</b>
	Mit Ananas, Schinken <sup>1,2,7</sup> und Käse <sup>8,9</sup> überbacken, dazu Kroketten	

## Salatvariationen und Vegetarisches

<b>35</b>	<b>Gemüseteller</b>	<b>14,90</b>
	Broccoli, Spinatkartoffeln, Champignons, Zucchini, Paprika, Spiegelei und Kroketten	
<b>36</b>	<b>Bandnudeln</b>	<b>14,50</b>
	Frisches Tagesgemüse in Riesling-Sahnesauce <sup>9</sup> zubereitet und Rucolahaube	
<b>37</b>	<b>Vegetarische Enchiladas</b>	<b>15,90</b>
	Weizenmehltortillas gefüllt mit Tomatensauce, Mais, Zucchini, Paprika, Kidneybohnen, Erbsen und Möhren und feiner Käsekruste	
<b>110</b>	<b>Bunter Salat mit Steakstreifen</b>	<b>18,90</b>
	Mit Tomaten, Gurken, Wallnüssen, und Weintrauben in Balsamico-Honig-Zitronendressing	
<b>111</b>	<b>Salatteller „Primavera“</b>	<b>14,90</b>
	Verschiedene Blattsalate mit frischen Früchten der Saison, Putenbrustfilets und Senf-Honig-Dressing	
<b>112</b>	<b>Lachs &amp; Garnelen Salatteller</b>	<b>14,90</b>
	Gegrilltes Lachs-Garnelen Duett auf Salatbett mit Himbeervinaigrette	
<b>113</b>	<b>Veggie - Salatteller</b>	<b>13,90</b>
	Bunter Salat mit Sonnenblumen-, Pinien und Walnusskernen in Orangen- Zitronen-Olivenöl Dressing und frischen Früchten der Saison	

# Original argentinische Steaks

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Bitte teilen Sie uns bei Bestellung mit, wie wir Ihr Steak grillen sollen:

englisch: **blutig gegrillt** – medium: **rosa gegrillt** – well done: **ganz durchgegrillt**

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **medium** gegrillt

<b>40</b>	<b>Rumpsteak 220g</b>	<b>25,90</b>	<b>42</b>	<b>Filetsteak 220g</b>	<b>29,90</b>
<b>41</b>	<b>Rumpsteak 320g</b>	<b>30,50</b>	<b>43</b>	<b>Filetsteak 320g</b>	<b>38,50</b>

Unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gebraten, da hierdurch der saftige Fleischgeschmack am besten erhalten bleibt.

**Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter<sup>8</sup>**

## Beilagen

<b>120</b>	<b>Folienkartoffeln</b> mit Sauerrahm <sup>9</sup>	<b>5,00</b>	<b>131</b>	<b>Geröstete Zwiebeln</b>	<b>4,00</b>
<b>122</b>	<b>Pommes frites</b>	<b>3,00</b>	<b>132</b>	<b>Tomatensalat</b>	<b>4,50</b>
<b>124</b>	<b>Rösti</b>	<b>4,00</b>	<b>133</b>	<b>Gurkensalat</b> mit Joghurtdressing <sup>9</sup>	<b>4,50</b>
<b>125</b>	<b>Bratkartoffeln mit Speck</b> <sup>2,7,8</sup>	<b>4,00</b>	<b>134</b>	<b>Gemischter Salat</b>	<b>4,50</b>
<b>126</b>	<b>Djuvecreis</b>	<b>4,00</b>	<b>135</b>	<b>Balkan Salat</b> mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse <sup>2,8</sup>	<b>7,50</b>
<b>127</b>	<b>Butterreis</b>	<b>4,00</b>	<b>136</b>	<b>Frisches Tagesgemüse</b>	<b>5,50</b>
<b>128</b>	<b>Speckbohnen</b> <sup>2,7,8</sup>	<b>4,90</b>			
<b>129</b>	<b>Broccoli</b>	<b>5,50</b>			
<b>130</b>	<b>Champignonköpfe</b>	<b>5,50</b>			

## Saucen und Buttermischungen

<b>140</b>	<b>Pfeffersauce</b> <sup>1,3,4</sup>	<b>3,90</b>	<b>145</b>	<b>Ajvar</b>	<b>3,00</b>
<b>141</b>	<b>Sauce Béarnaise</b> <sup>2,3,15</sup>	<b>4,00</b>	<b>146</b>	<b>Sauerrahm<sup>9</sup></b>	<b>3,00</b>
<b>142</b>	<b>Sauce Hollandaise</b> <sup>2,3,15</sup>	<b>4,00</b>	<b>147</b>	<b>Mayo<sup>1,2,4</sup> / Ketchup<sup>1,2</sup></b>	<b>0,80</b>
<b>143</b>	<b>Gorgonzolasauce</b> <sup>9</sup>	<b>4,50</b>	<b>148</b>	<b>Kräuterbutter</b>	<b>2,50</b>
<b>144</b>	<b>Pfifferling-Béarnaise</b> <sup>2,3,15</sup> Soße	<b>5,50</b>			

## Steaks mit Beilagen

<b>45</b>	<b>Pfeffer - Filetsteak</b>	<b>31,90</b>
	Filetsteak mit Pfeffersauce <sup>1,3,4</sup> , dazu Kroketten, Speckbohnen <sup>2,7,8</sup> und Salat	
<b>46</b>	<b>Pfeffer - Rumpsteak</b>	<b>27,90</b>
	Rumpsteak mit Pfeffersauce <sup>1,3,4</sup> , dazu Kroketten, Speckbohnen <sup>2,7,8</sup> und Salat	
<b>47</b>	<b>Holzfäller Steak</b>	<b>27,90</b>
	Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,7,8</sup> , und Salat	
<b>48</b>	<b>Cordon Rouge</b>	<b>27,90</b>
	Rumpsteak mit Schinken <sup>1,2,7</sup> und Käse <sup>8,9</sup> gefüllt, serviert mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,7,8</sup> , und Salat	
<b>49</b>	<b>Gorgonzola - Filetsteak</b>	<b>32,90</b>
	Filetsteak überzogen mit herzhafter Gorgonzolasauce <sup>8,9</sup> , dazu Speckbohnen <sup>2,7,8</sup> , Herzoginkartoffeln, Birnenhälfte mit Preiselbeeren und Salat	
<b>50</b>	<b>Gorgonzola - Rumpsteak</b>	<b>28,90</b>
	Rumpsteak überzogen mit herzhafter Gorgonzolasauce <sup>8,9</sup> , dazu Speckbohnen <sup>2,7,8</sup> , Herzoginkartoffeln, Birnenhälfte mit Preiselbeeren und Salat	
<b>51</b>	<b>Steak-Teller</b>	<b>26,90</b>
	Rumpsteak, Filetsteak und Schweinefilet (ca.300 g), dazu frisches Tagesgemüse, Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,7,8</sup> und Salat	
<b>52</b>	<b>Pfeffer-Spieß</b>	<b>25,90</b>
	Verschiedene Rindersteaks am Spieß auf feiner Madagaskar-Pfeffersoße <sup>1,3,4</sup> dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,7,8</sup> und Salat	
<b>53</b>	<b>Rumpsteak &amp; Pistazien</b>	<b>28,90</b>
	Rumpsteak mit Pistazienkruste auf einem süß-sauren Himbeersoßenspiegel, dazu Kroketten und Salat	

## Platten für zwei Personen

<b>55</b>	<b>Grill-Platte</b>	<b>39,50</b>
	Schweinenackenspieße, Hacksteaks, Schweinekoteletts, Cevapcici und Rindermedaillons garniert mit Djuvecrcis und Pommes frites, dazu Salat	
<b>56</b>	<b>Steak-Platte</b>	<b>49,90</b>
	Filetsteaks, Rumpsteaks, Schweinefiletmedaillons und Putensteaks, garniert mit Broccoli, Champignon-Zwiebelgemüse, frischem Tagesgemüse, Pommes frites und Kroketten, dazu Pfeffersauce <sup>1,3,4</sup> und Salat	

## Vom Grill

<b>60</b>	<b>Cevapcici</b>	<b>13,90</b>
	Mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat	
<b>62</b>	<b>Halb &amp; Halb</b>	<b>14,90</b>
	Vier Cevapcici und ein Raznjic mit Bratkartoffeln und Salat	
<b>63</b>	<b>Balkan - Steak</b>	<b>15,90</b>
	Hacksteak mit Schafskäse <sup>2,8</sup> überbacken, dazu Pommes frites und Salat	
<b>64</b>	<b>Pfeffer – Hacksteak</b>	<b>15,90</b>
	Hacksteak mit Pfeffersauce <sup>1,3,4</sup> überzogen, dazu Pommes frites und Salat	
<b>65</b>	<b>Grillteller</b>	<b>16,90</b>
	Schweinenackenspieß, Cevapcici, Schweinekotelett und Hacksteak garniert mit Djuvecreis und Pommes frites, dazu Salat	
<b>66</b>	<b>Hausteller</b>	<b>18,90</b>
	Rumpsteak, Schweinekotelett, Puten Medaillon, Hacksteak, frischen Tagesgemüse, Bratkartoffeln und Salat	

## Lamm und Putengerichte

<b>70</b>	<b>Lammkarree</b>	<b>29,50</b>
	Vom Grill, nappiert mit frischem Knoblauch in Kräuter-Olivenöl, serviert mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,7,8</sup> , dazu frisches Tagesgemüse	
<b>71</b>	<b>Lamm-Steak ca. 230g</b>	<b>26,90</b>
	Vom Grill, nappiert mit frischem Knoblauch in Kräuter-Olivenöl, serviert mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,7,8</sup> , dazu frisches Tagesgemüse	
<b>72</b>	<b>Putenmedaillons</b>	<b>17,50</b>
	Angerichtet an Bandnudeln und mit Sauce Béarnaise <sup>2,3,15</sup> überzogen	
<b>73</b>	<b>Putensteak</b>	<b>17,50</b>
	Gegrilltes Putensteak, mit Kräuterbutter <sup>8</sup> , Pommes frites und Salat	
<b>74</b>	<b>Putenmedaillons „Caprese“</b>	<b>17,90</b>
	Putenmedaillons überbacken mit Tomaten und Mozzarella <sup>2,8</sup> , dazu Rucola und Pommes frites	
<b>75</b>	<b>Putenspieß</b>	<b>17,90</b>
	mit Paprika und Zucchini, Sauce Hollandaise <sup>2,3,15</sup> , Potato Wedges und Salat	

## Pfannengerichte

<b>80</b>	<b>Bauernpfanne</b>	<b>21,90</b>
	Drei Schweinemedaillons mit Champignons, Sauce Hollandaise <sup>2,3,15</sup> und Käse <sup>8,9</sup> überbacken, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,7,8</sup> und frisches Tagesgemüse	
<b>81</b>	<b>Schweinefilet-Ragout</b>	<b>18,90</b>
	in feiner Curry-Ananasssauce zubereitet, dazu Butterreis und Salat	
<b>82</b>	<b>Pfanne „Merion“</b>	<b>22,50</b>
	Puten-, Rinder- und Schweinemedaillons mit Champignonköpfen, Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,7,8</sup> , Broccoli und Spiegelei	

## Das Beste vom Schwein

<b>85</b>	<b>Schweinemedaillons „Imperial“</b>	<b>19,90</b>
	Drei Schweinemedaillons mit Sauce Béarnaise <sup>2,3,15</sup> überzogen, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,7,8</sup> und Salat	
<b>86</b>	<b>Schweinemedaillons „Spezial“</b>	<b>20,90</b>
	Drei Schweinemedaillons mit Pfifferlings-Bearnaise-Sauce <sup>2,3,15</sup> überzogen, dazu Broccoli, Rösti und Salat	
<b>87</b>	<b>Schweinemedaillons „Harmony“</b>	<b>19,90</b>
	Drei Schweinemedaillons mit Gorgonzolasauce <sup>8,9</sup> überzogen, dazu Speckbohnen <sup>2,7,8</sup> , Herzoginkartoffeln, Birnenhälfte mit Preiselbeeren und Salat	
<b>88</b>	<b>Schweinemedaillons „Madagaskar“</b>	<b>19,90</b>
	Drei Schweinemedaillons überzogen mit grüner Pfeffersauce <sup>1,3,4</sup> , dazu Speckbohnen <sup>2,7,8</sup> , Kroketten und Salat	

## Nudelgerichte

<b>90</b>	<b>Bandnudeln &amp; Lachs</b>	<b>17,50</b>
	Bandnudeln frischem Lachs und Zucchini in Rieslingsauce <sup>9</sup> zubereitet, serviert mit Rucolahaube	
<b>91</b>	<b>Bandnudeln &amp; Pute</b>	<b>15,90</b>
	Bandnudeln mit Putenbrustfiletstreifen mit frischen Champignons in Sahnesauce <sup>9</sup>	
<b>92</b>	<b>Spaghetti aglio e olio</b>	<b>16,90</b>
	mit Knoblauchgarnelen, Peperoncini, Cherrytomaten und Parmesan	

## Fischgerichte

<b>94 Fisch-Geschnetzeltes</b>	<b>19,90</b>
Verschiedene Fischfiletstücke <sup>19</sup> mit Zucchini in Mascarpone-Hummersauce, mit Zucchini zubereitet, dazu Butterreis und Salat	
<b>95 Lachsfilet</b>	<b>23,90</b>
gegrillte Lachsfilets <sup>19</sup> mit Orangen-Thymian-Sauce, Bandnudeln und Salat	
<b>96 Gegrillter Lachs<sup>19</sup></b>	<b>23,90</b>
Serviert mit Kräuterbutter <sup>8</sup> und frischem Tagesgemüse	
<b>97 Zanderfilet<sup>19</sup></b>	<b>24,50</b>
An Basilikumsauce <sup>9</sup> angerichtet, dazu dalmatinische Spinatkartoffeln	
<b>98 Fisch-Duett</b>	<b>23,90</b>
Kross gebratenes Wolfsbarsch- und Doradenfilet <sup>19</sup> mit frischem Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln	

## Schnitzel

<b>100 Champignonschnitzel</b>	<b>16,50</b>
Schweineschnitzel (paniert) mit gedünstetem Champignon-Zwiebelgemüse, mit Sauce Hollandaise <sup>2,3,15</sup> beträufelt, dazu Pommes frites und Salat	
<b>102 Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>14,50</b>
Schweineschnitzel (paniert) mit Pommes frites und Salat	
<b>103 Zwiebelschnitzel</b>	<b>14,50</b>
Schweineschnitzel (paniert) mit gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>2,7,8</sup> und Salat	
<b>104 Schweineschnitzel „Niederlande“</b>	<b>16,50</b>
Schweineschnitzel (paniert) mit Broccoli, Sauce Hollandaise <sup>2,3,15</sup> und Käse <sup>8,9</sup> überbacken, dazu Kroketten	

### Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten:

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Geschmackverstärker, 4. mit Süßungsmitteln, 5. mit Zucker und Süßungsmitteln - kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, 6. Enthält eine Phenylalaninquelle, 7. mit Antioxidationsmittel, 8. mit Phosphat, 9. mit Milchweiß, 10. Koffeinhaltig, 11. Chininhaltig, 12. Geschwärzt, 13. Geschwefelt, 14. mit Nitritpökelsalz, 15. mit Nitrat, 16. Gewachst, 17. Taurin, 18. Gentechnisch verändert Rohstoff (Meis/Reis/Soja)

Info: 19. In Fischfilets können Reste von Gräten enthalten sein, 20. Steinobst könnte Reststeine enthalten.

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

Alle Preise incl. MwSt. und Bedienung. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!