

Steak- Spezialitäten



- | | | |
|----|---|---------|
| 90 | Hüftsteak (überbacken)
mit Champignon-Rahm und Käse ² überbacken,
dazu Kroketten und Salat | 22,90 € |
| 91 | Cordon Rouge
Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ² , dazu
Bratkartoffeln, Kräuter-Butter und Salat | 24,50 € |
| 92 | Zwiebelrostbraten
mit gerösteten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat | 24,50 € |
| 93 | Rumpsteak „Toscana“
mit scharfe Tomaten-Chili-Sauce
dazu Kartoffelkroketten und Salat | 24,50 € |
| 94 | Pfefferfiletsteak
mit grüner Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salat | 26,90 € |
| 95 | Rumpsteak Strindberg
unter Zwiebel-Senf-Kruste mit Bratkartoffeln und Salat | 24,50 € |
| 96 | Mix Steak ca. 350g
Rinderfilet, Rumpsteak und Hüftsteak
mit Folienkartoffel, Pfeffersauce und Salat | 26,80 € |
| 97 | Filetsteak „Rodeo“
eingelegtes Rinderfilet auf Portweinsauce mit gerösteten
Champignons, Kartoffelröstis und Salat | 29,00 € |

Pfannengerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 101 | Hähnchengeschnetzelten
mit Champignons in einer Sahnesauce dazu Röstis und Salat | 15,80 € |
| 102 | Züricher geschnetzeltes von Schweinefilet
in einer Pilz-Rahm mit Kartoffel-Rösti und Salat | 16,80 € |

Pfannengerichte können auf Wunsch als Seniorenteller zubereitet werden mit 1,80 € Ermäßigung !

Spezialitäten des Hauses

75	Cevapcici <i>mit Pommes Frites, Djuwec-Reis und Salat</i>	11,50 €
76	Grillteller <i>Hähnchenfilet, Schweinelachs, Hacksteak, 2 Cevapcici und Speck vom Grill mit Pommes Frites, Djuwec-Reis und Salat</i>	16,50 €
77	Hacksteak gefüllt mit Schafskäse <i>dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Saisonsalate</i>	14,90 €
78	Zigeuner-Spieß <i>Rindersteak, Schweinelachs und Hähnchenfilet am Spieß gegrillt mit Zigeunersauce, Pommes Frites und Salat</i>	16,80 €
79	Hähnchenbrustfilet „Toscana“ <i>mit Tomaten, Basilicum und Mozzarella überbacken, dazu Krokette und Saisonsalate</i>	17,50 €
80	Hähnchenbrustfilet „Champignon“ <i>mit Champignoncremesauce, Kartoffelröstis und Salat</i>	17,50 €
81	Hähnchenbrustfilet „Oriental“ <i>in einer fruchtigen Kokos-Currysauce, gebackener Ananas Krokette und Salat</i>	17,50 €
82	Kalbsleber mit Röstzwiebel <i>Bratkartoffeln und Salat</i>	18,50 €
83	Pfefferlendchen <i>3 Schweinemedallions auf Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Saisonsalate</i>	18,50 €
84	Lendchen mit Brokkoli <i>Schweinsmedallions mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken mit Krokette und Salat</i>	18,50 €
85	Schweinemedallions „Mozart“ <i>3 Schweinemedallions auf Champignon-Rahm mit Pommes Frites und Saisonsalate</i>	18,50 €
87	Schweinemedallions „Holland“ <i>mit Champignons, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Krokette und Salat</i>	19,50 €

Gerichte von 79-85 können auf Wunsch als Seniorenteller zubereitet werden und mit 2,00 € Ermäßigung !

Rodeo Steaks

Qualitativ sehr hochwertig ist das argentinische Rodeo Fleisch. Permanente staatliche Kontrollen sind ein Zeichen der hohen Qualität. Durch die ganzjährige Haltung der Rinder auf Weide, besitzt das Rodeo Rind einen sehr geringen Fettanteil.



Wie sollen wir Ihr Steak braten ?

Englisch: blutig **Medium:** rosa **Well done:** durchgegart

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak Medium - rosa gebraten

46	Hüftsteak	ca.200g	€ 18,50		
47	Hüftsteak	ca.300g	€ 25,00	49	Entrecote ca.300g € 30,00
50	Rumpsteak	ca.200g	€ 22,00	52	Filetsteak ca.200g € 24,00
51	Rumpsteak	ca.300g	€ 30,00	53	Filetsteak ca.300g € 32,00
			mit Salat		mit Salat

Beilagen & Saucen

55	Gemischter Salat	€ 3,50	64	Kartoffel-Röstis	€ 2,90
56	Pommes Frites	€ 2,90	65	Pfefferrahmsauce	€ 2,90
57	Bratkartoffel	€ 3,50	66	Sauce Hollandaise	€ 3,00
58	Folienkartoffel	€ 3,90	67	Champignonsauce	€ 3,50
59	Brokolli	€ 3,50	68	Knoblauchsauce	€ 3,00
60	Butterböhnchen	€ 3,50	69	Kräuterbutter	€ 1,00
61	Kroketten	€ 2,90	70	Geröstete Zwiebeln	€ 3,00
62	Djuwecreis	€ 3,50	71	Ketchup & Mayo	€ 0,50
63	Geröstete Champignons	€ 3,90	72	Fr. Chilisauc (sehr scharf)	€ 2,90

Für 2 Personen & mehr ...

73	Gourmet Platte	38,00 €	74	Steakplatte	54,00 €
	2 Schweinefilet, 2 Hacksteak, 2 Schweinelachse 2 Hähnchenfilet mit Gemüse, Djuwecreis, Champignonsauce, Pommes dazu Salat			Rumpsteak, Rinderfilet und Hüftsteak mit Gemüse, Röstis, Kroketten, Geröstete Champignons, Pfefferrahmsauce und Salat	

Schnitzel (von Jungschweine) in Butterschmalz gebraten

- 30 **Schweineschnitzel „Wiener Art“**
mit Pommes Frites und Salat 11,50
- 31 **Schweineschnitzel „Rustikal“**
mit Champignonsauce, Pommes Frites und Salat 13,50
- 32 **Zigeunerschnitzel**
mit Pommes Frites und Salat 13,50
- 33 **Pfefferschnitzel**
mit Pommes Frites und salat 13,50
- 35 **Schnitzel „Hawaii“^{1,2,3}**
mit Ananas und Preiselbeeren, überbacken mit Sc.Hollandaise
und Käse, dazu Kroketten und Salat 14,50
- 36 **„Cordon Bleu“^{1,2}**
mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes Frites und Salat 14,50
- 37 **Schnitzel „Schwarze“**
mit Geröstete Champignons, Tomatenwürfel und Käse² überbacken
dazu Kartoffelröstinchen und Salat 14,50

alle Schnitzel können auf Wunsch vom Hähnchenfilet gemacht mit 1,00 € Aufpreis
Schnitzeln sind auch als Seniorenteller erhältlich mit 1,50 € Ermäßigung !

Fisch



- 40 **Lachsfilet¹²**
mit Körnige Dijon-Senfsauce auf Wirsing-Rahm, Kroketten und Salat 19,50
- 41 **Zanderfilet¹² auf der Hautseite knusprig gebraten**
auf Wirsing-Rahm mit Röstis,
schaumige Limonen-Buttersauce und Salat 19,50
- 42 **Ganze Scholle ca.450g „Finkenwerder Art“**
mit gerösteten Champignon, Speck und Zwiebel dazu Bratkartoffeln und Salat 19,50
- 45 **Fettuccine mit Garnelen**
Frisch gekochter Fettuccine mit Mediterranem Kräuter,
Olivenöl, Knoblauch und Chili abgeschmeckt dazu Salat 19,80

Salate

- 20 **Salat „Mediterrane“**
Gemischter Salat mit Schafskäse 10,80
- 21 **Salatplatte mit Hähnchenbruststreifen**
Salate der Saison mit Joghurtdressing 11,80
- 22 **Salat „Argentina“**
Salat der Saison mit gegrillten Steakstreifen 16,50
- 23 **Salat mit Gambas** 18,50
Mit Balsamico Dressing

zur alle Salate bekommen Sie frische Baquette
Wählen Sie Ihr Lieblings Dressing ; Joghurt, Balsamico Dressing oder Essig-Öl



Vegetarisch

- 27 **Fettuccine Aglio Olio e Peperoncino**
mit Knoblauch, Olivenöl, frischen Kräutern, Chilli-Paprika
Tomatenwürfeln und Parmesankäse 10,80
- 28 **Tagliatelle**
mit frischem Gemüse in einer Weißwein -Sahnesauce und
gehobelten Grana Padano 12,50
- 29 **Vegetarische Teller**
Folienkartoffel mit Kräutercreme, Gemüsebuquet mit Sc.Hollandaise
geröstete Champignons und Salat 13,90

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungstoff
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 Koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel

8 Taurin
9 Chininhaltig
10 Steinobst könnte Resrsteine enthalten
11 In Fischfilets könnten Reste von Gräten sein
12 Panthensäure
-7 geschwefel

Für weitere Fragen zu den Allergenen steht unser Chefkoch jeder Zeit zur Verfügung.

Suppen

- | | |
|--|------|
| 1 Tomatencremesuppe
mit Pernot abgeschmeckt und Sahnehäubchen | 4,50 |
| 3 Rinderkraftbrühe „Royal“
mit Eierstich, Klöße und Gemüseinlage | 4,50 |
| 4 Französische Zwiebelsuppe
mit Toastbrot und Käse ² überbacken | 5,50 |

Vorspeisen



- | | |
|---|-------|
| 9 Caprese
Tomaten, Mozzarella mit Olivenöl, Basilikum,
Balsamico-Creme und Baguette | 8,60 |
| 10 Weinbergschnecken
6 Weinbergschnecken in eine Kräuterbutter-creme
mit Knoblauch und Baguette | 8,40 |
| 11 Schafskäse „Mediterran“
überbacken mit Zwiebel, Paprika, frische Kräuter,
abgeschmeckt mit Knoblauch und Olivenöl | 9,50 |
| 12 Rinder-Carpaccio
Marinierte dünne Scheiben vom Rinderfilet mit
gehobelten Parmesan und Baguette | 13,90 |

Kindergerichte

- | | |
|---|------|
| 15 Bambie Schnitzel
mit Pommes Frites und Salatgarnitur | 6,80 |
| 16 Cevapcici
mit Pommes Frites und Salatgarnitur | 6,50 |
| 17 Chicken Nuggets
mit Pommes Frites und Salatgarnitur | 6,80 |

Dessert



-
- | | | |
|-----|---|--------|
| 103 | Gemischtes Eis | 3,80 € |
| | <i>Erdbeere, Vanille und Schokoladeneis mit Schlagsahne</i> | |
| 104 | Gebackenes Eis | 5,80 € |
| | <i>gebackener Vanilleeis auf Erdbeerspiegel mit Sahne</i> | |
| 105 | Weißer Dame | 5,50 € |
| | <i>Cremig zartes Bourbon Vanilleeis
mit warmer Schokosauce und Sahne</i> | |
| 106 | Heiße Kirschen | 5,50 € |
| | <i>Zartschmelzendes Bourbon Vanilleeis
mit heißen Kirschen¹¹ und Sahnehaube</i> | |
| 107 | Crème brûlée | 6,50 € |
| | <i>mit braunem Rohrzucker karamellisiert
und Früchten ausgarniert</i> | |
| 111 | Dessertvariation | 7,50 € |
| | <i>Crème Brûlée, Mousse au Chocolat mit zartschmelzendem
Bourbon Vanilleeis auf Himbeerspiegel mit frischen Obst garniert und Sahne</i> | |