Suppen

1 **Tomatencremesuppe**
mit Pernot abgeschmeckt und Sahnehäubchen — 5,00 €

3 **Rinderkraftbrühe „Royal"**
mit Eierstich, Klöse und Gemüseeinlage — 5,50 €

4 **Französische Zwiebelsuppe**
mit Toastbrot und Käse[2] überbacken — 5,90 €

Vorspeisen



9 **Caprese**
Tomaten, Mozzarella mit Olivenöl, Basilikum, Balsamico-Creme und Baguette — 10,50 €

10 **Weinbergschnecken**
6 Weinbergschnecken in eine Kräuterbutter-creme mit Knoblauch und Baguette — 10,50 €

11 **Schafskäse „Mediterran"**
überbacken mit Zwiebel, Paprika, frische Kräuter, abgeschmeckt mit Knoblauch und Olivenöl — 12,50 €

12 **Rinder-Carpaccio**
Marinierte dünne Scheiben vom Rinderfilet mit gehobelten Parmesan und Baguette — 16,90 €

Kindergerichte

15 **Bambie Schnitzel**
mit Pommes Frites und Salatgarnitur — 9,80 €

16 **Cevapcici**
mit Pommes Frites und Salatgarnitur — 9,50 €

17 **Chicken Nuggets**
mit Pommes Frites und Salatgarnitur — 10,80 €

Salate

20 **Salat „Mediterrane“**
Gemischter Salat mit Schafskäse 14,50 €

21 **Salatplatte mit Hähnchenbruststreifen**
Salate der Saison mit Joghurtdressing 15,50 €

22 **Salat „Argentina“**
Salat der Saison mit gegrillten Steakstreifen 19,50 €

23 **Salat mit Gambas** 22,50 €
Mit Balsamico Dressing

zur alle Salate bekomen Sie frische Baquette
Wählen Sie Ihr lieblings Dressing ; Joghurt, Balsaqmico Dressing oder Essig-Öl



Vegetarisch-Vegane

26 **Vegane Steak**
Aus Weizen und Sojaeiweiß mit geröstete Champignons, 20,50 €
Brokkoli, Portweinsauce, Bratkartoffeln und Salat mit Balsamico

27 **Fettuccine Aglio Olio e Peperoncino**
mit Knoblauch, Olivenöl, frischen Kräutern, Chilli-Paprika
Tomatenwürfeln und Parmesankäse 13,50 €

28 **Tagliattelle**
mit frischem Gemüse in einer Weißwein -Sahnesauce und
gehobelten Grana Padano 15,50 €

29 **Vegetarische Teller**
Folienkartoffel mit Kräutercreme, Gemüsebuqet mit Sc.Hollandaise
geröstete Champignons und Salat 17,50 €

1 mit Farbstoff
2 mit konservierungstoff
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmackversterker
5 Koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel
8 Taurin
9 Chininhaltig
10 Steinobst könnte Resrsteine enthalten
11In Fischfilets könnten Reste von Gräten sein
12 Panthensäure
-7 geschwefel

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

Schnitzel (von Jungschweine) in Butterschmalz gebraten

30 **Schweineschnitzel „Wiener Art"**
mit Pommes Frites und Salat — 14,50 €

31 **Schweineschnitzel „Rustikal"**
mit Champignonsauce, Pommes Frites und Salat — 17,50 €

32 **Zigeunerschnitzel**
mit Pommes Frites und Salat — 17,50 €

33 **Pfefferschnitzel**
mit Pommes Frites und salat — 17,50 €

35 **Schnitzel „Hawaii"**[1,2,3]
mit Ananas und Preiselbeeren, überbacken mit Sc.Hollandaise und Käse, dazu Kroketten und Salat — 19,50 €

36 **„Cordon Bleu"**[1,2]
mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes Frites und Salat — 19,50 €

37 **Schnitzel „Schwarze"**
mit Geröstete Champignons, Tomatenwürfel und Käse[2] *überbacken dazu Kartoffelröstinchen und Salat* — 19,50 €

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



Fisch

40 **Lachsfilet**[12]
mit Körnige Dijon-Senfsauce auf Wirsing-Rahm, Kroketten und Salat — 27,50 €

41 **Zanderfilet**[12] **auf der Hautseite knusprig gebraten**
auf Wirsing-Rahm mit Röstis, schaumige Limonen-Buttersauce und Salat — 27,50 €

42 **Ganze Scholle ca.450g „Finkenwerder Art"**
mit gerösteten Champignon, Speck und Zwiebel dazu Bratkartoffeln und Salat — 24,50 €

43 **Lachswürfeln im Butter gebraten**
auf Bandnudeln in einer Sahnesauce und Brokkoli dazu Salat — 26,50 €

45 **Fettuccine mit Garnelen**
Frisch gekochter Fettuccine mit Mediterranem Kräuter, Olivenöl,Knoblauch und Chili abgeschmeckt dazu Salat — 28,50 €

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	€ 24,00	47	**Hüftsteak**	ca.300g	€ 33,00
48	**Entrecote**	ca.200g	€ 26,50	49	**Entrecote**	ca.300g	€ 36,50
50	**Rumpsteak**	ca.200g	€ 26,50	51	**Rumpsteak**	ca.300g	€ 36,50
52	**Filetsteak**	ca.200	€ 28,50	53	**Filetsteak**	ca.300	€ 38,50
			mit Salat				mit Salat

Beilagen & Saucen

55	Gemischter Salat	€ 5,50	64	Kartoffel-Röstis	€ 3,90
56	Pommes Frites	€ 3,90	65	Pfefferrahmsauce	€ 3,90
57	Bratkartoffel	€ 4,90	66	Sauce Hollandaise	€ 3,90
58	Folienkartoffel	€ 5,50	67	Champignonsauce	€ 4,50
59	Brokolli	€ 3,90	68	Knoblauchsauce	€ 3,90
60	Butterböhnchen	€ 4,50	69	Kräuterbutter	€ 1,00
61	Kroketten	€ 3,90	70	Geröstete Zwiebeln	€ 3,90
62	Djuwecreis	€ 4,50	71	Ketchup & Mayo	€ 0,50
63	Geröstete Champignons	€ 5,50	72	Fr. Chilisauce (sehr scharf,	€ 3,90
				Portion Tzatziki	€ 4,80

Für 2 Personen & mehr ...

73	**Gourmet Platte**	48,00 €	74	**Steakplatte**	66,00 €
	2 Schweinefilet, 2 Hacksteak, 2 Schweinelachse 2 Hänchenfilet mit Gemüse, Djuwecreis, Champignonsauce, Pommes dazu Salat			Rumpsteak, Rinderfilet und Hüftsteak mit Gemüse, Röstis, Kroketten, Geröstete Champignons, Pfefferrahmsauce und Salat	

Spezialitäten des Hauses

75	**Cevapcici** mit Pommes Frites, Djuwec-Reis und Salat	16,50 €
76	**Grillteller** Hähnchenfilet, Schweinelachs, Hacksteak , 2 Cevapcici und Speck vom Grill mit Pommes Frites, Djuwec-Reis und Salat	22,50 €
77	**Hacksteak gefüllt mit Schafskäse** dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Saisonsalate	19,90 €
78	**Zigeuner-Spieß** Rindersteak, Schweinlachs und Hähnchenfilet am Spieß gegrillt mit Zigeunersauce, Pommes Frites und Salat	23,80 €
79	**Hähnchenbrustfilet „Toscana"** mit Tomaten, Basilicum und Mozzarella überbacken, dazu Kroketten und Saisonsalate	24,50 €
80	**Hähnchenbrustfilet „Champignon"** mit Champignoncremesauce, Kartoffelröstis und Salat	23,50 €
81	**Hähnchenbrustfilet „Oriental"** in einer fruchtigen Kokos-Currysauce, gebackener Ananas Kroketten und Salat	24,50 €
82	**Hähnchenfilet Brokkoli** mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat	25,50 €
83	**Pfefferlendchen** 3 Schweinemedaillons auf Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Saisonsalate	24,50 €
84	**Lendchen mit Brokkoli** Schweinsmedaillons mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken mit Kroketten und Salat	25,50 €
85	**Schweinemedaillons „Mozart"** 3 Schweinmedaillons auf Champignon-Rahm mit Pommes Frites und Saisonsalate	25,50 €
87	**Schweinemedaillons „Holland"** mit Champignons ,Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat	26,50 €
88.	**Kalbsleber mit Röstzwiebel** Bratkartoffeln und Saisonsalate	24,50 €

Gerichte von 79-87 können auf Wunsch als Seniorenteller zubereitet werden und mit 3,00 € Ermäßigung !

Steak- Spezialitäten

90	**Hüftsteak (überbacken)** mit Champignon-Rahm und Käse [2] überbacken, dazu Kroketten und Salat	28,50 €
91	**Cordon Rouge** Rumpsteak gefüllt mit Schinken [1,2,3] und Käse [2], dazu Bratkartoffeln, Kräuter-Butter und Salat	30,50 €
92	**Zwiebelrostbraten** mit gerösteten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat	30,50 €
93	**Rumpsteak „Toscana"** mit scharfe Tomaten-Chili-Sauce dazu Kartoffelkroketten und Salat	30,50 €
94	**Pfefferfiletsteak** mit grüner Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salat	33,50 €
95	**Rumpsteak Strindberg** unter Zwiebel-Senf-Kruste mit Bratkartoffeln und Salat	30,50 €
96	**Mix Steak ca. 350g** Rinderfilet, Rumpsteak und Hüftsteak mit Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Salat	33,00 €
97	**Filetsteak „Rodeo"** eingelegtes Rinderfilet auf Portweinsauce mit gerösteten Champignons, Kartoffelröstis und Salat	36,00 €

Pfannengerichte

101	**Hähnchengeschnetzelten** mit Champignons in einer Sahnesauce dazu Röstis und Salat	20,80 €
102	**Züricher geschnetzeltes von Schweinefilet** in einer Pilz-Rahm mit Kartoffel-Rösti und Salat	21,80 €

Pfannengerichte können auf Wunsch als Seniorenteller zubereitet werden mit 2,00 € Ermäßigung !

Dessert



---

103 Gemischtes Eis — 4,80 €
Erdbeere, Vanille und Schokoladeneis mit Schlagsahne

104 Gebackenes Eis — 6,80 €
gebackener Vanilleeis auf Erdbeerspiegel mit Sahne

105 Weiße Dame — 6,50 €
Cremig zartes Bourbon Vanilleeis
mit warmer Schokosauce und Sahne

106 Heiße Kirschen — 6,50 €
Zartschmelzendes Bourbon Vanilleeis
mit heißen Kirschen[11] und Sahnehaube

107 Creme brulee — 6,50 €
mit braunem Rohrzucker karamellisiert
und Früchten ausgarniert

111 Dessertvariation — 8,50 €
Creme Brulee, Mousse au Chocolat mit zartschmelzendem
Bourbon Vanilleeis auf Himbeerspiegel mit frischen Obst garniert und Sahne