

KALTE KÖSTLICHKEITEN

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 13. | Bruschetta (5 St.) | 10,90 |
| | Brot­scheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch und Parmesansplittern | |
| 15. | Carpaccio à la Nick | 18,90 |
| | vom Rinderfilet, mit Trüffel- und Parmesan-Spänen auf einem Bett von Rucola, dazu Knoblauch-Baguette | |

AUS DEM SUPPENTOPF

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 16. | Hühnersuppe ⁴ mit Einlage und Toast | 6,50 |
| 18. | Zwiebelsuppe ⁴ | 7,50 |
| | hausgemacht, mit Käse ¹ überbacken | |
| 20. | Tagessuppe | 6,00 |

WARME KÖSTLICHKEITEN

- | | | | |
|-----|---|-------------------------|--------------|
| 21. | Garnelen „Provinziale“ | 22. oder AIOP | 18,90 |
| | 6 Stück in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Knoblauchbrot | | |
| 23. | Weinbergschnecken | in Knoblauch-Cremesauce | 12,90 |



DAS BESTE VOM SCHWEIN & GEFLÜGEL

- | | | |
|-----|---|-------|
| 29. | Schweinefilet „Saint Gabriel“ | 21,90 |
| | Schweinefilet-Medaillons, überzogen mit einer Rotwein-Pflaumensauce, dazu Mandel-Brokkoli und Kroketten | |
| 32. | Schweine-Lendchen „Claudia“ | 21,90 |
| | 3 Schweinefilet-Medaillons mit Spargel, Brokkoli, Sauce Bèarnaise und Rösti | |
| 36. | Putensteak | 20,90 |
| | mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu feines Gemüse und Kroketten | |
| 37. | Putensteak Natur | 21,90 |
| | gegrillt, mit Kräuterbutter und Baked Potato | |
| 38. | Lammfilet | 33,90 |
| | mit Knoblauchsauce und hausgemachten Bratkartoffeln | |
| 41. | Wiener Schnitzel (Kalb) | 27,90 |
| | paniertes Schnitzel, dazu Pommes frites | |
| 45. | Pfefferschnitzel | 19,90 |
| | paniert, in Pfefferrahmsauce mit Kroketten | |
| 46. | Cordon Bleu (Kalb) | 29,90 |
| | gefülltes Schnitzel mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites | |
| 47. | Zwiebelschnitzel | 19,90 |
| | mit geschmorten Zwiebeln und Pommes frites | |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

BALKAN SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 57. | Raznjici
2 Fleischspieße mit Pommes frites und Djuvecreis | 17,90 |
| 58. | Grillteller
verschiedene Fleischsorten vom Grill, mit Pommes frites und Djuvecreis | 22,90 |
| 59. | Gefüllte Pljeskavica
Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes Frites und Djuvecreis | 24,90 |
| 64. | Balkan-Spieß
Schweinerücken- und Hüftsteak im Speckmantel ⁹ gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 24,90 |
| 65. | Pfeffer-Spieß
saftiges Rindersteakfleisch, in Würfel geschnitten, mit etwas Speck ⁹ gegrillt, dazu Butterreis und Pfeffersauce | 22,90 |

EMPFEHLUNGEN FÜR 2 PERSONEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 72. | Balkan-Platte
2 Raznjici, 2 Pljeskavica, 4 Cevapcici, 2 Rückensteaks, 2 Schnitzel, gegrillter Speck ¹⁴ , dazu Pommes frites, Djuvecreis und Gemüse | 57,90 |
| 73. | Steak-Platte
verschiedene Steaks (pro Person 300-400g), Rumpsteak, Hüftsteak & Pute - reichlich garniert | 75,00 |



ARGENTINISCHE STEAKS

Wir verwenden für diese Steaks ausschließlich das zarte Fleisch argentinischer Black Angus-Rinder.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen;
englisch - blutig • **medium** - rosa • **well done** - durch

Wenn Sie keine besonderen Wünschen äußern, wird Ihr Steak medium (rosa) gegrillt.
 Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht vor dem Grillen.

HÜFTSTEAK - aus der Rinderkeule, fettfrei, flach portioniert, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack.

400.	klein	200g	22,90
401.	mittel	250g	26,90
402.	groß	300g	30,90

RIB-EYE-STEAK (Entrecôte) - mit etwas Fett, marmoriert, deshalb besonders zart und saftig.

410.	klein	200g	32,90
411.	mittel	250g	36,90
412.	groß	300g	40,90

RUMPSTEAK - kräftig im Geschmack, der den feinen Eigengeschmack bewahrt.

403.	klein	200g	32,90
404.	mittel	250g	36,90
405.	groß	300g	40,90

FILETSTEAK - das Beste vom Besten, das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei, dick portioniert.

406.	klein	200g	34,90
407.	mittel	250g	39,90
408.	groß	300g	44,90

- Zu jedem Steak servieren wir Ihnen Kräuterbutter-Knoblauchbrot und Salat -

BEILAGEN & SAUCEN

139.	Rösti	5,00	154.	Knoblauchbrot	2,50
140.	Butterreis	4,50	155.	Kräuterbutter ⁷	2,00
141.	Djuvecreis	4,50	156.	Mediterranes Gemüse	7,90
142.	Hausgemachte Bratkartoffeln	5,50	157.	gebratene Maiskörner	6,90
143.	Salzkartoffeln	4,50		richtig schmackhaft	
144.	Pommes frites	5,00	163.	Sauce Bèarnaise	4,90
145.	Kroketten	5,00	164.	Sauce Hollandaise	4,90
146.	Prinzeßbohnen	5,90	165.	Sour Cream	4,50
147.	Röstzwiebeln - knusprig	6,90	166.	Knoblauchsauce	4,50
148.	Brokkoli	6,50	167.	Pfeffersauce	4,90
160.	Pimientos	7,50	168.	Champignonsauce	4,90
	Spanische Bratpaprika mit Meersalz			Portion Mayonnaise oder Ketchup	1,00
149.	Buttergemüse	6,00			
150.	Frische Champignons	6,90			
151.	Pfifferlinge auf Kräutern	7,90			
152.	Folienkartoffel	5,90			
153.	Mex. Bohnen mit Speck ¹⁴	5,90			

Black Tiger Garnele Stück (6/8) **5,00**

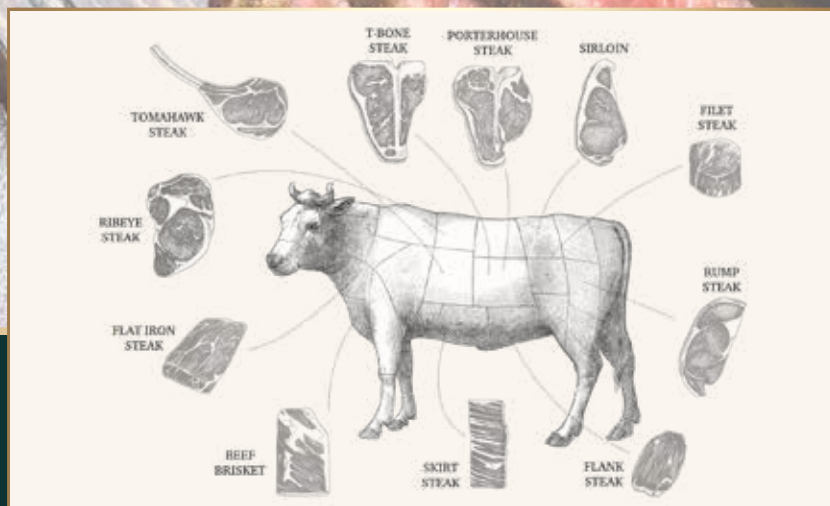
GARSTUFEN

BLEU	roher, kalter Kern	MEDIUM	rosa, warmer Kern
RARE / ENGLISCH	blutig, kalter Kern	MEDIUM WELL	leicht rosa, heißer Kern
MEDIUM RARE	leicht blutig, warmer Kern	WELL DONE	ist uns nicht bekannt

STEAKS FÜR FEINSCHMECKER

Alle Steaks ca. 220g - Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht vor dem Grillen.

- | | | |
|------|---|--------------|
| 500. | Rumpsteak „Pfeffer“
in einer pikanten Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu Kroketten | 33,90 |
| 501. | Rumpsteak „Garnelen“
gegrillt, mit geschälten Garnelen, dazu Baked Potato | 35,90 |
| 502. | Rumpsteak „Altdeutsch“
Rumpsteak mit leichtem Fettrand, saftig gegrillt, serviert mit Röstzwiebeln und Baked Potato | 34,90 |
| 503. | Filetsteak „Pfeffer“
das zarte Stück für verwöhnte Kenner, in einer pikanten Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu Koketten | 38,90 |
| 504. | Lustiger Bosniak
ca. 280g Rumpsteak, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites | 32,90 |
| 505. | Filetsteak „à la Chef“
mit vier Garnelen im Speckmantel ⁹ , dazu Bratkartoffeln | 43,90 |
| 506. | Filet Mignon „Maitre d'Hotel“
die zarte Spitze des Rinderfilets, umwickelt mit mageren Speckstreifen ¹⁴ , saftig gegrillt, dazu Baked Potato und Kräuterbutter | 28,90 |
| 513. | Tournedo „Carmen“
mit gebratenen Tomatenscheiben, überzogen mit Sauce Béarnaise und Madeiratrüffel, dazu Bratkartoffeln | 33,90 |
| 507. | Tournedo „à la Gambetta“
mit Champignonsauce und Spiegelei, dazu frischer Brokkoli und Kroketten | 30,90 |
| 508. | Tournedo „Rossini“
eine Delikatesse für sich (zwei Filet Mignon) - mit Gänseleber, schwarzem Trüffel und Madeira-Sauce, dazu Broccoli und Kroketten | 32,90 |



FISCH - FRISCH VOM MARKT

- | | | |
|-----|---|--|
| 90. | Zanderfilet¹²
mit Weißweinsauce, Pfifferlingen an Schnittlauch und Butterreis | 28,90 |
| 95. | Lachsfilet¹² und Gambas
Gegrilltes Lachsfilet 200g und drei Riesengarnelen, dazu Spinatkartoffeln | 29,50 |
| 96. | Garnelen
6 Stück im Speckmantel ¹⁴ knusprig gebraten, dazu Brot und Aioli | 36,90 |
| 98. | Trüffel Pasta
- mit samtiger Trüffelcreme, Knoblauch, Grana Padano, Parmesan
- mit 4 Black Tiger Garnelen
- mit frisch gebratenen Rinderfiletstreifen | 20,90
32,90
32,90 |

Frische Seezunge

Tagespreis

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

KINDERGERICHTE

- | | | |
|------|--|-------------|
| 130. | Samson kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse | 9,90 |
| 131. | Chicken Nuggets hausgemacht mit Pommes frites | 9,90 |
| 132. | Flipper-Teller Fischstäbchen mit Pommes frites | 9,90 |



DA HABEN WIR DEN SALAT

- | | | |
|------|--|--------------|
| 97. | Vegetarischer Teller | 16,90 |
| 110. | Vegetarischer Teller mit Käse ¹ überbacken | 19,90 |
| 111. | Gemischter Salat
immer frisch und jahreszeitlich bunt gemischt, eine abwechslungsreiche
Komposition der besten Salatsorten aus vielen Ländern | 7,90 |
| 112. | Amerikanischer Salat eine abwechslungsreiche Komposition
mit gegrillten Rindfleischstreifen, dazu Knoblauchbrot | 20,90 |
| 113. | Romanischer Salat
ein großer Teller bunter Salate mit Thunfisch und Ei,
Zwiebelringen, Tomaten und Knoblauchbrot | 17,90 |
| 114. | Puten Salat
frische Salate der Saison mit unserem Hausdressing,
dazu gegrillte Putenbruststreifen und Knoblauchbrot | 18,90 |

SENIOREN-TELLER

- | | | |
|------|---|--------------|
| 120. | Lady-Teller
2 Schweinefilet-Medaillons mit Champignonsauce,
dazu Kroketten und Gemüse | 17,90 |
| 121. | Herren-Senioren-Teller
Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce, dazu Kroketten und Gemüse | 17,90 |
| 124. | Rumpsteak Bèarnaise ca. 160g
mit Pfifferlingen und Sauce Bèarnaise überzogen, dazu Rösti und Gemüse | 22,90 |
| 125. | Filetsteak „à la Nick“ ca. 160g
mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu hausgemachte Bratkartoffeln | 27,90 |

WARME GETRÄNKE

321. Milchkaffee ⁵	3,90	328. Heiße Zitrone	3,60
322. Latte Macchiato ⁵	4,20	329. Cappuccino ⁵	3,80
323. Café Creme ⁵	2,80	330. Espresso ⁵	2,70
324. Heiße Schokolade	3,60	331. Espresso Macchiato ⁵	3,00
325. Tee (verschiedene Sorten)	2,80	332. Doppelter Espresso ⁵	4,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

205. Spezi ^{1,2,3,5}	0,3 l	3,80	214. Apfelsaft	0,2 l	3,80
206. Coca Cola ^{1,5}	0,3 l	3,80	215. Traubensaft	0,2 l	3,80
207. Fanta ^{1,2,3}	0,3 l	3,80	216. Tomatensaft	0,2 l	3,80
208. Sprite ^{2,3}	0,3 l	3,80	217. Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,80
209. Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,00	218. Ginger Ale	0,2 l	3,80
210. Mineralwasser	Fl. 0,75 l	6,90	219. Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,80
211. Stilles Wasser	F. 0,25 l	3,00	220. Apfelschorle	0,3 l	3,80
212. Johannisbeer	0,2 l	3,80	221. Apfelschorle	0,4 l	4,80
213. Orangensaft	0,2 l	3,80			

BIERE

175. Krefelder	0,3 l	3,80	192. Radler	0,3 l	3,80
176. Krefelder	0,4 l	4,80	193. Radler	0,4 l	4,80
178. Warsteiner	0,3 l	3,80	195. Alster	0,3 l	3,80
179. Warsteiner	0,4 l	4,80	196. Alster	0,4 l	4,50
204. Brewers Gold Landbier	0,3 l	4,80	198. Altbier	0,3 l	3,80
188. Brewers Gold Landbier	0,4 l	5,40	199. Altbier	0,4 l	4,50
189. Estrella Galicia Especial	0,3 l	4,20	200. Vita Malz	0,3 l	3,50
190. Estrella Galicia Especial	0,4 l	5,50	201. Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	3,80
202. Weizenbier	0,5 l	5,90	273. Rodenbach Fruitage	0,25 l	5,50

KLARE, BRÄNDE 2 CL

238. Grappa	3,50	247. Slivovic	3,50
239. Grappa „Chardonay“	5,50	248. Ouzo	3,50
240. Malteser Kreuz Aquavit	3,50	249. Sambuca	3,50
241. Aalborg Jubiläums Aquavit	3,50	250. Himbeergeist	5,50
242. Linie Aquavit	3,50	251. Doppelwacholder	3,50
243. Doppelkorn F. Bismarck	3,50	252. Williamsbirne	3,50
244. Wodka Moskovskaya	3,00	253. Obstler	3,00

APÉRITIFS

1.	Martini bianco oder rosso	5 cl	4,50
2.	Sherry trocken oder medium	5 cl	4,00
3.	Campari ¹ Orange oder Soda	4 cl	6,50
4.	VW Williamsbirne und Martini	4 cl	5,50
5.	Kir Royal mit Sekt	0,2 l	7,50
6.	Prosecco	0,2 l	5,80
7.	Aperol Spritz	0,2 l	7,50
8.	Hugo	0,2 l	7,50
9.	Lillet Wild Berry	0,2 l	7,50

RUM 2 CL

255.	Havana Club Rum	3,50
256.	Bacardi Rum - weiß	3,50

WHISKY 2CL

260.	Ballantines	4,00
261.	Dimple - 12 Jahre gelagert	5,00
262.	Jack Daniels	5,00
263.	Jim Beam	4,50

LIKÖR-BITTER 2 CL

225.	Bailey's Irish Cream	2 cl	4,00
226.	Kruskovac	2 cl	3,50
227.	Ramazotti	2 cl	3,50
228.	Averna	2 cl	3,50
229.	Jägermeister	2 cl	3,50
230.	Fernet Branca	2 cl	3,50
231.	Underberg	2 cl	3,50
232.	Pelinkovac	2 cl	3,50
233.	Julischka	2 cl	3,00

WEINBRAND / COGNAC 2 CL

275.	Asbach Uralt	3,50
276.	Mariacron	3,00
277.	Metaxa *****	4,00
278.	Remy Martin VSOP	6,50
279.	Hennessy VS	6,50

Unsere Weine

OFFENE ROTWEINE

280.	Merlot trocken	0,2 l	6,90
281	Dornfelder trocken, halbtrocken oder lieblich	0,2 l	6,90
282.	Spätburgunder halbtrocken	0,2 l	6,90
283.	Bordeaux	0,2 l	6,90
539.	Primitivo	0,2 l	7,50

OFFENE ROSÉWEINE

284.	Rosé d' Anjou lieblich, fruchtig	0,2 l	6,90
285.	Cotes de Provence trocken und spritzig	0,2 l	6,90

OFFENE WEIßWEINE

290.	Chardonnay trocken, feinfruchtig, jugendlich frisch	0,2 l	6,90
291.	Pinot Grigio trocken, spritzig, frisch	0,2 l	6,90
292.	Lugana trocken	0,2 l	7,50
293.	Mosel-Riesling vollmundig, gutes Jahr	0,2 l	6,90
294.	Müller-Thurgau schöne Blume, mild	0,2 l	6,90
295.	Glas Wein	0,1 l	3,50

SEKT

300.	Piccolo - Hausmarke	0,20 l	6,50
301.	Sekt - Hausmarke	0,75 l	24,50

Beachten Sie bitte auch unsere separate Weinkarte.