



Desserts

Dessert sind teilweise auch mit Alkohol oder Nüssen.
Desserts are sometimes prepared with alcohol or nuts.

Süßes Finale

Lassen sie sich verwöhnen und überraschen
Sweet finale Let yourself be pampered and surprised

€ 7,50
*

Tiramisu

mit frischen Beeren auf Furchtspiegel
WITH FRESH BERRIES, FRUIT ON FRUIT MIRROR
€ 6,50
*

Palatschinken

mit Vanille Eis und heißer Schokolade
PANCAKES WITH VANILLA ICE CREAM AND HOT CHOCOLATE
€ 6,50



Alle Senioren Gerichte sind

ca. 30% günstiger

ALL SENIOR DISHES ARE ABOUT 30% CHEAPER

Für Kinder machen wir alle Gerichte auch
klein

WE CAN MAKE ALL DISHES SMALLER FOR CHILDREN



Alle Preise incl. ges. Mehrwertsteuer

1:Farbstoff 2:Geschwärtz3 Konservierungsstoff,4 geschwefelt 5 Phosphat
, 6 Antioxidationsmitte 7 Geschmacksverstärker, 8gewachst,9 Süßungsmittel(n)
10 Zukeraten 11 Phenylalaninquelle 12 Kann bei übermäßigem verzehr abführend
wirken13 Chininhaltig 14 Koffeinhaltig 15 Stärke 16 Eiklar 17 Sojaweiß
18 Milcheiweiß a1:Weizen, a2:Roggen, a3:Gerste, a4:Hafer, a5:Dinkel, a6:Emmer
a7: Khorasan-Weizen: h1:Mandel h3:Walnuss

Kreieren Sie ihr 3 Gang Menü aus unserer Speisekarte

€ 27,00

Beispiel: Ziegenkäse Salat, Eskalop Parí und Tiramisu
Gerichte sind etwas kleiner

Bunter Vorspeisensalat

APPETIZER SALAD DISH
€ 4,50

Rinder-Kraftbrühe

mit frischem Gemüse und selbstgemachten Markklößchen

BEEF CONSOMMÉ WITH FRESH VEGETABLES AND HOMEMADE
MARROW DUMPLINGS

€ 4,50

Rinderfilet Capriccioso Carpaccio

In dünnen Scheiben geschnittenes Rinder-Filet
auf Basilikum-Kräuter-Pesto, Kapern, Pecorino Käse¹⁸,
Aceto, und Oliven Öl

COLD BEEF FILET THINLY SLICED ON BASIL HERB PESTO,
CAPERS, PECORINO CHEESE¹⁸ REGISTER ACETO, AND OLIVE OIL

€ 12,00



Mozzarella Burrata Apulien

auch vegetarisch

Cremiger Mozzarella¹⁸ mit sahnigem Kern,
Käse¹⁸ aus Apulien dazu

Basilikum, frittierte Kirschtomaten, Oliven Öl, Aceto,
Rucola und Prosciutto

MOZZARELLA BURATTA¹⁸ WITH BASIL, CHERRY TOMATOES AND OLIVE
OIL, ACETO, RUCOLA AND PROSCIUTTO

€ 8,90



Ziegenkäse gebacken vegetarisch
auf pflückt, Rauke Salat mit Honig-Aceto-
Marinade
€ 8,50

Griechische Peperoni vegetarisch
würzig mit mediterranem Hirten Käse 18.
Tomaten mit Kräuter- Knobli Marinade

GREEK HOT PEPPERS VEGETARIAN SPICY WITH MEDITERRANEAN
SHEPHERD'S CHEESE 18, WITH HERB AND GARLIC MARINADE

€ 9,50

Sommerlicher Wassermelonen
mit gegrilltem Schafskäse 18,
mariniert mit Butter-Honig Dressing
€ 7,50



Champignon Schnitzel

paniertes Schweineschnitzel
mit Champignon Sauce 18 auf Butternudeln
MUSHROOM SCHNITZEL BREADED SCHNITZEL WITH FRESH
MUSHROOM CREAM SAUCE 18 ON BUTTER NOODLES
€ 12,50

Cordon Rouge

Zarten Kalbsfleisch gefüllt mit Pršuto-Schinken,
6,18 Mozzarella-Käse und Sommertomaten-Pesto auf
Antipasti Kartoffel-Gemüse
CORDON ROUGE TENDER VEAL MEAT STUFFED WITH PRŠUTO HAM,
6,18 MOZZARELLA CHEESE AND SUMMER TOMATO PESTO ON ANTIPASTI
POTATOES AND VEGETABLES
€ 17,90

Schnitzel Gorgonzola

paniertes Schweine Schnitzel mit Gorgonzola 18 Sauce
und Butterband Nudeln
BREADED PORK SCHNITZEL WITH GORGONZOLA SAUCE AND BUTTERED
NOODLES
€ 13,90

Eskalope Parí

Putenfilet, gefüllt mit Mozzarella Käse 18
und in Prosciutto Schinken gewickelt, dazu Pesto
Bandnudeln
ESCALOPE PARI
TURKEY FILLET STUFFED WITH MOZZARELLA CHEESE 18, WRAPPED IN
PROSCIUTTO HAM, WITH PESTO AND RIBBON NOODLES
€ 15,50



Dalmatien Rostbraten

Rumpsteak in dünne Scheiben geschnitten mit Panko-Panade, Zitronen-Knobli Sauce, Rucola, Parmesanspäne und Bratkartoffeln

THINLY SLICED RUMP STEAK, BREADED WITH PANKO FLOUR, LEMON GARLIC SAUCE, PARMESAN SHAVINGS AND FRIED POTATOES

€ 17,00



Rumpsteak Zwiebeln

zartes Rumpsteak mit Rostzwiebeln und Bratkartoffeln

TENDER RUMP STEAK WITH FRIED ONIONS AND FRIED POTATOES

€ 17,00

Surf and Turf

Zarter Rumpsteak 200 gr. und 100 gr. Garnelen mit Kräutern

dazu Bratkartoffel und Antipatsti-Gemüse

TENDER RUMP STEAK 200 GR. WITH SHRIMPS 100 GR TOSSED IN FRESH HERBS

WITH ROASTED POTATOES AND ANTIPATSTI VEGETABLES

€ 23,00

Grillteller

mit Raznjic Schweinelende-Spieß,

Pljeskavica Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse 18, Rinderleber und Lammkotelette dazu Duvecreis und

Ajvar Crema

GRILL PLATE WITH RAZNJIC, PLJESKAVICA MINCED STEAK FILLED WITH SHEPHERD'S CHEESE 18, BEEF LIVER AND LAMB CHOPS WITH DUVEC RICE AND AJVAR

€ 17,00



Antipasti

Frisch gegrilltes Gemüse mit Tomaten,

Feta Käse 18 Pršuto Dalmazija, Oliven, Peperoni und unser selbstgemachtes Brot

ANTIPASTI FRESHLY GRILLED VEGETABLES WITH TOMATOES, FETA CHEESE 18 PRŠUTO, OLIVES, HOT PEPPERS AND OUR HOMEMADE BREAD

Auch vegetarisch -- Also vegetarian

Groß € 12,50 Klein 8,00



Salat Mediterran

Großer bunter Salat

mit Rumpsteak-Streifen, Schafskäse 18 und unserem selbstgemachten Brot

MEDITERRANEAN SALAD BIG COLORFUL SALAD WITH RUMP STEAK STRIPS, SHEEP CHEESE 18 OUR HOMEMADE BREAD

Groß € 13,50 Klein € 9,00

Garnele mit Antipasti

dazu selbstgemachtes Brot

SHRIMP WITH ANTIPASTI AND HOMEMADE BREAD

€ 17,00

Rumpsteak Tender

Feine Rumpsteak Tranche

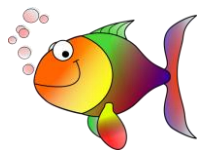
Auf Antipasti dazu selbstgemachtes Brot

FINE RUMP STEAK TRANCHE ON ANTIPASTI AND HOMEMADE BREAD

€ 17,00

AUS MEER UND FLUSS

FROM SEA AND RIVER



Fisch Duett

mit Kartoffeln und Gemüse
2 verschiedene Fischarten oder Fisch und Garnelen
Fragen sie bitte welchen Fisch wir heute haben
2 DIFFERENT TYPES OF FISH OR FISH AND SHRIMP

€ 16,50



Garnelen Peperonchini

würzig Garnelen mit Spaghetti-ni
mit Kräuter Pesto-Sauce
SPICY PRAWNS WITH SPAGHETTI-NI
WITH HERB PESTO SAUCE

€ 16,50

Sardellen

Frittierte Sardellen mit Zitronen Kräuter Cream 18
und hausgemachten Brot
FRIED ANCHOVIES WITH LEMON HERB CREAM AND HOMEMADE BREAD

Klein € 8,00 Grob 12,00

Banana Praline's

Schoko Praline gefüllt mit Banane
Selbstgemachte Eis und flambiert mit Gran
Manier Schokolade

€ 7,00



Lammkrone

Das beste vom Lamm
Zarte Lammkrone ohne Fett aus der Mitte vom
Lammrücken mit Knoblauchkräutern, Kartoffeln und
Rucola

OUR LAMB SPECIALTY
TENDER LAMB CROWN WITHOUT FAT FROM THE CENTER OF THE BACK
WITH GARLIC HERBS ON POTATOES AND ROCKET

€ 22,00

Lammbraten

Haus-Spezialität
Nach Mittelmeerart, geschmort im Ofen mit
verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Rosmarin und
weiteren mediterranen Kräutern, dazu
Antipasti-Gemüse und Kartoffeln

ROASTED LAMB HOUSE SPECIALTY
MEDITERRANEAN STYLE, BRAISED ROAST LAMB IN THE OVEN WITH
VARIOUS SPICES SEASONED WITH GARLIC, ROSEMARY AND OTHER
MEDITERRANEAN HERBS, AND
ANTIPASTI VEGETABLES - POTATOES

€ 16,90



Feuer und Flamme

Feurige Spieße mit Rumpsteak, Schweinelende,
Tomaten und Paprika, feuriger mediterrane Sauce und
Duves Reis

FLAMBIERT AM TISCH
FIRE AND FLAME
FIERY SKEWERS WITH RUMPSTEAK, PORK LOIN, TOMATOES AND
PEPPERS, FIERY MEDITERRANEAN SAUCE AND DUVES RICE FLAMBÉED
AT THE TABLE

€ 16,90

Gegrillte Rinderleber

mit Zwiebeln und Duvec Reis
GRILLED BEEF LIVER WITH ONIONS AND VEGETABLE RICE



€ 12,50