



Desserts

Unsere Desserts sind teilweise auch mit Alkohol oder Nüssen
Our desserts can contain alcohol or nuts

Warme Baklava

mit selbstgemachtem Eis auf Frucht-Spiegel
Hot baklava with walnut ice cream on a fruit mirror

Heiße Kirschen

Heiße Kirschen mariniert mit Kirschwasser,
selbstgemachtem Eis und
Espuma

Homemade ice cream with hot cherries and Espuma

Süßes Finale

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



Alle Seniorengerichte ca. 30% günstiger



Für Kinder machen wir alle Gerichte klein

Alle Preise incl. ges. Mehrwertsteuer

1 Farbstoff 2 Geschwärzt 3 Konservierungsstoff, 4 geschwefelt 5 Phosphat

6 Antioxidationsmitte 7 Geschmacksverstärker, 8 gewachst 9 Süßungsmittel(n)

10 Zuckerarten 11 Phenylalaninquelle Kann bei übermäßigem verzehr abführend wirken

12 Chininhaltig 13 Koffeinhaltig 14 Stärke 15 Eiklar 16 Sojaeiweiß 17 Milcheiweiß

Weizen, a 2 Roggen a3 Gerste a4-Hafermehl 5Dinkel a6 Emmer

a7 Khorasan-weizenh1 Mandel h3 Walnuss

Kreieren Sie selbst ihr 3 Gänge Menü

Vorspeisen



Bunter Vorspeisensalat

mit Parmesan Käse

Colorful appetizer salad with Parmesan cheese

Rinderfilet Carpaccio

In dünne Scheiben geschnittenes Rinder-Filet auf
Basilikum-Kräuter-Pesto, Kapern, Pecorino Käse und Olivenöl
Thinly sliced beef tenderloin on basil herb pesto, capers, pecorino cheese, and
olive oil



Rinder Kraftbrühe

Mit frischem Gemüse und selbstgemachten Markklößchen
Beef soup consommé with fresh vegetables and homemade dumplings

Saison Suppe

Bitte fragen Sie uns danach

Please ask us for the soup of the season



Ziegen Käse [Vegetarisch]

mit Birne auf gepflücktem Rauke Bukett mit Honig Aceto

Marinade 18

Goat cheese on picked rocket bouquet with honey aceto marinade [vegetarian]



Griechische Peperoni [Vegetarisch]

mit Hirtenkäse und Kirschtomaten

Greek Pepperoni with shepherd's cheese and cherry tomatoes [vegetarian]

Borschtsch

Eine Spezialität aus slavischen Ländern

Rindfleisch mit würziger Weinsauce, rote Bete,
Kraut, saure Gurken und Schmand

*

Knusprig gebratene Lammrippchen
mit würzigem Tomaten Sugo

*

Tortelloni Giganti

Große Tortelloni gefüllt mit Spinat und

Ricotta Käse¹⁷, mit feiner Butter Kräuter-Sauce

Large Tortelloni with Ricotta cheese and a fine herb butter sauce

*

Aubergine a la Lasagne

Panko panierte Aubergine mit gegrilltem

selbstgemachtem Brot und feiner Gorgonzola-Sauce¹⁷

Banko battered eggplant with grilled homemade bread and fine
gorgonzala sauce¹⁷

*

Meeres Duett

Kleine Calamari und Garnelen in feiner Kräuter-
Knobi-Butter und selbstgemachtem Brot

*

Vitello Tonnato Carpaccio

Zarte Kalbs-Schnittchen mit Thunfisch, Kapern, und Sardellen-
Creme

Tender veal slice with tuna, capers, and anchovies cream

*

Antipasti auch Vegetarisch

Frisch gegrilltes Gemüse mit Tomaten, paniertem Hirtenkäse¹⁶,
Pršuto Dalmazija, Oliven, Peperoni und unser selbstgemachtes
Brot

Grilled vegetables with tomatoes, breaded shepherd's cheese⁶
Pršuto Dalmazija, olives, pepperoni and our homemade bread also
available as vegetarian dish



Feuer und Flamme

flambiert am Tisch

Rumpsteak-Tranchen und Schweinelende auf Spieß mit
feuriger Sauce und Duvec reis

Flambéed at the table. Rumpsteak slices and pork loin on a skewer with
fiery sauce and Duvec rice

*

Sataras Balkan

Schweinelende mit würzige Sataras Sauce

Tomaten, Zwiebel, Paprika, Ei und Hirtenkäse mit mediterranen
Kräutern dazu Duvec Reis

Pork loin with spicy Sataras sauce tomatoes, onions, peppers, egg and shepherd's
cheese with mediterranean herbs and Duvec rice

*



Champignonschnitzel

mit frischem¹⁸ Champignon-Sauce und Bandnudeln
Schnitzel with fresh mushroom sauce and tagliatelle



Pfeffersteak 200 gr.

zartes Rumpsteak mit Madagaskar Pfeffer-Rahm-Sauce
auf selbstgemachten Pom Macaire

Rumpsteak with Madagascar pepper cream sauce on homemade Pom
Macaire

Surf & Turf

zartes Rumpsteak und Garnelen
mit feine Kräuter-Sauce auf selbstgemachten
Pom Macaire

Rumpsteak and prawns
with a fine herb sauce on homemade Pom Macaire



Gegrillte Rinderleber
mit Röstwiebeln und Duveč Reis
Grilled beef liver with roasted onions and Duveč rice

Pljeskavica Hacksteak

gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Duveč Reis
Mince steak filled with shepherd's cheese and served with
Duveč rice



AUS MEER UND FLUSS

Thunfisch Carpaccio von Sashimi Tuna
Kapern, Sesam, Zitronen-Olivenöl, Wasabi und frischer
Colatura di Alici Sauce

Tuna carpaccio Capers, sesame, lemon-olive oil, wasabi and
Colatura di Alici fish sauce



Garnelen Peperoncini

würzige Garnelen auf Spaghettini mit Kräuter-Pesto-Sauce
Shrimp Pepperoni - spicy shrimp with spaghetti and herb pesto
sauce



Sardellen

Frittierten Sardellen mit Zitronen Kräuter Cream ¹⁸ und
hausgemachtem Brot
Fried anchovies with lemon herb cream ¹⁸ and homemade
bread

Fisch Duett

mit Butter Kartoffeln und Gemüse
Fragen Sie bitte nach dem Fisch des Tages
Fish Duett with butter potatoes and vegetables. Please ask us
which fish we serve today



Gegrillte kleine Calamari
mit Knobi, Zitronen-Kräuter und Spaghetti
Grilled small calamari with garlic, lemon herbs and spaghetti



Salat Mediterran

Großer bunter Salat mit Rumpsteakstreifen
Large colorful salad with rump steak strips

Garnelen Salat

Großer bunter Salat mit Garnelen
Large colorful salad with shrimps



Bandnudeln mit frischen Trüffeln
Ribbon pasta with fresh truffles

Bandnudeln Gorgonzola [Vegetarisch]

Bandnudeln mit Gorgonzola Sauce ¹⁷
Ribbon Pasta Gorgonzola with Gorgonzola sauce

Vegetarisches Vergnügen

Hausgemachte Nudeln mit Gorgonzola Sauce ¹⁷, Bratkartoffeln,
frischem Gemüse mit Kräutern, Spinattaschen und Salat Bukett

Vegetarian Delights - Homemade pasta with Gorgonzola
sauce ¹⁷, fried potatoes,
fresh vegetables with herbs, spinach dumplings and salad
bouquet

Unserer Nudeln sind ein Produkt der Zusammenarbeit von
Nudelfactory Doppelbäcker Otterbach und Restaurant Mediterran KL
Our noodles are a collaboration product between the Pasta factory Otterbach
Doppelbäcke and restaurant Mediterran KL



Lamm Karree ca. 320 gr. mit Knochen

Das Beste! Zartes Lamm Karree aus der Mitte vom Lammrücken mit Knoblauchkräutern, Kartoffeln und Rucola

Rack of lamb approx. 320 g with bone

The best! Tender rack of lamb from the middle of the lamb rack with garlic herbs, potatoes and rocket

Lammbraten

Hausspezialität nach Mittelmeerart, im Ofen geschmort mit verschiedenen Gewürzen, Knoblauch, Rosmarin und weiteren mediterranen

Kräutern, dazu Antipasti-Gemüse und Kartoffeln

Roasted lamb - our house specialty, Mediterranean style lamb braised in the oven with various spices, garlic, rosemary and other mediterranean herbs, with antipasti vegetables and potatoes