

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Kalt-warme Vorspeisenplatte

gemischte Vorspeisen für 2 Personen

16,90

Gegrillte Paprikaschoten V

mit Sourcream-Dip, Knoblauchbrot

6,90

Gebackener Schafskäse V

Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Olivenöl und Brot

12,-

Gebackener Ziegenkäse V

mit Blattsalatbouquet und Honig-Senf Vinaigrette

12,90

Rotgarnelen

4 Rotgarnelen aus argentinischem Wildfang in Tomatenwürfeln,
Zwiebeln und Knoblauch gebraten und Brot

15,90

Tomaten Cremesuppe V

täglich frisch, Sahne und Brot

6,-

Rindkraftbrühe

Mit Markklößchen und Julienne Gemüse

6,80

Steak Cuts

Saucen

Hüftsteak | Sirloin *Hüftsteaks aller Rassen sind besonders mager und weisen fast keine Marmorierung auf, daher sind Sie für alle Freunde magerer Steaks die erste Wahl. Herkunft: Argentinien*

250g	18,-
350g	24,-

Rumpsteak *Sehr saftig und gleichzeitig bissfest. Charakteristisch für das Rumpsteak ist sein Fettrand, der beim Grillen nicht entfernt wird. Zudem ist das Fett der Geschmacksträger Nummer 1. Herkunft: Argentinien*

250g	24,-
350g	32,-

Rinderfilet | Tenderloin *Das Filet ist das edelste Teilstück des Rindes. Der Filetmuskel aus dem Rücken wird kaum beansprucht, dadurch ist das Fleisch besonders zart, mager und feinfaserig. Herkunft: Argentinien*

250g	28,-
350g	36,-

Pfeffersauce	3,80
Knoblauchsauce	3,60
Sauce Bernaise	4,00
Sauce Hollandaise	4,00

Beilagen

Grillgemüse	4,50
Bratkartoffeln	3,80
Djuvecreis	3,40
Butterreis	3,00
Süßkartoffel Pommes	4,50
Pommes Frites	4,00
Gemischter Salat	4,40
Tomatensalat	4,00
Gurkensalat	3,80

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter
und Folienkartoffel mit Sour Cream

est. 1992

Balkan-Classics

Gehacktes Rindersteak

feingehacktes Rindfleisch mit Schafskäsefüllung, Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar und Beilagensalat

19,90

Gegrillte Rinderleber

mit Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar und Beilagensalat

15,90

Cevapcici

Hausgemachte Cevapcici (Rind/Kalb) mit Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar und Beilagensalat

16,90

Grillteller

Fleischspieß, Rinder Hüfte, Putenbrust, Hacksteak,
Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar und Beilagensalat

19,90

Bauernplatte

Fleischspieß, Hacksteak, Leber, Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar und Beilagensalat

18,90

„Skadarplatte“

Rinder Hüfte, Lammkotelet, Putenbrust, Cevapcici,
Pommes frites, Djuvecreis, Ajvar und Beilagensalat

20,90

est. 1992 **Burger**

Classic-Burger Eifel

200g Rinderhack vom Eifelrind (medium gebraten), Cheddarkäse, Salatblatt, Tomaten, Gurken,
Homemade Sauce, im Brioche-Brötchen, Pommes Frites und Sour-Cream Dip

14,90

Majestic Dry-Aged Burger (100% Dry-Aged Beef)

225g Prime-Burger Patty vom schottischen Weiderind, Cheddarkäse, Salatblatt, Tomaten, Gurken, Homemade Sauce, im Brioche-Brötchen, Süßkartoffel-Pommes und Sour-Cream Dip

19,90

Planty- Burger V

150g Pflanzen-Patty aus Sonnenblumenprotein und Roterbeete, mit Grillgemüse, Siracha-Mayo, im Brioche-Brötchen, Süßkartoffel-Pommes und Sour-Cream Dip

15,90

Internationale Spezialitäten

„Cordon Rouge“

200g Rumpsteak mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes frites, Kräuterbutter und Beilagensalat

24,90

Rumpsteak „kanadisch“

200g Rumpsteak mit grünen Bohnen, Kroketten und Kräuterbutter

25,90

Pfeffersteak

200g Filetsteak in Pfeffersauce mit Kroketten und Beilagensalat

30,90

Putensteak „Hawaii“

Mit Ananas und Käse überbacken, dazu Sauce Hollandaise Kroketten und Beilagensalat

17,90

est. 1992 Zanderfilet

mit Butterreis und Rahm-Blattspinat

19,90

Großer Salat der Saison

gemischter Blattsalat, Krautsalat, Tomaten, Gurken, geriebenen Möhren, Hausdressing

11,50

+ Roastbeef 7, + Garnelen 8, + Putenstreifen 3,-

Pasta

Penne „Milan“

Penne mit Scampi, Broccoli & geröstetem Knoblauch in Curry-Sahne-Sauce

16,90

Penne „Valentin“

Penne mit frischem Gemüse in Tomaten-Paprika-Sauce

11,90

Penne „Raphael“

Penne mit frischem Gemüse, Roastbeefstreifen in Tomaten-Paprika-Sauce

16,90

Für die kleinen Gäste

Chicken Nuggets

6 Frittierte Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup

8,00

Kinderschnitzel

Kleines Puten Schnitzel Wiener-Art mit Pommes Frites und Ketchup

8,00

est. 1992 Desserts

Heiße Himbeeren

Auf Vanilleeis mit Sahne

7,20

Brownie

Hausgemachter Schokobrownie, garniert mit gehackten Mandeln dazu Salted Caramell Eis

8,-

Des Weiteren führen wir folgende Eissorten:

Borbon Vanille, Salted Caramell, Dark Chocolate & Erdbeer