

Suppen

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 11 | Fischsuppe „Forellenhof“
dazu Baguette | 4,50 |
| 12 | Hummer-Lachs-Cremesuppe
dazu Baguette | 4,90 |
| 13 | Tomatencremesuppe
mit Reis, einer Sahnehaube und Baguette | 4,20 |
| 14 | Rinderkraftbrühe
mit Einlage und Baguette | 4,10 |
| 15 | Zwiebelsuppe „Französische Art“
mit gewürfeltem Baguette und Gouda ¹ überbacken | 4,60 |

Im Tontopf serviert (heiß)

- | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 21 | Gambas à la Ajillo (scharf)
in Olivenöl und Knoblauch, dazu Baguette | 12,90 |
| 22 | Caprese
Rispen Tomaten (klein), gratiniert mit Mozzarella,
verfeinert mit Basilikumpesto, dazu Baguette | 8,10 |
| 23 | Aal (100g)
in Olivenöl und Knoblauch, dazu Baguette | 12,60 |
| 24 | Schnecken
in Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Baguette | 7,50 |

In der Pfanne serviert (heiß)

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| 25 | Sardellen
dazu Aioli und Baguette | 10,90 |
| 26 | Gratiniertes Ziegenkäse (pikant)
dazu Baguette | 11,20 |
| 27 | Ziegenkäse im Speckmantel ¹³
gratiniert, dazu Baguette | 12,90 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 31 | Forellenfilet ¹² (geräuchert)
auf Reibeplätzchen, mit Sahnemeerrettich | 10,50 |
| 32 | Lachsfilet ¹² (geräuchert)
auf Reibeplätzchen, mit Sahnemeerrettich | 11,10 |
| 33 | Krabbencocktail (Hausrezept)
mit Butter und Baguette | 9,40 |
| 34 | Carpaccio
Rinderfilet raffiniert gewürzt auf Rucolanest
mit Parmesan und Basilikumpesto | 12,20 |

Unsere Fischspezialitäten

Ganze Fische

- 
- | | | |
|----|--------------------------------------------------------|-------------------|
| 40 | Forelle „Müllerin“ (ca. 350g) | 13,90 |
| | mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter, ein Salat | |
| 41 | Forelle im Speckmantel ¹³ (ca. 350g) | 15,30 |
| | dazu Bratkartoffeln, ein Salat | |
| 42 | Forelle „Blau“ (ca. 350g) | 13,40 |
| | mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter, ein Salat | |
| 43 | Forelle „geräuchert“ (ca. 220g) | 13,10 |
| | dazu Bratkartoffeln, ein Salat | |
| 44 | Dorade vom Grill (ca. 350g) | Tagespreis |
| | nur solange der Vorrat reicht | |
| 45 | Wolfsbarsch vom Grill (ca. 350g) | Tagespreis |
| | nur solange der Vorrat reicht | |
| 46 | Seezunge vom Grill (ca. 400g) | Tagespreis |
| | nur solange der Vorrat reicht | |

**Die passenden Saucen zu unseren Fischgerichten finden
Sie auf der letzten Seite**

**Sprechen Sie unser Servicepersonal an,
wenn Sie den ausgewählten Fisch entgrätet haben möchten.**

Wir machen das gerne!

Unsere Fischspezialitäten

Gegrillte Filets, Medaillons

47 Zander (ca. 200g)	18,20
mit Blattspinat, Thymiankartoffeln, ein Salat	
48 Lachs (ca. 200g)	19,30
in einem Mantel aus gerösteten Mandeln und Sesamkörnern serviert auf karamellisiertem Obst, dazu Kartoffelpüree, ein Salat	
49 Steinbeißer (ca. 200g)	18,30
auf Knoblauch-Zucchini-Tomatenbett, dazu Petersilienkartoffeln, ein Salat	
50 Riesengarnelen -7 Stück- (aus der Schale; scharf)	20,60
in Knoblauch-Sahne-Sauce, dazu Spaghetti, ein Salat	
51 Lachs-Zander-Variation	21,20
mit Spinat im Blätterteig, dazu Thymiankartoffeln Knoblauchsauce, ein Salat	
52 Rotbarsch (ca. 200g)	17,70
mit mediterranem Gemüse, Petersilienkartoffeln, ein Salat	
53 Calamari (ca. 200g)	16,50
mit Spaghetti, Aioli, ein Salat	
54 Scholle (ca. 200g)	16,10
mit Zucchini vom Grill, Basmatireis, ein Salat	
55 Seeteufel (ca. 200g)	Tagespreis
Nur solange der Vorrat reicht	
56 Penne Lachs (ca. 120g)	13,50
mit Broccoli in Knoblauch-Riesling-Sahnesauce, ein Salat	

Unsere Empfehlung an Saucen zum Fisch

- Senf-Dill-Sahnesauce ²	3,00	- Calvados-Riesling-Sahnesauce ²	3,10
- Krabben-Dill-Sahnesauce ²	3,10	- Zitronen-Riesling-Sahnesauce ²	3,10
- Knoblauch-Sahnesauce ²	3,00	- zerlassene Butter	0,70

Weitere Saucen und Beilagen finden Sie auf den letzten beiden Seiten.

Gerichte vom Grill

Balkan Spezialitäten

- 
- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 61 Cevapcici (ca. 280 g) | 11,50 |
| mit Djuwetschreis und Pommes frites, ein Salat | |
| 62 Raznjici (ca. 220 g) | 13,90 |
| zwei Schweinfilet-Spießchen mit
Djuwetschreis und Pommes frites, ein Salat | |
| 63 Pljeskavica „Balkan Art“ (ca. 350 g) | 14,50 |
| Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse,
mit Djuwetschreis, Pommes frites, ein Salat | |
| 64 Grillteller (ca. 420 g) | 14,90 |
| Fleischspieß, Rindersteak, Hacksteak, zwei Cevapcici,
eine Scheibe Speck ¹³ mit Djuwetschreis und Pommes frites, ein Salat | |
| 65 Pfefferspieß (ca.230 g) | 16,90 |
| Gourmet-Hacksteak mit Speck ¹³ , Zwiebeln, dazu Putenmedaillon,
Schweinemedaillon, Pfeffersauce mit Djuwetschreis,
Pommes frites, ein Salat | |

Schweinelendchen

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 66 Schweinelendchen (ca. 200 g) | 15,90 |
| mit luftgetrockneten Tomaten, überbacken mit Cheddar,
dazu Pommes frites, ein Salat | |
| 67 Schweinelendchen „Gorgonzola“ (ca. 200 g) | 16,50 |
| mit Gorgonzola-Sahnesauce, Broccoli, Kroketten, ein Salat | |
| 68 Schweinelendchen „Holland“ (ca. 200 g) | 16,50 |
| mit Sauce Hollandaise, frischen Champignonköpfen, Broccoli,
dazu Kartoffelgratin, ein Salat | |

Lamm-Spezialitäten

- 69 Lammfilet (ca. 200 g) 22,90**
mit gegrilltem Maiskolben, Bratkartoffeln, BBQ Sauce, ein Salat
- 70 Lammkotelett (ca. 280 g) 19,50**
auf Blattspinat, Rosmarinkartoffeln, BBQ Sauce, ein Salat

Kalbs-Spezialitäten

- 71 Kalbsrückensteak (ca. 200 g) 21,90**
mit Röstzwiebeln, Broccoli, dazu Pommes frites, ein Salat
- 72 Kalbsleber (ca. 220 g) 17,90**
mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree, ein Salat

Puten-Spezialitäten

- 73 Putensteak „Hawaii“ (ca. 200 g) 13,70**
mit Curry-Obst-Sahnesauce mit Mandelreis, ein Salat
- 74 Putensteak „Gorgonzola“ (ca. 200 g) 14,10**
mit Spinat gefüllt, auf Gorgonzola-Sahnesauce,
dazu Basmatireis, ein Salat

Steaks

das Beste vom argentinischen Rind



Unser Steakfleisch stammt von Weideochsen mit einer besonders feinen Verteilung des Fettes im Fleisch. Gerade diese Marmorierung ist es, die jedem Steak seinen eigenen Geschmack verleiht.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

English: blutig gegrillt

Medium: rosa gegrillt

Well done: durchgegrillt

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern,
wird Ihr Steak **Medium-Rosa** gegrillt.

Ohne Beilagen

Hüftsteak

die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak den herzhaften Geschmack

81	ca. 200g	15,80
82	ca. 300g	23,70

Entrecôte (Ribeyesteak)

Saftig und geschmackvoll mit dem berühmten Fettsäure in der Mitte.

85	ca. 250g	19,50
86	ca. 350g	27,30

Rumpsteak

die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack

83	ca. 200g	18,40
84	ca. 300g	27,60

Filetsteak

die zarte und gleichmäßige Marmorierung geben dem Filet seinen sanften Geschmack

87	ca. 200g	21,40
88	ca. 300g	32,10

- Zu den Steaks gehört auch ein Salat aus der Küche -

Wir empfehlen dazu an Beilagen

Backkartoffel in Folie mit Kräuterquark oder Kräuterbutter	4,00	Mediterranes Gemüse Prinzessbohnen	3,50
Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	3,90	mit Speck ¹³ und Zwiebeln	3,50
Süßkartoffelpommes	3,80	Champignons geröstet mit Zwiebeln	4,20
Schmorzwiebeln	3,50	Mais geröstet mit Speck ¹³	4,50
Röstzwiebeln	3,50	Pommes frites	3,00

Wir empfehlen dazu an Saucen

BBQ Sauce	3,50	Knoblauch-Sahnesauce	3,00
Pfeffer-Rahmsauce	3,00	Knoblauch in Öl	2,10
		Gorgonzola-Sahnesauce	3,10

Topf- und Pfannengerichte

Topf-Spezialitäten

- | | | |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 101 | Bèarnaise-Topf (ca. 230 g)
drei verschiedene Lendchen (Pute, Schwein und Rinderfilet)
mit Champignonköpfen, Sauce Bèarnaise, Kroketten und Broccoli, ein Salat | 18,90 |
| 102 | Pfeffer-Topf (ca. 230 g)
drei verschiedene Lendchen (Pute, Schwein und Rindersteak)
in grüner Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln, Broccoli, ein Salat | 18,10 |
| 103 | Knoblauch-Topf (ca. 200 g)
Putengeschnetzeltes mit Knoblauch-Riesling-Sahnesauce
dazu Röstinchen, ein Salat | 14,10 |
| 104 | Muckalica „Leskovaca Art“ (scharf) (ca. 200 g)
geschnetzeltes Schweinefilet in einer Sauce aus frischen
gedünsteten Paprika, Tomaten und Zwiebeln,
dazu Basmatireis, ein Salat | 16,30 |
| 105 | Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ (ca. 200 g)
mit Basmatireis, ein Salat | 18,90 |

Schnitzel- & Pfannen-Spezialitäten

- | | | |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 110 | Schweineschnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinefilet) (ca. 180 g)
paniert, dazu Broccoli, Pommes frites, ein Salat | 13,10 |
| 111 | Putenschnitzel „Wiener Art“ (ca. 180 g)
paniert, dazu Broccoli, Pommes frites, ein Salat | 12,10 |
| 112 | Wiener Schnitzel (vom Kalb) (ca. 180 g)
paniert, dazu Broccoli, Pommes frites, ein Salat | 18,30 |
| 113 | Schweineschnitzel „Schweizer Art“ (vom Schweinefilet) (ca. 180 g)
überbacken mit Käse ¹ , dazu mediterranes Gemüse,
Röstinchen, ein Salat | 14,20 |
| 114 | Westfälisches Krüstchen (vom Schweinefilet) (ca. 180 g)
Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln, ein Salat | 14,90 |

Unsere Empfehlung an Saucen zum Schnitzel

Pfeffer-Rahmsauce	3,00	Champignon-Rahmsauce	3,10
Sauce Bèarnaise	3,00	Gorgonzola-Sahnesauce	3,10
Paprika-Sauce	3,00	Sauce Hollandaise	3,00
Knoblauch-Sahnesauce	3,00		

Vegetarische Spezialitäten

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 121 Gemüsepfanne | 12,10 |
| verschiedenes frisches Gemüse, ein Salat | |
| 122 Nudelpfanne | 11,90 |
| 3 verschiedene Nudelsorten mit Broccoli in Gorgonzola-Weißweinsauce, ein Salat | |
| 123 Spaghetti „Bella Italia“ | 13,10 |
| in cremiger Sahne-Tomatensauce, mit Pilzen, gehobeltem Parmesankäse und Rucola, ein Salat | |

Salat-Spezialitäten

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 131 „Adria“ Salat | 11,70 |
| verschiedene Salate der Saison belegt mit gegrilltem Lachsfilet ¹² | |
| 132 Salat „Chefkoch“ | 12,90 |
| verschiedene Salate der Saison, mit gerösteten Putenstreifen, frischer Paprika, frischen Champignons und Mais | |
| 133 Salat „Forellenhof“ | 14,90 |
| verschiedene Salate der Saison, Variation von geräuchertem Lachs und geräucherter Forelle ¹² | |

Unsere Salate servieren wir Ihnen wahlweise
mit Joghurt- oder Essig-Öl-Dressing

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

- | | |
|---------------------------------------------|-------------|
| 141 Putenschnitzel (ca. 100g) | 6,90 |
| mit Pommes frites, dazu Tomaten und Gurken | |
| 142 Schweineschnitzel (ca. 100g) | 6,20 |
| mit Pommes frites, dazu Tomaten und Gurken | |
| 143 Chicken Nuggets (ca. 100g) | 6,90 |
| mit Pommes frites, dazu Tomaten und Gurken | |
| 144 Fischstäbchen (5 Stück) | 6,50 |
| mit Salzkartoffeln, dazu Tomaten und Gurken | |

Unsere gesamten Beilagen



Pommes frites	3,00
Kroketten	3,00
Prinzessbohnen mit Speck ¹³ und Zwiebeln	3,50
Champignons geröstet mit Zwiebeln	4,20
Basmatireis	3,00
Djuwetschreis	3,00
Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	3,90
Süßkartoffelpommes	3,80
Backkartoffel in Folie mit Kräuterquark oder Kräuterbutter	4,10
Kartoffelgratin	3,50
Salzkartoffeln	3,00
Thymiankartoffeln	3,50
Rosmarinkartoffeln	3,50
Mediterranes Gemüse	3,50
Kartoffelpürree	3,20
Petersilienkartoffeln	3,20
Butterkartoffeln	3,20
Röstinchen	3,00
Mandelreis	3,20
Blattspinat	2,90
Penne Portion	2,80
Spaghetti Portion	2,80
Röstzwiebeln oder Schmorzwiebeln	3,50
Mais geröstet mit Speck ¹³	4,50
Broccoli	3,00
Beilagen Salat	3,90
Portion Brot	2,50

Saucen & Dips

Sahnemeerrettich	1,80
Ajvar	1,80
Mayonnaise	0,60
Ketchup	0,60
Kräuterbutter Portion	0,30
Warme Butter	0,70
Knoblauch in Olivenöl	2,10
BBQ Sauce	3,50
Aioli	2,50
Senf	0,60
Pfeffer-Rahmsauce	3,00
Knoblauch-Sahnesauce²	3,00
Gorgonzola-Sahnesauce	3,10
Sauce Bèarnaise	3,00
Sauce Hollandaise	3,00
Paprika-Sauce	3,00
Champignon-Rahmsauce	3,10
Senf-Dill-Sahnesauce²	3,00
Krabben-Dill-Sahnesauce²	3,10
Calvados-Riesling-Sahnesauce²	3,10
Zitronen-Riesling-Sahnesauce²	3,10

1 mit Farbstoff
 2 mit Konservierungsstoff
 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker
 5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel
 7 geschwefelt
 8 mit Phosphat
 9 enthält eine Phenylalaninquelle
 10 chininhaltig

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
 13 Nitritpökelsalz
 20 Pfanne ist heiß
 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
 Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.