

Aperitifs

1. Martini	weiß oder rot	5cl.....	5,10
3. Campari-Orange	^{3,6}		5,80
4. Campari-Soda	^{3,6}		3,80
5. VW	Vermouth mit Williamsbirne		5,60
6. Kir Royal	Crème de Cassis mit Sekt		7,60
7. Glas Sekt		(0,1l).....	6,50
8. Aperol Spritz			6,90

Vorspeisen

12. Weinbergschnecken	 ^{*(A1,C,G)}	10,50
	6 Stück in Knoblauch-Kräutersauce, überbacken ^{*(G,N)}	
13. Scampis in Knoblauchsauce		14,90
14. Champignonköpfe		10,90
	gefüllt mit Krabben, dazu Sauce Bernaise ⁵ , Käse ⁵ und Toast ^{*1(A1,B,C,G,I)}	

Suppen

18. Hühnersuppe	mit Fleischeinlage ^{*(I)}		5,50
20. Gulaschsuppe	mit Brot ^{*(A1,A2,I)}		5,90
21. Französische Zwiebelsuppe			6,30
	mit Käse ⁵ überbacken ^{*(A1,G,L)}		

25. Salatbüfett

Wählen Sie nach Herzenslust aus verschiedenen Salatkompositionen, die wir täglich für Sie zubereiten. Dazu wählen Sie Ihr Lieblingsdressing: Joghurt-Sahne-Dressing, French-Dressing oder Vinaigrette (Essig und Öl)
Biffe bedienen Sie sich selbst!

Seniorenteller

- 31. Feinschmecker-Teller** *2,3(C,G,L) **17,90**
2 Schweinemedallions überzogen mit Sauce Bearnaise,
dazu Bratkartoffeln und Buttergemüse
- 32. Chorizio-Teller** *(A1,C,G,I) **18,90**
kleines Rumpsteak mit Champignons, Broccoli,
Sauce Hollandaise und Rösti

Für unsere kleinen Gäste

- 35. „Pumuckel“** *(A1,C,G,I), kleines paniertes Schnitzel **10,20**
mit Pommes frites and Gemüse
- 36. Chicken Nuggets** *(A1,C,G,I) mit Pommes frites **10,20**
- 37. Kinder-Spieß** mit Pommes frites **10,20**
- 38. Kleine Cevapcici** mit Pommes frites **10,10**
- 39. Ketchup oder Mayonnaise** **0,50**

Toastgerichte

- 41. Damen Toast** *1 (C,G,I) Schweinefilet **15,90**
mit Champignons und Käse überbacken
- 42. Herren Toast** Rumpsteak **17,90**
auf Toast mit gerösteten Zwiebeln

Salatteller

- 45. Serbischer Salat** *(G) mit Schafskäse **8,90**
- 48. Salatteller „Pollo“** *(D) **12,90**
mit gegrillten Putenstreifen und Dressing

Zu den Salaten servieren wir Ihnen Baguette und Butter.

Steak-Börse

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: englisch, medium oder durch. Wenn Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak medium.

49. Hüftsteak	ca. 200 Gramm.....	26,90
50. Hüftsteak	ca. 250 Gramm.....	28,90
51. Hüftsteak	ca. 300 Gramm	30,90
52. Rumpsteak	ca. 200 Gramm.....	28,90
53. Rumpsteak	ca. 250 Gramm.....	30,90
54. Rumpsteak	ca. 300 Gramm	32,90
55. Filetsteak	ca. 200 Gramm	31,90
56. Filetsteak	ca. 250 Gramm	35,90
57. Filetsteak	ca. 300 Gramm.....	38,90

Steaks mit Pfeffersauce ca. 200 g

60. Pfeffer-Hüftsteak dazu Pommes frites	30,90
61. Pfeffer-Rumpsteak dazu Pommes frites	32,50
62. Pfeffer-Filetsteak dazu Pommes frites	36,50
63. Filetsteak "Bernaise" mit Brokoli und Kroketten	37,40

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbüfett.

Beilagen

65. Folienkartoffel ^{*(G)} mit Sauerrahm	4,50
66. Pommes frites	4,50
67. Salzkartoffeln	4,00
68. Kroketten ^{*(A1)}	4,30
69. Bratkartoffeln ^{*2,3} mit Speck und Zwiebeln	4,50
70. Butterreis ^{*(G)}	4,30
71. Djuvec-Reis ^{*(I)}	4,20

72. Rösti ^{*(A1)}	4,30
73. Blattspinat ^{*(G)}	5,00
74. Broccoli ^{*(C,G,I)}	5,00
75. Prinzessbohnen ^{*2,3}	5,00
76. Röstzwiebeln	4,50
77. Frische Champignons ^{*2,3} mit Speck und Zwiebeln	7,60
78. Pfifferlinge ^{*2,3} mit Speck und Zwiebeln	9,00

Saucen

80. Sauce Bearnaise ^{5*(C,G,I)}	4,00
81. Sauce Hollandaise ^{*(C,G,I)}	3,80
82. Knoblauchsauce ^{*(A1,G)}	4,00
83. Pfeffer-Rahmsauce ^{*(G,L)}	4,10
84. Champignon-Creme-Sauce ^{*(G)}	5,60
85. Jägersauce ^{*(A1,G)}	5,60
86. Paprika Soße nach Balkan Art ^{*9(A1)}	5,40
87. Ajvar	3,50
88. Kräuterbutter	3,50

Spezialitäten vom Grill

89. Halb und Halb Cevapcici und Ražnjići mit Pommes frites und Djuvec-Reis	17,90
90. Leber „Balkan Art“ ^{*2,3} mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	16,90
91. Cevapcici ^{*(I)} Hackfleischröllchen mit Pommes frites und Djuvec-Reis	17,90
92. Pljeskavica ^{*1 (I)}	17,90
mit Pommes frites und Djuvec-Reis	
93. Ražnjići ^{*2,3(I)} 2 Spießchen, zart gegrillt,	17,90
mit Pommes frites und Djuvec-Reis	
94. Balkansteak ^{*(G,I)} Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse	18,90
dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	
95. Grillteller „Special“ ^{*2,3(I)} verschiedene Sorten Fleisch	19,90
mit Speck, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	
96. Mexikanischer Grill-Teller ^{*1,2,3} mit Rindersteak,	23,90
Schweinemedallion, Hacksteak, pikanter Wurst, Speck und mexikanische Feuerbohnen, dazu Bratkartoffeln	
97. Lustiger Bosnjak ^{*1,2,3(I)} Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{2,5} und Käse ⁵ , ..	28,60
dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	
98. Pfefferspieß verschiedene Medaillons	24,90
am Spieß mit Pommes frites	
99. Räuberspieß ^{*2,3(G,I)} verschiedene Sorten Fleisch mit Hirtenkäse,	24,90
dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	

Genießen Sie zu Zweit!

101. Steakplatte ^{*(A1,G,L)} für 2 Personen verschiedene Steaks mit **54,90**
Buttergemüse, Pommes frites, Kroketten und Pfeffersauce

102. „El Paso Platte“ ^{*1,2,3(A1,C,G,I,L)} für 2 Personen **56,90**
mit Cordon bleu, Schweinefilet, Rumpsteak, Hüftsteak, dazu Pfeffersauce,
feines Gemüse, Champignons, Djuvec-Reis, Kroketten und Bratkartoffeln

103. Chateaubriand ^{*(A1,C,G,I)} für 2 Personen ca 500 Gramm Filetsteak,. . . **78,90**
serviert mit frischen Champignons, Kroketten, Pommes frites,
Butterreis und Gemüsevariationen, dazu Sauce Bernaise⁵

**Gerne bereiten wir unsere Spezialitätenplatten
auch für mehrere Personen zu!**

104. Besondere Platte ^{*(A1,C,G,I,J,L)} für 4 Personen - Rumpsteak Puten-. . . **105,00**
und Schweinemedallion, paniertes Schnitzel mit fr. Champignons,
Djuvec-Reis, Broccoli, Röstis, Pommes frites und Peffersauce

Steak-Spezialitäten (ca. 200 Gramm)

111. Zwiebel-Rostbraten ^{*(G)} Rumpsteak vom Grill. **32,90**
mit gerösteten Zwiebeln und Folienkartoffeln

112. Rumpsteak „Förster Art“ ^{*2,3(A1,C,G,I)} mit Pfifferlingen,. **34,90**
Speck, Zwiebeln und Broccoli, dazu Kroketten

113. Steak-Teller „El Paso“ ^{*(C,G,I)} Rinderfilet, Schweinefilet. **28,90**
und Rumpsteak mit Sauce Bernaise⁵ und Champignons,
dazu Folienkartoffeln

114. Filetsteak "Deutschland" ^{*1(B,C,G,I)} Rinderfilet in. **36,90**
Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und Salat vom Salatbuffet

116. Knoblauchsteak ^{*(A1,G)} Filetsteak. **36,90**
mit Knoblauchsauce, dazu Röstinchen

117. Filetsteak „Maradona“ ^{*1,4(A1,B1)} Rinderfilet mit drei Garnelen. **37,90**
überzogen mit Kräuter-Krabbensauce,
dazu frische Champignons und Kroketten

Lamm-Spezialitäten

- 120. Lammsteak** gegrillt, mit Prinzessbohnen . . . *2,3(G) **28,90**
und Bratkartoffeln, dazu Knoblauch-Rahmsauce
- 121 . Lammfilet** gegrillt mit Prinzessbohnen. . . . * (A1,G) **30,90**
und Bratkartoffeln, dazu Knoblauch-Rahmsauce

Pfannengerichte

- 130. Filetspitzen „Stroganoff“** *2,3(G) gedünstete Rinderfiletspitzen. . . . **23,90**
in einer Cremesauce mit Champignons, dazu Butterreis
- 131. Muckalica** *(G) geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünstetem. **21,90**
frischem Gemüse, scharf angemacht, dazu Butterreis
- 132. Chefkoch-Pfanne** *2,3(C,G,I) Hüftsteak Putenbrust. **23,90**
und Schweinemedallions mit frischen Champignons,
Bratkartoffeln, Broccoli und Sauce Bernaise⁵

Vegetarisch

- 133. Salatteller „Nizza“** *(A1,G,L) **12,90**
verschiedene frische Salate mit Thunfisch
- 134. Gemüseteller** *(C,G,I) verschiedene Sorten Gemüse, gebuttert,. **16,90**
mit Salzkartoffeln, Butterreis, frischen Champignons,
Spiegelei und Sauce Bernaise⁵

Internationale Gerichte

- 139. Champignonschnitzel** mit Pommes Frites **18,90**
- 140. Schnitzel „Wiener Art“** *2,3(A1,C) **16,90**
mit Bratkartoffeln und feinem Gemüse
- 141. Jägerschnitzel** *(A1,C,G) mit Pommes frites.
- 142. Schnitzel nach „Balkan Art“** *9(A1,C) mit Pommes frites **17,90**
- 143. Pfeffer-Rahmschnitzel** *(A1,C,G,I,L) **17,90**
mit Pommes frites und Broccoli **17,90**
- 144. Cordon bleu** *1,2,3(A1,C,G,I) mit Pommes frites und feinem Gemüse. . . .
- 145. Schweinelendchen** *(A1,G) mit Jägersauce,. **19,90**
Kroketten und Buttergemüse **21,90**
- 147. Bauern-Topf** *1,2,3(C,G,I) drei verschiedene Medallions.
auf Bratkartoffeln und Buttergemüse, überbacken mit Käse⁵, **23,90**
dazu Sauce Bernaise⁵

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbüfett.

Fischspezialitäten

- 150. Calamaris vom Grill** ^{*(B,G)} 23,20
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat
- 151. Rotbarschfilet „Pariser Art“** ^{*(A1,C,G)} 21,80
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat
- 153. Lachsfilet** ^{*1,4(A1,C,B,G,I)} zwei gegrillte Lachsfilets mit 24,80
dazu Salzkartoffeln und Blattspinat

**Zu jedem Fischgericht gehört ein
Kopfsalat mit Essig und Öl.**

Geflügelgerichte

- 160. Putenmedaillon „El Paso“** ^{*2,3(C,G,I)} mit Broccoli 20,90
und Sauce Bernaise⁵, überbacken, dazu Pommes frites
- 161. Hähnchenmedaillon** ^{*(A1,C,G)} 21,50
mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes frites
- 162. Putensteak vom Grill** ^{*2,3(C,G,I)} 21,50
mit Kräuterbutter, Broccoli und Bratkartoffeln
- 163. Putenschnitzel „Jäger Art“** ^{*(A1,C,G)} paniert mit Kroketten, 20,40

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Getränkekarte

Warme Getränke

180. Tasse Kaffee	3,20
182. Glas Tee	3,00
184. Glühwein.....	5,00
185. Espresso	3,00

186. Cappuccino 10G.....	3,70
187. Latte Macchiato 10G...	4,10
188. Milchkaffee 10G.....	3,80

Spirituosen (2cl)

200. Weizenkorn	2,80
202. Slivovica	3,20
203. Kruskovac	3,20
204. Juliska	3,20
205. Williams-Birne	3,40
207. Wodka	3,10
208. Malteserkreuz Aquavit	3,10
209. Jubilaüms Aquavit .	3,20
210. Linie Aquavit	3,10
211. Pelinkovac	3,10
212. Underberg	3,10
213. Fernet Branca / Menta	3,10
214. Jägermeister	3,20
215. Kümmerling	3,20

217. Ouzo	2,80
218. Baileys.....	2,90
219. Asbach Uralt	3,20
221. Hennessy	5,50
222. Martell	5,10
223. Remy Martin	5,70
224. Ramazzotti	3,10
225. Averna	3,20
226. Grappa	3,80
227. Sambuca	3,80
228. Osborne Veterano	3,70
229. Bellantines	5,20
230. Johnnie Walker	5,70
231. Dimple	5,90
232. Chivas Regal	6,20

Lange Getränke

241. Asbach Cola	5,50
242. Gin Tonic	5,50
243. Wodka Lemon	5,50
244. Whiskey Cola	5,50
245. Bacardi Cola	5,50

Fruchtsäfte

250. Apfelsaft	(0,2l) .. 3,30
251. Orangensaft ..	(0,2l) .. 3,30
252. Traubensaft ..	(0,2l) .. 3,30
253. Johannis- beersaft	(0,2l).. 3,30

Getränkekarte

Biere

259. Th. König Zwickl.	(0,3l)	4,40
260. König-Pilsener 	(0,25l)	3,40
261. König-Pilsener 	(0,4l)	4,60
262. Frankenheim Alt 	(0,25l) ...	3,40
263. Frankenheim Alt 	(0,4l)	4,60
264. Vita Malz	(0,33l) ...	3,90
266. Pils mit Schuss	(0,25l)	3,40
267. Pils mit Schuss	(0,4l)	4,60
268. Krefelder	(0,25l) ...	3,40
269. Krefelder	(0,4l)	4,60
270. Alsterwasser	(0,25l)	3,40
271. Alsterwasser	(0,4l)	4,60
272. Radler	(0,25l)	3,30
273. Radler	(0,4l)	4,60
274.  Benediktiner naturtrüb	(0,5l)	5,50
275.  Weissbräu alkoholfrei	(0,5l)	5,50
276.  Bitburger dunkel	(0,5l) ...	5,50
277.  Bitburger alkoholfrei	(0,33l) ...	4,20

Alkoholfreie Getränke

280. Gerolsteiner	(0,25l)	3,00
281. Gerolsteiner Naturell	(0,25l)	3,00
282. Gerolsteiner Gourmet	(0,75l)	6,60
283. Coca-Cola	(0,3l)	3,40
284. Coca-Cola light	(0,3l)	3,40
285. Fanta	(0,3l)	3,40
286. Sprite	(0,3l)	3,40
287. Apfelschorle	(0,3l)	3,40
288. Mezzo-Mix	(0,3l)	3,40
289. Bitter Lemon	(0,2l)	3,30
290. Ginger Ale	(0,2l)	3,30
291. Tonic Water	(0,2l)	3,30

Getränkekarte

Sekt

302. Henkel trocken(0,75l). 21,00
303. Mumm dry (0,75l). 24,00

Rotweine (0,25l)

309. Primitivo Salento trocken 7,30
310. Plavac feinherb, cremige Art 6,40
311. Kadarka mild, gehaltvoll 6,40
312. Royal Qualitätswein, halbtrocken 6,40
315. Dornfelder trocken, fruchtig 7,30
316. Dornfelder halbtrocken, fruchtig 7,30

Weißweine (0,25l)

320. Laski Rizling kräftig, naturrein 6,40
321. Zilavka feinfruchtig, trockene Art 6,40
322. Chardonnay trocken 6,90
323. Weinschorle 6,10
325. Grauer Burgunder trocken, Aroma von Birne und Honig 6,90
326. Müller-Thurgau halbtrocken 6,90

Roséweine (0,25l)

330. Rosé mild 6,80
331. Rosé trocken 6,70

Getränkekarte

Flaschenweine, rot (0,75l)

339. Primitivo Salento trocken	25,00
340. Royal Qualitätswein, halbtrocken	21,00
341. Kadarka mild, gehaltvoll	21,00
342. Plavac feinherb, cremige Art	21,00
344. Beaujolais	27,50
346. Dalmatiner lieblicher Wein aus Kroatien	37,50
347. Dingac trocken, Rotwein aus Kroatien	43,50
348. Dornfelder trocken	23,90
349. Dornfelder halbtrocken, fruchtig	23,90

Flaschenweine, weiß (0,75l)

350. Laski Rizling Lieblicher	21,00
351. Zilavka feinfruchtig, trockene Art	21,00
352. Muller-Thurgau	24,00
353. Chardonnay üppiges Aroma	24,00
355. Grauer Burgunder trocken, Aroma von Birne und Honig	24,00