

Aperitifs

201. Martini	4,00
202. Sherry	4,00
203. Aperol Spritz ¹	7,00
204. Glas Sekt ^L	4,00

Hausgemachte Suppen

1. Rinderfleischsuppe mit Nudeln	5,50
2. Tomatensuppe mit Sahne	5,50
3. Zwiebelsuppe mit Käse ¹ überbacken	6,00

Zur Einstimmung

5. Scampi „Provenciale“ in heißer Knoblauchsauce mit Weißbrot ²	13,00
7. Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelpuffern mit Kräuterrahm	15,00
8. Weinbergschnecken in heißer Knoblauchsauce	11,00

Salatteller für Genießer

- | | | |
|-----|--|-------|
| 12. | Putensalat ^{C,G,I,2} | 16,00 |
| | frischer, bunter Salat mit Putenbruststreifen und Dressing | |
| 13. | Antistress-Salat ^G | 15,50 |
| | eine Auswahl erfrischender Salate mit Balkankäse | |
| 14. | Gemischter Salat ^G mit Dressing | 5,00 |

Fleischlos aber nicht reizlos

- | | | |
|-----|---|-------|
| 16. | Broccoli „Gratin“ | 15,50 |
| | mit Sauce Hollandaise ² und Käse ¹ überbacken, dazu eine gefüllte Folienkartoffel | |
| 18. | Gebackener Camembert | 11,00 |
| | mit Toast und Butter | |
| 28. | Gemüseteller | 16,00 |
| | verschiedene frische Gemüse mit Spiegelei, Röstinchen und Sauce Hollandaise ² | |

Unsere Senioren-Gerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 20. | Seniorenteller ^{C,G,I,13}
zwei zarte Schweinelendchen mit Sauce Hollandaise, dazu
Bratkartoffeln und Broccoli | 17,00 |
| 21. | Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
mit Reis und Salat | 17,00 |
| 22. | Senioren-Pfefferteller ^{A,G}
verschiedene Fleischsorten mit Pommes frites und Salat | 17,00 |
| 24. | Rösti „Tessiner Art“
Schweinemedallions auf Rösti, mit Tomaten und Käse ¹ überbacken | 17,00 |
| *** | | |
| 23. | Chicken-Nuggets ^{A,C}
dazu Pommes frites | 10,00 |
| 19. | Kinderschnitzel ^{A,C}
Dazu Pommes frites | 11,00 |

Argentinische Steaks

30. Hüftsteak ca. 200 g	18,00
31. Hüftsteak ca. 300 g	24,00
32. Rumpsteak ca. 200 g	21,00
33. Rumpsteak ca. 300 g	28,00
34. Filetsteak ca. 200 g	28,00
35. Filetsteak ca. 300 g	38,00

Beilagen

100. Pommes frites	4,00	109. Champignonköpfe	6,00
101. Folienkartoffel	5,00	110. Butterreis ^G	4,00
102. Kroketten	4,00	111. Sauce Hollandaise ^{C, G, I}	4,00
103. Bratkartoffeln ¹³	4,50	112. Pfeffer-Cognac-Sauce ^{A, G}	4,00
104. Kartoffelrösti	4,50	113. Champignonsauce ^{A, G}	4,00
105. Röstzwiebeln	4,50	114. Knoblauchsauce ^{A, G}	4,00
106. Grüne Bohnen	5,00	115. Mayo ^{3, C} /Ketchup	1,50
107. Broccoli	5,00	116. Kräuterbutter ^G	3,00
108. Blattspinat	5,00	117. Ajvar	3,50

*B*eliebte Steak-Spezialitäten

- | | |
|--|-------|
| 36. „ Trio Grande ” ^G | 29,50 |
| je ein Hüft-, Rump- und Filetsteak, dazu eine Folienkaroffel und Salat | |
| 37. Fitness - Steak | 20,50 |
| Hüftsteak mit gemischtem Salat | |
| 38. Pfefferhüftsteak ^{C, F, G, I, J} | 24,50 |
| Hüftsteak vom Grill mit Pommes frites, Pfeffersauce und Salat | |
| 39. Zwiebelrumpsteak ¹³ | 28,50 |
| gegrilltes Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat | |
| 40. Pfefferrumpsteak ^{A, G} | 28,50 |
| Gegrilltes Rumpsteak mit Pfeffer-Cognac-Sauce, Pommes frites und Salat | |
| 41. Gefülltes Steak ^{G, 1, 2, 3, 13} | 28,50 |
| Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Bratkartoffeln und Salat | |
| 42. Pfeffer – Filetsteak ^{C, F, G, I, J} | 35,00 |
| Filetsteak vom Grill mit Pfeffer-Sauce, Pommes frites und Salat | |
| 43. Filetsteak „ Champignon ” | 36,00 |
| mit gerösteten Champignons mit Zwiebeln, dazu Kroketten und Broccoli | |

Putengerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 49. | Putensteak ^{A, C, G} | 20,00 |
| | zart gegrillt mit Champignonsauce, Kroketten und Salat | |
| 51. | Putenmedallions ‚Indischer Art‘ ^{C, G, I} | 20,00 |
| | mit Früchten in Curry-Sauce, dazu Butterreis und Salat | |
| 52. | Hawaiiisteam ^{C, G, I, 2} | 21,00 |
| | zartes Putensteak mit Ananas und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten und Broccoli | |

Beliebtes Schweinefilet

- | | | |
|-----|--|-------|
| 56. | Schweinelendchen ^{C, G, I} | 21,00 |
| | mit Sauce Hollandaise, Broccoli und Kroketten | |
| 57. | Pfefferlendchen ^{A, G} | 21,00 |
| | mit Pfeffer-Cognac-Sauce, Pommes frites und Salat | |
| 58. | Schweinemedallions ^{A, G, 1, 13} | 22,00 |
| | überbacken mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und Salat | |

Schnitzel Börse

59. **Holsteiner Schnitzel** ^{A, C, G, I, 13} 18,00
goldbraun gebackenes Schnitzel mit Sauce Hollandaise und Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln und Salat
60. **Schnitzel „Wiener Art“** ^{A, C} 16,00
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat
61. **Champignonschnitzel** ^{A, C, G} 17,00
paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu
Pommes frites und Salat
62. **Cordon Bleu** ^{A, C, G, 1, 2, 3} (vom Schwein) 20,00
mit saftigem Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites
und Salat

Balkan-Grill Spezialitäten

63. **Grillteller „Mix“** ^G 20,00
zusammengestellt aus verschiedenen Grillspezialitäten, dazu
Djuvecreis, Pommes frites und Salat
64. **Gefüllte Pljeskavica** ^G 19,00
Hacksteak gefüllt mit Balkankäse, dazu Djuvecreis,
Pommes frites und Salat
65. **Cevapcici** ^G 18,00
Hackfleischröllchen mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat
67. **„Muckalica“** ^{Pikant G} 20,00
geschnetzeltes Schweinefilet, gedünstet mit Paprikashoten,
Tomaten und Zwiebeln, dazu Butterreis

Einmal etwas anderes

- | | | |
|-----|---|-------|
| 70. | Steakteller ^{C, F, G, I, J} | 24,00 |
| | Rinder-, Schweine-, und Putensteak vom Grill mit Pfeffersauce, dazu Rösti und Grüne Bohnen | |
| 71. | Bauernteller ^{G, C, F, I, J} | 21,00 |
| | verschiedene Fleischsorten vom Grill, dazu Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Salat | |
| 72. | Lammsteak „ Schäfer Art “ ^{G, 13} | 26,00 |
| | Lammhüftsteak vom jungen Lamm, zart rosa gegrillt, dazu Grüne Bohnen, Kräuterbutter und Zwiebel-Bratkartoffeln | |
| 74. | Hubertusburgteller ^{C, G, I, 13} | 26,00 |
| | Rumpsteak, Putensteak, Schweinemedallions und Cevapcici,s mit Bratkartoffeln, Champignons und Sauce Hollandaise | |

Fisch

- | | | |
|-----|---------------------------------|-------|
| F1. | Lachsfilet ¹² | 24,00 |
| F2. | Zanderfilet ¹² | 24,00 |
| F3. | Welsfilet ¹² | 20,50 |
| F4. | Fischteller ^D | 24,00 |
| | - lassen Sie sich überraschen – | |

Zu den Fischgerichten servieren wir :

Salzkartoffeln, Spinat und Sauce „, Provenciale “

Heiße Getränke

250. Tasse Kaffee ¹⁰	3,00	255. Grog	4,00
251. Kännchen Kaffee ¹⁰	5,50	256. Glas Tee	3,00
252. Cappuccino ^{G, 10}	3,50	257. Kännchen Tee	5,50
253. Espresso ¹⁰	3,00	324. Heiße Schokolade	3,50
254. Glühwein ^L	4,00	325. Latte Macchiato ^{G, 10}	4,50

In unseren Erzeugnissen sind teilweise Zusatzstoffe und Allergene Stoffe (wie z.B. **Milch, Senf, Eier, Glüten etc.**) enthalten. Bei weiteren Fragen zu den Produkten können Sie sich gerne jeder Zeit an unser Personal wenden.

Mayonnaise = mit 50 % Fett.

Legende : Zusatzstoffe (ZZulVo § 9)

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Gschmacksverstärker 5) geschwelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylaliquelle) 10) Koffeinaltig 11) chininhaltig 12) Ascorbinsäure (E 300) / Citronensäure (E 330)-13) entält Nitritpokesalz

Legende : Allergene

A3) glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestelle Erzeugnisse A1) Weizen (wie Dinkel und Khlasan-Weizen) A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer – B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Nüsse bzw. Schalenfrücht I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulphite M) Lupinen N) Weichtiere

Änderungen, Irrtürmer und Druckfehler vorbehalten! Stand 06/2020

*S*pirituosen – 0,2 cl

300.	Weizenkorn	3,00	314.	Obstler	3,00
302.	Genever	2,50	315.	Kümmerling	3,00
303.	Williamsbirne	3,50	316.	Grappa	3,00
304.	Samtkragen	3,00	317.	Underberg	3,00
305.	Malteser Kreuz	3,50	318.	Fernet Branca	3,00
306.	Aquavit	3,50	319.	Asbach Uralt	4,00
307.	Feigling	3,00	320.	Remy Martin	5,00
308.	Wodka	3,00	321.	Calvados	3,00
309.	Juliska	3,00	322.	Baileys auf Eis	3,00
310.	Slivovitz	3,00	323.	Balantines	5,00
312.	Ouzo	3,00	324.	St. Hubertus-Tropfen	3,00

*W*eine

210.	Mosel – Qualitätswein, halbtrocken	0,2 l	6,00
213.	Riesling – Qualitätswein, spritzig-trocken	0,2 l	6,00
215.	Französischer Landwein – kräftig-trocken	0,2 l	6,00
216.	Weißherbst-Rosè – harmonisch-lieulich	0,2 l	6,00
219.	Rosè Trocken – eleganttrockener Wein	0,2 l	6,00
222.	Jugoslawischer-Rotwein – lieulich-gehaltvoll	0,2 l	6,00

Herrlich frische Biere vom Fass

230.	Warsteiner		0,3 l	3,50
231.	Stauder ^A		0,3 l	3,50
232.	Alster Wasser ^{1,3}		0,3 l	3,50
233.	Radler		0,3 l	3,50
234.	Alt Bier		0,3 l	3,50
335.	Krefelder ^{1,3,9}		0,3 l	3,50
336.	Alkoholfreies Bier	Flasche	0,33 l	4,00
337.	Erdinger Weizenbier		0,50 l	5,00
25.	Vio-Schorle	Flasche	0,33 l	4,00

Alkoholfreie Getränke

238.	Sprite	0,3 l	3,50	245.	Tomatensaft	0,2 l	3,50
239.	Cola light ^{1,2,9,10}	0,3 l	3,50	246.	Apfelsaft	0,2 l	3,50
240.	Cola ^{1,2,10}	0,3 l	3,50	247.	Tonic Water ¹¹	0,2 l	3,50
241.	Fanta ²	0,3 l	3,50	248.	Bitter Lemon ¹¹	0,2 l	3,50
242.	Spezi ^{1,2,10}	0,3 l	3,50	249.	Malzbier	0,3 l	3,50
243.	Mineralwasser	0,25 l	3,00	260.	Sangrita	5 cl	3,00
244.	Orangensaft	0,2 l	3,50	6.	Mineralwasser	0,7 l	7,00

