

Der Saison entsprechend bieten wir zusätzlich
Wild, Spargel, Pfifferlinge und Muscheln an!

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden.



Wir stellen Geschenk-Gutscheine für Sie aus!

Aperitifs

1	Martini	5 cl	3,40	7	Silla Tequila mit Zitrone	4 cl	3,00
2	Pernod nach Wunsch	5 cl	3,40	8	Gin Tonic ¹⁰ oder Orange	4 cl	4,50
3	Sherry Creme, Medium oder Dry	5 cl	3,00	9	Bacardi Tonic ¹⁰ oder Orange	4 cl	4,50
4	Asbach Cola ^{1,3,5}	4 cl	3,50	10	Whisky Soda oder Cola ^{1,3,5}	4 cl	4,50
5	Julischka Spezialität des Hauses	4 cl	4,50	11	VW-Cocktail Vermouth & Williams Christ	4 cl	4,50
6	Campari ¹ Soda oder Orange	5 cl	4,50	12	Aperol Spritz	0,2 l	4,50

Kalte Vorspeisen

15	Schinken-Platte „Dalmatien“ geräucherter Schinken	7,70
16	Mozzarella mit Tomaten in Balsamico	6,50
19	Krabben-Cocktail ² mit Toast und Butter	8,50

Suppen

25	Hühnersuppe mit Einlage	3,30
27	Ungarische Gulaschsuppe	3,80
28	Tomatencremesuppe mit Schlagsahne	3,80
29	Französische Zwiebelsuppe mit Käse ¹ überbacken	4,10

Warme Vorspeisen

38	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter	6,50
39	Weinbergschnecken in Knoblauchsauce, mit Toast	5,50
41	Ganze Champignonköpfe mit französischen Weinbergschnecken gefüllt und mit Knoblauchsauce überbacken	8,50
42	Ganze Champignons mit Knoblauch und vielen frischen Kräutern	7,00

Salate

2016	Salatteller „Pusilipo“ mit Balsamico, Parmaschinken und Mozzarella	9,50
2017	Salatteller „Capriziosa“ mit Cocktaildressing und Thunfisch	8,50
2018	Salat-Platte mit Putenstreifen und Cocktaildressing	9,50
2020	Salatteller „Dubrovnik“ Balsamico-Dressing, Krabben, Champignons und Paprika	8,50
2021	Salatteller „Argentina“ mit Joghurd dressing und gebratenen Filetspitzenstreifen	10,50
2022	Salatteller „Oslo“ mit Lachsstreifen, Shrimps und Cocktailsauce	10,50

Toastgerichte

45	Balkantoast Hacksteak mit Röstzwiebeln	7,00
46	Toast „Hawaii“ mit gekochtem Schinken ^{1,2,3} , Ananas und Käse ¹ überbacken	8,50
47	Toast „Oriental“ Schweinsteak mit Ananas, Pfirsich und Sauce Hollandaise	10,30
2026	Toast „Kalkutta“ kleines Putensteak mit Obst und Käse ¹ überbacken	9,50
2027	Toast „Monaco“ Schweinefilet mit Champignons, Tomaten und Schinkenstreifen ^{1,2,3,9} , überbacken mit Käse ¹	10,50
2028	Toast „Casanova“ Schweinefilet mit Ananas und Banane, überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse ¹	10,50

Für unsere kleinen Gäste

215	Cevapcici - (4 Stück) mit Pommes frites	5,80
216	Wiener Schnitzel - (100 g) mit Pommes frites	6,40
217	Flipper Teller - (5 Stück) Fischstäbchen mit Pommes frites	5,40
218	Spaghetti Bolognese	6,40
219	Junior-Steak - (ca. 140g) Putensteak mit Pommes frites	8,50

Auf Wunsch werden Kinder-Gerichte mit Ketchup oder Mayonnaise² serviert.

Argentinische Steaks



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

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern,
grillen wir Ihr Steak medium.

Hüftsteak

fast fettfrei, aus der Kluft geschnitten

80	ca. 150 g	13,80
81	ca. 200 g	16,80
83	ca. 250 g	21,50
82	ca. 300 g	24,50

Rumpsteak

79	ca. 150 g	16,50
84	ca. 200 g	19,50
89	ca. 200 g mit Fettrand	19,50
85	ca. 300 g	24,50
90	ca. 300 g mit Fettrand	24,50

Filetsteak

das Feinste aus der Ochsenlende

86	ca. 150 g	18,50
87	ca. 200 g	23,50
91	ca. 250 g	28,50
88	ca. 300 g	32,50

92	T-Bone-Steak ca. 600 g	29,50
	recht gut durchwachsendes Vorderrippenstück (Filet und Rumpsteak am Knochen), mit Folienkartoffel	

**Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.
Bitte bedienen Sie sich selbst am Salatbuffet.**

Beilagen

Saucen

109	Pfeffersauce	2,40
110	Knoblauchsauce, warm	2,40
111	Knoblauchsauce, kalt	1,70
112	Sauce Hollandaise	2,40
113	Sauce Béarnaise	2,40
116	Champignonsauce	2,40
117	Bratensauce	2,40
118	Jägersauce	2,40

94	Bratkartoffeln	2,40
95	Butterreis	2,40
96	Djuwetschreis	2,40
97	Pommes frites	2,40
98	Salzkartoffeln	2,40
99	Gemüse	2,40
100	Kroketten	2,40
101	Folienkartoffel	2,40
103	Prinzessbohnen	2,40
104	Blumenkohl	2,40
105	Champignons auf Kräutern	3,80

Steak & Mehr

120	Mixed Steak ca. 240 g 3 verschiedene Steaks im Speckmantel ⁹ , mit Folienkartoffel und Pfifferlingsauce	25,50
124	Rumpsteak „Maitre de Hotel“ mit Kräuterbutter* und Pommes frites	23,50
126	Rumpsteak „Champignon“ mit Champignonsauce und Pommes frites	25,50
127	Rumpsteak „Pfifferling“ mit Pfifferlingsauce und Pommes frites	26,50
128	Rumpsteak „Dubrovnik“ mit Champignons, Pommes frites und Käse ¹ überbacken	25,50
129	Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und Pommes frites	25,50
130	Filetsteak „Maitre de Hotel“ mit Pommes frites	27,50
131	Filetsteak „Champignon“ mit Champignonsauce und Pommes frites	29,50
132	Filetsteak „Pfifferling“ mit Pfifferlingsauce und Folienkartoffel	29,50
133	Filetsteak „Madagaskar“ in Pfeffersauce, mit Folienkartoffel	29,50
185	Tournedos Rossini 2 Rinderfiletmedaillons mit Sauce Béarnaise, Kroketten und Brokkoli	21,50
134	Putensteak gegrillt, mit Currysauce und Curryreis	14,50
135	Steak + Fisch Filetsteak, 2 Garnelen, Shrimps-Knoblauchsauce und Kroketten	29,50

Gerichte vom Lamm

150	Lammkarree mit Rosmarinkartoffeln	25,50
152	Lammfilet mit Rosmarinkartoffeln	25,50

**Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.
Bitte bedienen Sie sich selbst am Salatbuffet.**

Grill-Spezialitäten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 159 | Balkanleber
mit gerösteten Zwiebeln und Djuwetschreis | 9,50 |
| 160 | Cevapcici
mit Pommes frites und Djuwetschreis | 9,50 |
| 161 | Halb und Halb
4 Fleischröllchen und 1 Spieß, dazu Pommes frites und Djuwetschreis | 9,90 |
| 162 | Raznjici
Schweinespieß mit Pommes frites und Djuwetschreis | 10,40 |
| 163 | Leskovacka Pljeskavica (scharf)
Hacksteak mit Djuwetschreis | 9,90 |
| 164 | Pljeskavica „Hirten Art“
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, dazu Djuwetschreis
und Pommes frites | 11,90 |
| 165 | Grill-Teller
Raznjic, Cevap, Pljeskavica, Kotelett, Speck ⁹ ,
dazu Pommes frites und Djuwetschreis | 13,50 |
| 166 | Potpourri
Rindersteak, Pljeskavica, Cevap, Speck ⁹ vom Grill, kleines Schnitzel paniert,
dazu Pommes frites und Djuwetschreis | 14,50 |
| 168 | Lustiger Bosniak
gefülltes Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Djuwetschreis | 21,50 |

Im Topf serviert

- | | | |
|-----|--|-------|
| 140 | Züricher Putengeschnetzeltes
mit Butterreis | 14,50 |
| 143 | Muckalica „Leskovac Art“
gedünstetes Schweinefleisch mit frischen Paprika,
Tomaten und Butterreis | 14,50 |
| 144 | Cikosch
geschnetzeltes Schweinefilet mit Butterreis | 14,50 |

**Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.
Bitte bedienen Sie sich selbst am Salatbuffet.**

**unser
Angebot**

Schnitzelkarte

- 591 Champignon-Schnitzel** (paniert)
mit frischen Champignons
und Pommes frites
- 592 Zwiebel-Schnitzel** (paniert)
mit gerösteten Zwiebeln
und Pommes frites
- 593 Putenschnitzel** (gegrillt)
mit hausgemachter Kräuterbutter*
und Pommes frites
- 594 Naturschnitzel** (gegrillt)
mit Rahmsauce und Butterreis
- 595 Jägerschnitzel** (paniert)
mit Jägersauce und Pommes frites
- 180 Schnitzel „Wiener Art“**
(paniert)
mit Pommes frites
- 182 Schnitzel „Prager Art“**
(gegrillt)
mit Schinken^{1,2,3,9} und Ei,
dazu Bratkartoffeln
- 183 Cordon Bleu**^{1,2,3,9}
mit Pommes frites
- 186 Schnitzel „Spezial“**
mit Käse¹ überbacken,
Schinken^{1,2,3,9} und Ananas
- 596 Zigeunerschnitzel** (paniert)
mit Pommes frites
- 597 Schnitzel „Art des Hauses“**
(paniert)
mit Bratkartoffeln, Brokkoli,
Sauce Hollandaise, mit Käse¹
überbacken



**Jedes Schnitzel
nur 12,50**

Jedes Schnitzel in klein nur 8,50

Fischgerichte

191	Seezungenfilet¹² „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat	19,50
192	Rotbarschfilet¹² mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Remouladensauce ²	15,50
194	Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Blattspinat	15,00
195	Schollenfilet¹² mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Remouladensauce ²	16,00
197	Baby Calamari „Dalmatien Art“ mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat	17,00
201	Scampi mit Schale „Dalmatien Art“ mit Butterreis	24,50
202	Tintenfischringe (Calamari) paniert, mit Salzkartoffeln und Remouladensauce ²	13,50

Vegetarische Gerichte

17	Gemüseteller mit Salzkartoffeln, Kaisergemüse und Sauce Hollandaise	6,50
18	Gedünstete Champignons mit Paprikastreifen und Prinzessbohnen	8,00
20	Bandnudeln mit Tomaten, Paprika und Oliven	8,50

**Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.
Bitte bedienen Sie sich selbst am Salatbuffet.**

Senioren-Teller

- | | | |
|-----|---|-------|
| 300 | Schweinemedallions „Bürgerlich“ ca. 160 g
mit Rührei und hausgemachten Bratkartoffeln | 13,50 |
| 301 | Rumpsteak ca. 160 g
mit Pfifferlingsauce, Gemüse und Kroketten | 18,50 |
| 302 | Putensteak „Dubrovnik“ ca. 160 g
überbacken mit Champignons, Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Kroketten | 13,50 |
| 303 | Filetsteak ca. 160 g
mit Champignonsauce und Kroketten | 19,50 |
| 304 | Herren-Teller
2 Schweinefiletmedallions in Pfeffersauce,
dazu Kaisergemüse und Kroketten | 13,50 |
| 305 | Lady-Teller
2 Schweinefiletmedallions mit frischer Champignonsauce,
Kaisergemüse und Kroketten | 13,50 |

Für zwei und mehrere Personen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 200 | Fischplatte für 2 Personen
Seezungenfilet ¹² , Rotbarschfilet ¹² , Lachsfilet ¹² und Scampi, mit Petersilienkartoffeln, Broccoli und Blattspinat, dazu Marinier Sauce und Julischka | 45,00 |
| 226 | Hausplatte
verschiedene Sorten Fleisch vom Grill,
mit Pommes frites, Blumenkohl, feinem Gemüse, Djuwetschreis
und Prinzessbohnen mit Speck ⁹ , dazu 2 Julischka oder 2 Slivovitz | 34,50 |
| 227 | Chateaubriand
ca. 500 g Filetsteak, mit Sauce Béarnaise, Spargel, Champignons,
Butterreis, feinem Gemüse und Pommes frites | 57,50 |
| 228 | Dschingis Kahn Schwert
verschiedene Steaks, mit Pommes frites, Djuwetschreis, Prinzessbohnen,
Champignons und feinem Gemüse, dazu 1 l Flasche Wein
und 2 Slivovitz oder 2 Julischka
(wird vor den Gästen flambiert) | 49,50 |

**Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.
Bitte bedienen Sie sich selbst am Salatbuffet.**

Dessert

235	Gemischtes Eis	3,30
236	Fruchtbecher	4,30
238	Cup Danmark Vanilleeis ¹ mit heißer Schokoladensauce	4,30
239	Eis & Heiss Vanilleeis ¹ mit heißen Kirschen ¹¹	4,30
241	Bananasplit mit Vanilleeis ¹ , Bananen und Schokoladensauce	5,40
242	Vanilleeis¹ mit heißem Himbeeren	4,80
244	Palatschinken 2 Stück, reichlich garniert mit Schokolade, Konfitüre und Nüssen (Zubereitung ca. 15 Minuten)	8,50



Heiße Getränke

370 Tasse Kaffee ⁵	2,00	379 Mokka ⁵	3,20
371 Kännchen Kaffee ⁵	3,30	380 Espresso ⁵	2,10
372 Heiße Zitrone (natur)	3,30	381 Heißer Slivovitz mit Honig	4,50
373 Glühwein	2,90	382 Cappuccino ⁵	2,40
374 Irish Coffee ⁵	2,90	383 Latte Macchiato ⁵	2,60
375 Tasse Schokolade	2,00	384 Milchkaffee ⁵	2,80
376 Glas Tee	2,00	385 Cafe Creme ⁵	2,00
377 Kännchen Tee	3,30	386 Doppelter Espresso ⁵	3,40
378 Grog vom Rum	3,10		

Biere

320	 WARSTEINER PREMIUM VERUM	0,31	2,20	331	Krefelder ^{1,3,5}	0,21	1,50
321	 WARSTEINER PREMIUM VERUM	0,21	1,50	335	Krefelder ^{1,3,5}	0,31	2,20
328	 WARSTEINER PREMIUM VERUM	0,51	3,40	332	Pils mit Schuß	0,31	2,20
322	Alster ^{1,3}	0,31	2,20	333	Pils mit Schuß	0,21	1,50
329	Alster ^{1,3}	0,51	3,40	334	 Frankenheim Alt Der feine Unterschied.	0,21	1,50
323	Radler ²	0,31	2,20	336	 König Ludwig Weissbier	0,31	2,30
324	 Frankenheim Alt Der feine Unterschied.	0,31	2,20	337	Malztrunk	0,31	2,10
325	Weizenbier Hell, Dunkel	Fl.0,51	3,40	338	 WARSTEINER ALKOHOLFREI	Fl.0,331	2,30
326	Weizenbier Alkoholfrei	Fl.0,51	3,40				
330	Krefelder ^{1,3,5}	0,51	3,40				

Alkoholfreie Getränke

390	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,21	1,60	398	Orangensaft	0,21	2,50
391	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,31	2,20	399	Traubensaft	0,21	2,50
387	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,51	3,40	401	Tomatensaft	0,21	2,50
392	Fanta ^{1,3}	0,21	1,60	402	Apfelsaft	0,21	2,50
393	Fanta ^{1,3}	0,31	2,20	403	Sprite ²	0,31	2,20
388	Fanta ^{1,3}	0,51	3,40	405	Coca-Cola light ^{1,3,5,9}	0,31	2,20
394	Spezi ^{1,3,5}	0,21	1,60	406	Ginger Ale ¹	0,21	2,20
395	Spezi ^{1,3,5}	0,31	2,20	407	Mineralwasser	Fl.0,251	1,90
389	Spezi ^{1,3,5}	0,51	3,40	408	Mineralwasser	Fl.0,751	4,10
396	Bitter Lemon ¹⁰	0,21	2,20	409	Apfelschorle	0,41	2,80
397	Tonic Water ¹⁰	0,21	2,20				

Spirituosen

340	Korn	2 cl	2,10	357	Bacardi	2 cl	2,40
343	Doppel-Wacholder	2 cl	2,10	358	Underberg	2 cl	2,40
346	Bommerlunder	2 cl	2,10	361	Julischka	2 cl	2,40
347	Mariacron	2 cl	2,50	362	Julischka	4 cl	4,50
348	Asbach	2 cl	2,60	363	Slivovitz	2 cl	2,40

Whisky / Cognac / Liköre

410	Ballantines	2 cl	4,50	420	Kruskovic	2 cl	2,40
411	Johnnie Walker	2 cl	4,50	421	Fernet Branca	2 cl	2,40
412	Dimple / Chivas	2 cl	4,50	422	Jägermeister	2 cl	2,40
413	Hennessy	2 cl	4,50	423	Pelinkovac	2 cl	2,40
414	Martell v.s.o.p	2 cl	4,50	426	Baileys	2 cl	3,00
415	Remy Martin v.s.o.p	2 cl	4,50	429	Amaretto	2 cl	2,50

Offene Landweine 0,25l

260	Gallo Cabernet Sauvignon trockener Rotwein	5,50	267	Kadarka Qualitätswein mild, gehaltvoll	4,50
261	Laski Riesling Qualitätswein lieblich, schöne Blume	4,50	268	Plavac Qualitätswein feinherb, kräftig	4,50
262	Gallo Cabernet Sauvignon trockener Weißwein	5,50	269	Prosek Dessertwein	6,50
263	Zilavka Spitzenwein feinfruchtig, trocken	4,50	270	Rosé	3,80
264	Weißherbst Rheinpfalz, WG Vier Jahreszeiten	4,50	274	Glas Dessertwein	0,11 3,50
265	Dalmatiner Rotwein Qualitätswein mgH, mild, vollmundig	4,50	271	Glas Wein	0,11 2,60
			272	Weinschorle	0,2l 2,80
			273	Rivaner Hoffmann-Simon, trocken, spritzige Frucht	4,50

Flaschenweine 0,75l

276	Zilavka	13,50	283	Gallo Cabernet Sauvignon trockener Rotwein	17,50
277	Laski Riesling Qualitätswein	13,50	284	Gallo Cabernet Sauvignon trockener Weißwein	17,50
279	Dalmatiner Rotwein Qualitätswein	13,50	286	Rosé Hoffmann-Simon angenehm frisch, zarte Frucht	14,50
280	Kadarka Qualitätswein	13,50	287	Rivaner Hoffmann-Simon trocken, spritzige Frucht	14,50
281	Plavac Qualitätswein	13,50			
282	Prosek Qualitätswein	18,50			

Sekt

310	Piccolo	0,2l	5,50	313	Asti Spumante	0,7l	14,80
-----	---------	------	------	-----	---------------	------	-------