

Vorspeisen

Vitello Tonatto €7,50

vom Kalbsrücken mit Kapern und Thunfischcreme^{11,12,15}

Carpaccio vom Rind €8,00

mit Trüffel öl, Parmesanspäne¹⁵ und einem marinierten¹⁷ Ruccolabeet¹⁵

Schafskäsesalat €8,50

Eisberg , Karotten, Gurken, Paprika, Tomaten, Krautsalat, Kuchmilchkäse mit Salatdressing^{15,17}

Thunfischsalat €8,50

Eisberg, Karotten, Gurken, Tomaten, Krautsalat⁶, Rote Zwiebeln^{6,11},

Gebackener Camembert €7,50

mit Preiselbeeren Sahne¹⁵ und Birne^{10,12},

Gebratene Jakobsmuschel¹¹ €8,00

an einen kalten Ratatouiesalat und Kräuterknoblauchcrosstini^{5,10},

Antipastiauswahl €7,50

Paprika, Zucchini, Aubergine, Karotte

und Champignon mit Oliven, Peperoni und Parmesanspäne¹⁵

Hochzeitssuppe^{10,12} _____ **€3,50**

Tomaten _____ **€3,00**

Ingwersüppchen mit frisch gerösteten Weißbrotroutons¹⁰

Gulasch _____ **€4,50**

Unsere beliebte hausgemachte Suppe mit einer Schmand Nocke¹⁵

Pasta

Schwarze Spaghetti¹⁰ _____ **€8,00**

mit knackigen Gemüsejuliennes ,einem Hauch Honig und einem gebratenen Scampispiß¹¹

Penne Arabiatta¹⁰ _____ **€7,50**

mit Tomatensauce, Speckwürfeln⁵, Chili und Rucola'

Aus Fluss, See & Meer

Zanderfilet¹¹ _____ **€14,50**

gebraten auf Spinat – Knoblauchrahm¹⁵ und Salzkartoffeln

Lachsfilet¹¹ _____ **€14,50**

Pochiert mit Weißweinsauce^{10,15} und Wildreisbeet

Salatbar zu jedem Hauptgericht

Stellen Sie Ihre Kombination aus dem reichhaltigen Angebot
des frischen Salats zusammen.

Steaks

Wie möchten Sie Ihr Steak gerne? Sprechen Sie unsere Bedienungen wie Sie Ihr Steak gerne haben möchten:

Englisch (rosa) im Kern blutig, Medium (zartrosa) innen rosa mit kräftiger brauner Kruste

„Well done“ (durch) außen stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt. Sollten Sie keinen Wunsch äußern wird Ihr Steak medium gegrillt. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Rumpsteak

Aus dem Roastbeef geschnitten, mit typischen Fettrand, kräftig im Geschmack

180g €14,00

250g €17,50

350g €23,50

Filetsteak

180g €18,00

250g €23,00

Kalbsteak

250g €21,50

Salatbar zu jedem Hauptgericht
Stellen Sie Ihre Kombination aus dem reichhaltigen Angebot
des frischen Salats zusammen.

Rib Eye Steak

Mit charakteristischem Fettauge, saftig

200g _____ €14,50

300g _____ €19,50

Hüftsteak

Fein marmoriert, herzhaft im Geschmack

180g _____ €11,50

250g _____ €15,00

350g _____ €21,00

Putensteak natur

200g _____ € 9,50

Hähnchenbruststeak _____ € 9,50

in Kräuter und Knoblauch mariniert

Lustig Bosniak _____ €13,50

Gefüllt mit Schinken⁵ und Käse¹⁵

Heimatgerichte

Balkan Lebe € 9,00

Schweineleber gegrillt mit gebratene Zwiebeln und Bratkartoffeln⁵

Cevapcici € 8,50

Hackfleischwürstchen¹⁰ mit Zwiebeln, Djuwetschreis , Pommes frites

Hackepeterplatte €15,00

Schweinekotelett, Schweinefilet, paniertes Schweineschnitzel^{10,12} Bauchspeck⁵,
Hacksteak¹⁰, Djuwetschreis, Pommes frites

Pljeskavica €10,50

Gefülltes Hacksteak¹⁰ mit Kuchmilchkäse¹⁵,Djuwetschreis,Pommes frites

Epigramm a la Schibenik €11,00

Panierte¹⁰ Fleischstücke¹⁷ mit Käse¹⁵ überbacken
Djuwetschreis, Pommes frites

Gourmand-Platte für 2 Personen €34,00

2 Kotelette, 2 panierte Schnitzel^{10,12}, 2 Raznjici Spieße, 2 Schweinefilet, 2 Leber,
2 Cevapcicis, 2 Bauchspeck⁵, Djuwetschreis, Bratkartoffeln

Für unseren Nachwuchs € 6,00

Cevapcici oder Schnitzel^{10,12} mit Pommes frites oder Nudeln¹⁵ mit Tomatensauce

Ausser der Reihe a la carte

Jovi's Grillspieß €14,50

Rinder, Puten und Schweinemedallion aufgespießt mit Paprika, Zwiebeln und Champignons dazu Bratkartoffeln¹⁰ und scharfe Sauce⁵

„Der große Burger“ €7,50

aus reinem südamerikanischen Rinderhackfleisch¹⁷ mit herzhaftem Bacon, Käse¹⁵ Sesam Bun^{5,9,10,14,15} ,mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und 2 Dips Ketschup und Mayo¹², Pommes Frit

„Dolce Vita“ €14,00

3 Schweinemedallions mit Champignonsahnesauce^{10,15} ,Butterreis und Kroketten¹⁵

Schweineschnitzel „Jäger Art“ €12,50

mit Champignonrahmsauce^{10,15} und Kroketten¹⁵

Rahmschnitzel €12,50

mit Champignonsahnesauce^{10,15} , Pommes frites

Currywurst €7,00

Beliebte deutsche Wurst^{12,16,17} mit Pommes frites und Currysauce¹⁰

Salatbar zu jedem Hauptgericht

Stellen Sie Ihre Kombination aus dem reichhaltigen Angebot
des frischen Salats zusammen.

Beilagen

Stellen Sie sich Ihr Steak selbst zusammen und variieren Sie es mit unseren frischen Beilagen und frischen Saucen

<u>Saucen</u>		<u>Beilagen</u>	
<u>Pfefferrahmsauce</u>	€2,50	<u>Ofenkartoffel mit Sauerrahm¹⁵</u>	€4,00
<u>Champignonrahmsauce^{10,15}</u>	€2,50	<u>Pommes frites</u>	€2,20
<u>Madagaskarsauce¹⁰</u>	€2,50	<u>Cajuns¹⁷</u>	€3,00
<u>Rotweinsauce¹⁰</u>	€2,50	<u>Steakhousepommes</u>	€2,50
<u>Riesling Sauce^{5,10,15}</u>	€2,50	<u>Wildreis oder Djuvetschreis</u>	€2,50
<u>Sauce Bernaise^{12,15}</u>	€2,50	<u>Gebratenes Pfannengemüse</u>	€3,50
<u>Currysauce^{10,15,18}</u>	€2,00	<u>Maiskolben¹⁰</u>	€3,00
<u>Aioli^{17,15,12}</u>	€2,00	<u>Bratkartoffeln⁵</u>	€3,00
<u>Tsatsiki¹⁵</u>	€2,00	<u>Salzkartoffeln</u>	€2,00
<u>beliebte scharfe Sauce^{10,16}</u>	€2,00	<u>Gebratene Champignons</u>	€3,00
<u>Barbecuesauce^{4,12}</u>	€2,00	<u>Schmorzwiebeln</u>	€3,00

Etwas Süßes

Pannacotta^{10,15,12,3} im Glas mit Fruchtsauce € 3,50

Palatschinken^{12,15,10,7} gefüllt mit Eis oder Marmelade € 4,50

Vanille Eis^{7,12,15} mit heißen Kirschen € 4,00

Hot Drinks

Pott Kaffee¹ €2,00

Espresso¹ €1,60

Cappuccino^{1,15} €2,00

Latte Macchiato^{1,15} €2,20

Heiße Schokolade¹⁵ €2,00

Pott Tee €2,00

Aperitifs/-Longdrink

Sherry trocken⁵ 5cl^{15%} €4,00

Martini weiß¹⁴ 5cl^{14,4%} €4,00

Campari mit Soda-Orange² €5,00

Gin Tonic² €5,00

Vodka Lemon² €5,00

Cuba Libre €5,00

Aperol Spritz² €5,00

Alkoholfrei Getränke

Mineralwasser(Still) Fl. 0,25 €2,00

Mineralwasser(Classic) Fl. 0,25 €2,00

Mineralwasser Fl.0,70 €4,50

Coca Cola^{1,3},Fanta^{3,6},Sprite⁶ Fl.0,33 €2,50

Coca Cola light^{1,3,8} Fl. 0,33 €2,50

Orangensaft Fl. 0,30 €2,50

Apfelsaft Fl. 0,30 €2,50

Apfelsaftschorle Fl. 0,30 €2,50

Bitter Lemon² Fl. 0,30 €2,50

Tonic Water² Fl. 0,30 €2,50

Ginger Ale³ Fl. 0,33 €2,50

Tomatensaft¹⁶ Fl. 0,20 €2,50

Johannesbeerensaft⁶ Fl. 0,20 €2,50

Bier von Fass¹⁰

Wolters Bier ^{4,5%}	0,3 l	€2,50
Wolters Bier ^{4,5%}	0,4 l	€3,20
Königs Pilsner ^{4,5%}	0,3 l	€2,50
Ducksteiner ^{5%}	0,3 l	€2,50
Alsterwasser	0,3 l	€2,40
Hefe Weizenbier ^{5%}	0,5 l	€4,00
Kristal Weizenbier ^{5%}	0,5 l	€4,00

Inhaltsstoffe und Kennzeichnungspflichtige Allergene

1, mit Koffein „koffeinhaltig“, 2 mit Chininhaltig, 3 mit Farbstoff

4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid und Sulfite, 6 mit Antioxidationsmittel

7 mit Süßungsmittel, 8 enthält eine Phenylalaninquelle, 9 mit Sesamsamen

10 mit Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl, Roggenmehl, Hafer, Dinkel, Maisstärke, Gries, Kamut)

11 mit Krebstiere, Fisch, Weichtiere, 12 mit Eier, 13 mit Soja, 14 mit Nüsse, Erdnüssen

15 mit Milch und Milchprodukte, Milcheiweiß, Sahne und Laktose

16 mit Sellerie, 17 mit Senf, 18 mit Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Pistazien)

Edelbrände

Williams Birne ^{30%}	2 cl.	€2,50
Marellen ^{30%}	2 cl.	€2,50
Grappa ^{40%}	2 cl.	€3,00
Jubiläum Aquavit ^{40%}	2 cl.	€2,50
Linien ^{40%}	2 cl.	€3,00
Wodka ^{37,5%}	2 cl.	€2,50
Fürst Bismark ^{38%}	2 cl.	€2,00
Slivovic ^{40%}	2 cl.	€2,00
Julischka ^{30%}	2 cl.	€2,00
Tequila ^{38%}	2 cl.	€2,50
Ouzo ^{37,5%}	2 cl.	€2,50
Jägermeister ^{35%}	2 cl.	€2,50
Averna ^{29%}	2 cl.	€2,50
Ramazotti ^{30%}	2 cl.	€2,50
Amareto ^{21%}	2 cl.	€2,50
Sambuca ^{40%}	2 cl.	€2,50
Kümmerling ^{35%}	2 cl.	€2,00
Fernet Branca ^{39%}	2 cl.	€2,50
Mackenstedter ^{15%}	2 cl.	€2,00