



Vorspeisen (1,2,5,6,7,8,9,14)

Knoblauchcreme „Art Aioli“ – 5,20 €

Der perfekte Start, wenn du den Rest des Abends garantiert allein küssen willst.

Bruschetta – 6,90 € Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl – der kleine Italienurlaub fürs Brot.

Warmes Knoblauchbrot „Dracula“ – 5,90 €

Nach diesem Brot traut sich kein Vampir mehr über die Schwelle.

Hausgemachtes Zaziki mit Brot – 4,20 € Griechische Liebe, serviert mit ehrlichem Knoblauchatem.

Gebratene Paprika „à la Mama“ mit viel Knofi – 8,90 €

Wie zu Hause – nur dass Mama hier nicht meckert, wenn du den Teller nicht leer isst.

Kalbfleisch nach piemontesischer Art – 14,90 €

Feines Kalb, kalter Thunfisch, viel Geschmack – der elegante Cousin vom Sonntagsbraten.

Gebratene Champignons mit Knoblauchtunke & Brot – 7,20 € Weil die Tunke hier der heimliche Star ist.

Schnecken Pariser Art – 13,90 € Für Mutige mit Stil – Butter, Knoblauch und ein Hauch „Oooh là là“.

Garnelen in Provence-Sahnesauce – 13,90 €

Zart, cremig und so gut, dass selbst die Franzosen kurz applaudieren würden.

Chili-Garnelen in Olivenöl – 13,90 € Für die, die's gerne heißer haben. Und nein, wir reden immer noch über Essen.

Gulaschsuppe – 6,50 € Wärmend, kräftig, ehrlich – wie ein guter Freund, der nie absagt.

Rindfleischsuppe – 6,50 € Altmodisch? Ja. Lecker? Auch ja.

Zwiebelsuppe überbacken – 7,50 € Käse, der zieht wie ein Kaugummi aus Frankreich.

Kroatische Bohnensuppe mit Speck – 7,50 € Deftig, rauchig, ehrlich – danach brauchst du kein Hauptgericht mehr.

Kindergerichte(1,2,5,6,7,8,9,14)

Kinder-Schnitzel mit Pommes – 9,90 € Für kleine Helden mit großem Appetit und Ketchup im Blut.

Hähnchen-Nuggets mit Pommes – 9,90 €

VEGGi SCHMANKERL und Salate

Salat Sandra - 16,50 €

mit knuspriger Hähnchenbrust, Ofenkartoffel und einem Dip, der Geschmacksexplosionen verspricht

Salat „Tonno“ - 16,50 €

mit Thunfisch, Zwiebeln und einer Ofenkartoffel mit Dip

Gemischter Salat - 4,70 €

Krautsalat - 4,70 €

Vegetarisches Schnitzel „Südsee“ - 19,90 €

mit knusprigen Pommes, exotischem Obst, Sauce Bernaise und knackigem Salat

Ofenkartoffel „Italiano“ - 13,90 €

gefüllt mit saftigen Tomaten, Zwiebeln und einem Salatbouquet, das vor Frische sprüht

FÜR DEN KLEINEN HUNGER (3,7,12,13)

Gebackener Camembert - 14,90 € dazu Toast

Zwei Lendchen „Alter Postweg“ - 22,50 €

mit cremiger Champignonrahmsauce, Rösti und einem knackigen Salat

Hähnchen „Hawaii“ - 20,50 €

mit Sauce Bernaise, knusprigen Kroketten und frischem Salat

Schweinische Leckerei - 22,50 €

mit feuriger Zigeuner- und Pfeffersauce, Pommes und knackigem Salat

4 Cevapici mit Brot, Ajvar und Zwiebeln - 13,90 €

Kleines Hacksteak „Ivan“

mit Spiegelei und Djuvecreis 18,90 €



Schnitzel (1,3,7,9,10,12)



Schnitzel „Wiener Art“	16,50 €
<i>mit Pommes und Salat</i>	
Pfefferrahmschnitzel	19,90 €
<i>mit Pommes und Salat</i>	
Balkan Schnitzel	19,90 €
<i>mit Pommes und Salat</i>	
Cowboy Schnitzel	19,90 €
<i>mit Zwiebeln, Pfeffersauce, Pommes und Salat</i>	
Früchte Schnitzel	19,90 €
<i>mit Anannas, Birne, Sauce Béarnaise sowie Pommes und Salat</i>	
Champignon Schnitzel	19,90 €
<i>in Rahmsauce mit Pommes und Salat</i>	

Dienstag und Donnerstag ist Schnitzeltag!

Die oben genannten Schnitzel für nur 14,90 € (außer an Feiertagen)

Cordonbleu	23,90 €
<i>mit Schinken, Käse gefüllt dazu Pommes und Salat</i>	
Schnitzelteller „Vlado“	22,50 €
<i>mit Pfeffer, Balkan-Sauce, Pommes und Salat</i>	
Schnitzel Bottrop, ca. 360g	23,90 €
<i>mit Pommes, Salat und Sauce nach Wahl</i>	

**Bei Hähnchenschnitzel berechnen wir 1,50 € zusätzlich.*

Fisch (2,4,14,5)



Lachsfilet mit Salzkartoffeln	24,90 €
<i>mit Senfsauce, Kartoffeln und Salat</i>	
Rotbarsch in Eimantel	24,90 €
<i>mit Senfsauce, Kartoffeln und Salat</i>	
Geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffern	16,90 €
<i>mit Zwiebeln und Meerrettich</i>	

- ***Der Henker** - 26,50 €**

Schweinefilet und Rumpsteak in zarter Sauce Bernaise, flankiert von knusprigen Pommes und Salatfrische.

- ***Zwiebelrostbraten** - 29,50 €**

Ein Rumpsteak königlich gekrönt mit knusprigen Zwiebeln, dazu Pommes und Salat.

- ***Funghi-Steak** - 30,50 €**

Rumpsteak mit einem Wald aus frischen Champignons in cremiger Rahmsauce, begleitet von Kroketten und Salat.

- ***Schweinefilet „Dalmatien“** - 24,90 €**

Gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Zaziki, Pommes und Salat.

- ***Gyros nach Zeus Art** - 18,90 €**

Saftiger Schweinenacken(dick geschnitten), göttlich zubereitet, dazu Pommes, Zaziki und Salat.

- ***Black and White** - 25,90 €**

Schweinefilet und Rumpsteak in harmonischer Pfefferrahmsauce und Sauce Bernaise, mit Pommes und Salat.

- ***Balkan Grill** - 24,90 €**

Ein Grillfest mit Cevapcici, Schweinekottlet, Speck und Gyros, serviert mit Pommes und Salat.

- ***Hausgemachte Cevapici** - 20,50 €**

Nur aus Rind und Kalbfleisch, dazu Pommesfrites, Djuvecreis und Salat.

- ***Pfefferhacksteak (Rind)** - 20,50 €**

In pikanter Pfefferrahmsauce, mit Djuvec-Reis und Salat.

- ***Lustiger „Kroate“** - 25,90 €**

Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse, serviert mit Pommes und Salat.

- ***Pfefferrumpsteak** - 30,50 €**

Gekrönt von pikanter Pfefferrahmsauce, begleitet von Pommes und Salat.

- ***,Pfefferfilet“ Rinderfilet** - 36,50 €**

Edles Rinderfilet in Pfefferrahmsauce, mit Pommes und Salat.

Bediengeld und MwSt. sind in den Preisen enthalten.

(*Unsere Getränke können Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Chinin und Koffein enthalten. Allergene: 1) Gluten, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch und Laktose, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Schwefeldioxid und Sulfite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere.*)



Getränke

Softdrinks

Cola, Orange, Zitrone	0,2l	3,10 €	0,4l	5,30 €
Apfelschorle	0,2l	3,10 €	0,4l	5,30 €
Gerolsteiner	0,25l	3,20 €	0,75l	6,30 €

Bier (1)

Königs Pils	0,25l Fassbier	3,50 €	0,5l	5,40 €	1Liter	10,20 €
Bitburger Alkoholfrei	0,25l Fassbier	3,70 €	0,5l	5,50 €		
Malz	0,3l	3,70 €				
Füchschen Alt „Premium“	0,25l	3,70 €				
Weizenbier			0,5l	5,80 €		

Wein (1)

Rotwein Trocken	Glas	6,50 €
Weißwein Trocken	Glas	6,50 €
Lieblich	Glas	6,50 €
Rosé	Glas	6,50 €

Digestifs (2cl)

Slibovitz, Julischka, Ouzo	3,90 €
Fernet, Ramazzotti, Pelinkovac	4,00 €
Williamsbirne, Grappa	4,20 €

Aperitifs

Aperol Spritz, Hugo Limoncello	6,40 €
Prosecco	5,30 €

(Unsere Getränke können Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Chinin und Koffein enthalten)

Allergene: Gluten, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch und Laktose, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Schwefeldioxid und Sulfite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere

Dessert

HEISSGETRÄNKE

Café Crema für 3,50 €

Cappuccino für 3,80 €

Latte Macchiato für 4,10 €

Espresso für 3,50 €

Doppelt 4,20 €

Kakao 3,80 € mit fluffigem Milchschaum

Tee 3,40 €

Milchkaffe 4,30 €

DESSERT

**Irishes Mädel – Ein himmlisches Trio aus Vanilleeis, Baileys und Sahne für
nur 6,90 €**

**Vulkanischer Kuchen – Ein süßes Lava-Abenteuer mit Vanilleeis und Sahne für
8,50 €**

Heiße Perle – Vanilleeis trifft auf feurige Kirschen und Sahne für 6,90 €

**Tiramisu à la Tina Bombina – Mascarpone-Magie für
5,80 €**

Oma „Hilde“ – Vanilleeis bekommt einen Eierlikör-Kick mit Sahne 6,90 €

**Heißer Schoko Kuss – Ein Vanilleeis-Traum mit heißer Schokolade und
Sahne für 6,90 €**