

Vorspeisen

Kleine Leckereien für den großen Hunger – Knoblauch-Faktor inklusive!

Knoblauchcreme „Art Aioli“ | 5,20 € (3, 7, 10)

Der ideale Auftakt, wenn du den Rest des Abends garantiert alleine küssen möchtest.

Bruschetta „Italiano“ | 6,90 € (1)

Frische Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl – der kleine Italienurlaub auf geröstetem Brot.

Warmes Knoblauchbrot „Dracula“ | 5,90 € (1, 7)

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

Hausgemachtes Zaziki mit Brot | 4,90 € (1, 7)

Griechische Liebe, serviert mit einem ehrlichen Knoblauchatem.

Kroatische Ajvar-Bruschetta mit Schafskäse | 7,20 € (1, 7)

Feuriges Ajvar trifft auf cremigen Käse – der Balkan-Vibe für zwischendurch.

Balkan-Käse (paniert & gebacken) | 8,90 € (1, 3, 7)

Außen knusprig, innen schmelzend – serviert mit unserer legendären Knoficreme.

Gebratene Champignons | 7,20 € (1, 7)

Mit unserer hausgemachten Knoblauchtunke und Brot. Weil die Tunke hier der wahre Star ist.

Schnecken „Pariser Art“ | 13,90 € (1, 7, 14)

Für Mutige mit Stil: Viel Kräuterbutter, Knoblauch und ein Hauch von „Oh-là-là“

6 Garnelen in Provence-Sahnesauce | 11,90 € (2, 7)

Zartes Meeresglück in einer cremigen Sauce, die nach Urlaub schmeckt.

Aus dem Suppentopf -Warmes für die Seele.

Rindfleischsuppe | 6,50 € (1, 9)

Altmodisch? Ja. Ehrlich? Absolut. Wie bei Oma, nur ohne ungefragte Ratschläge.

Bohnensuppe „Balkan-Style“ | 6,90 € (1, 9)

Deftig, herzhaft und wärmer als ein Sommer in Dubrovnik.

Zwiebelsuppe (überbacken) | 7,90 € (1, 7, 9)

Mit einer Käseschicht, die längere Fäden zieht als ein französischer Liebesroman

Grünzeug & Vegetarisches
Frisch vom Feld und verdammt lecker – auch ganz ohne Fleisch.

Salat „Landhaus“ (ehemals Sandra) | 19,50 € (1, 3, 7, 10)

Unser Bestseller: Großer bunter Salatteller mit knuspriger Hähnchenbrust, dazu eine heiße Ofenkartoffel & unser Haus-Dip.

Salat „Nizza“ (ehemals Tonno) | 17,90 € (3, 4, 7, 10)

Die maritime Variante: Knackiger Salat mit saftigem Thunfisch, Zwiebeln, gekochtem Ei und Ofenkartoffel.

Ofenkartoffel „Gärtnerin“ | 14,90 € (7)

Die heiße Knolle, gefüllt mit einem würzigen Tomaten-Ragout, Zwiebeln und frischem Salatbouquet.

Ofenkartoffel „Hirtentraum“ | 14,90 € (7)

Herzhaft gefüllt mit echtem Balkan-Käse, Paprikawürfeln und Zwiebeln.

Ofenkartoffel „Lachs-Zaziki“ | 17,90 € (1, 4, 7, 10)

Heiß trifft kühl: Die große Ofenkartoffel, prall gefüllt mit unserem hausgemachten Zaziki und feinen Streifen vom norwegischen Räucherlachs. Dazu ein frisches Salatbouquet.

Gemischter Beilagensalat | 5,20 € (10) Hausgemachter Krautsalat | 4,90 €

Für den kleinen Hunger & Genießer (Senioren)
Unsere beliebten Klassiker – perfekt portioniert.

Gebackener Camembert | 15,90 € (1, 3, 7)

Ein Stück Frankreich: Goldbraun ausgebacken, serviert mit Preiselbeeren, Toast & Butter.

Hähnchenbrust „Hawaii“ | 20,90 € (1, 3, 7)

Zarte Hähnchen Brust mit Ananas dazu Sauce Béarnaise und Kroketten.

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ | 16,90 € (1, 3)

Vom Schwein, goldgelb paniert. Serviert mit Zitrone, Pommes frites und Salat.

Norwegischer Räucherlachs auf Puffer | 18,50 € (1, 3, 4, 7)

Auf drei krossen Kartoffelpuffern, garniert mit Zwiebeln, Meerrettich und Preiselbeeren.

Zwei Schweinemedallions „Alter Postweg“ | 23,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Butterzart gebraten in unserer sämigen Champignonrahmsauce. Dazu servieren wir goldgelbe Kroketten und einen frischen Beilagensalat.

Die Schnitzel-Manufaktur

Handgeklopft, frisch paniert und in der Pfanne gebraten. Alle Schnitzel servieren wir mit knusprigen Pommes frites und einem frischen Beilagensalat.

Schnitzel „Jäger Art“ | 19,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Der Dauerbrenner: Ertränkt in unserer sämigen Champignonrahmsauce mit frischen Pilzen.

Pfefferrahmschnitzel | 19,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Für alle, die es würzig mögen: Mit grünem Pfeffer in einer kräftigen Rahmsauce.

Schnitzel „Balkan Style“ | 20,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Herzhaft und pikant mit einer Paprika-Zwiebel-Sauce nach Art des Hauses.

Schnitzel „Cowboy“ | 20,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Wilder Westen auf dem Teller: Mit knusprigen Röstzwiebeln und einer herzhaften Pfeffersauce.

Schnitzel „Gourmet“ | 19,90 € (1, 3, 7, 10)

Süß trifft herzhaft: Belegt mit Ananas gratiniert mit feiner Sauce Béarnaise.

Schnitzel „Provence“ | 19,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Für Knoblauch-Fans: Überzogen mit einer aromatischen Sauce Kräutern der Provence und einer ordentlichen Portion Knoblauch

Schnitzel „Chili Cheese“ (NEU) | 21,50 € (1, 3, 7, 10)

Hot & Cheesy: Überzogen mit einer cremigen Käsesauce und feurigen Jalapeños. Ein absolutes Muss für Käsefans!

Schnitzel-Liebe zum Sparpreis Warum bis zum Wochenende warten?

Schnitzeltage

Dienstag und Donnerstag: Alle oben genannten Schnitzel an diesen Tagen für nur 14,90 € (außer an Feiertagen)

Für den großen Hunger & Spezialisten

Cordon Bleu „Royal“ | 23,90 € (1, 3, 7, 10)

Der Klassiker, der immer geht: Saftig gefüllt mit Kochschinken und Gouda, der beim Anschneiden herausläuft. Dazu Pommes frites und Salat.

Schnitzelteller „Vlado“ | 22,50 € (1, 3, 7, 9, 10)

Der Unentschlossene: Ein leckerer Mix aus feiner Sauce Béarnaise und unserer würzigen Pfeffersauce. Serviert mit Pommes frites und Salat

Schnitzel „Der Gigant“ (ehemals Bottrop) | 24,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Die Mutprobe: 360g pures Schnitzelglück für den Bärenhunger. Dazu gibt es Pommes, Salat und eine Sauce deiner Wahl.

Tuning für dein Schnitzel:

Hähnchen statt Schwein: Lieber Geflügel? Kein Problem! + 1,50 €

Beilagen-Upgrade: Statt Pommes lieber deftige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln? + 2,50 €

Vom Balkan-Grill Ehrliche Fleischlust, rauchig und herzhaft.

Balkan-Teller 25,90 € (1, 3, 7, 10)

Unser Signature-Dish: Ein Festmahl mit Cevapcici, Schweinefilet und krossem Speck.
Dazu Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat.

Hausgemachte Cevapcici | 20,50 € (1, 3, 7, 10)

Der Klassiker aus 100% Rind- & Kalbfleisch. Serviert mit Djuvec-Reis, Pommes frites, Ajvar und Zwiebelwürfeln.

Gourmet-Pljeskavica | 22,90 € (7, 10)

Saftiges Hacksteak, gefüllt mit würzigem Hirtenkäse. Dazu servieren wir Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat.

Schweinefilet „Zagreb“ | 24,50 € (1, 7, 9, 10)

Gefüllt mit Schafskäse, ertränkt in pikanter Balkan-Sauce. Dazu Pommes frites und Salat.

Steaks & Edles Fleisch. Feuer. Leidenschaft.

Schweinefilet „Überbacken“ (Art des Hauses) | 27,50 € (1, 7, 9, 10)

Drei Medaillons unter einer Haube aus Champignonrahm und Käse gratiniert. Dazu Kroketten und Salat.

Der „Landhaus“ Zwiebelrostbraten | 29,90 € (1, 7, 10)

Unser Rumpsteak-Klassiker (200g), begraben unter einem Berg knuspriger Röstzwiebeln.
Serviert mit Pommes und ein Beilagensalat.

Surf & Turf „Alter Brunnen“ | 34,50 € (1, 2, 3, 7, 10)

Kräftiges Rumpsteak vom Lavagrill trifft auf gebratene Garnelen in Knoblauchöl. Serviert mit goldgelben Kroketten und einem frischen Salat.

Aus Fluss & Meer – serviert mit Petersilienkartoffeln, Dill-Senfsauce und einem Beilagensalat.

Norwegisches Lachsfilet | 24,90 € (4, 7, 10)

Auf der Haut kross gebraten,

Rotbarsch im Eimantel | 24,90 € (1, 3, 4, 7, 10)

Goldgelb in Ei und Mehl ausgebacken, da

Atlantik-Kabeljau „Müllerin Art“ (NEU) | 23,90 € (1, 4, 7, 10)

Zartes, schneeweißes Filet, leicht mehliert und in Butter gebraten.

Die Rumpsteak-Schmiede Bau dir dein perfektes Steak-Erlebnis.

1. Wähle dein Gewicht (Rohgewicht)

Der Klassiker (200g) | 24,90 € Das Männersteak (300g) | 33,90 €

2. Wähle deine Beilage (4,80 €)

Steakhouse Frites (Lamb & Rustic)

Ofenkartoffel mit Sour Cream

Goldgelbe Krokette

Djuvec-Reis

Blattspinat mit Knoblauch

Gebratene Champignons mit Zwiebeln

3. Wähle deine Sauce (Extra + 3,90 €)

Chili-Cheese-Sauce (NEU & Hot!) (1, 7) Cremiger Käse trifft feurige Jalapeños – Suchtgefahr!

Pfefferrahmsauce (Madagaskar) (1, 7, 9)

Champignon-Rahmsauce (1, 7, 9)

Sauce Béarnaise (3, 7)

Balkan-Feuer (Pikant) (9, 10)

Black & White | 26,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

Das Beste aus zwei Welten: Kleines Rumpsteak & Schweinefilet. Eine Hälfte mit Pfefferrahmsauce, die andere mit Sauce Béarnaise. Dazu Pommes & Salat.

Nudelglück

Frische Pasta, sämige Saucen und Zutaten, die glücklich machen.

Tagliatelle „Gamberetti“ | 18,90 € (1, 2, 3, 7)

Urlaub auf dem Teller: Zarte Garnelen und frischer Blattspinat baden in einer feinen Sahnesauce mit einem Hauch Knoblauch.

Tagliatelle „Hirtentraum“ | 14,90 € (1, 3, 7)

Vegetarisch & würzig: Frische Pasta mit Blattspinat in Sahnesauce, großzügig bestreut mit kräftigem Schafskäse.

Wissenswertes & Kleingedrucktes

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Hinweis zu unseren Getränken: Bitte beachten Sie, dass unsere Getränke Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Chinin und Koffein enthalten können. Eine detaillierte Liste liegt an der Theke bereit.

Allergen-Legende:

1. Glutenhaltiges Getreide, 2) Krebstiere, 3) Eier, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch & Laktose, 8) Schalenfrüchte (Nüsse), 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Schwefeldioxid & Sulfite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere.

BIER VOM FASS

König Pilsener oder Bitburger 0,0% 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,80 €

Altbier „Premium“ 0,25 l 3,90 €

FLASCHE :

Weizenbier (Hefe, 0,0%) 0,5 l 5,80 € Malzbier 0,25 l 3,70 €

ALKOHOLFREIES (kann Koffein, Farbstoffe enthalten)

Coca Cola / Zero 0,2 l 3,30 € | 0,4 l 5,40 € mit Eis serviert

Limo Orange/Zitrone 0,2 l 3,30 € | 0,4 l 5,40 € mit Eis serviert

Fruchtschorlen (Div. Sorten) 0,2 l 3,30 € | 0,4 l 5,40 €

Schweppes (Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale) 0,2 l 3,90 €

Wasser (Still / Spritzig) 0,25 l 3,20 € | 0,75 l 6,30 €

★ **EXKLUSIV: Japanische Kirschblüte** 🌸 • 🌸 ★ **SAKURA GLOW LIMONADE** 🌸 🌸
Unsere exklusive Japanische Kirschblüte. Der Geschmack des Frühlings – pink, prickelnd & einzigartig! 🍷❤️ **Glas 0,4 l 6,70 €**

HAUSGEMACHTE LIMONADEN & EISTEES Großes Glas (0,4 l) je 6,50 €

Unsere fruchtigen Bestseller – frisch gemixt:

Limonaden:

Heidelbeere | Orange-Bitter | Pink (Grapefruit) | Kirsch-Zitrone | Rhabarber-Maracuja |
Black-Waldmeister

Eistees:

Mango-Lavendel | Pfirsich-Zitrone (| Lavendel-Zitrone | Mango-Zitrone |
Mango-Waldmeister

WEINE (0,2 l)

Hauswein (Weiß / Rot / Rosé) 6,90 € Trocken oder lieblich nach Wahl.

Grauburgunder „Bassgeige“ 7,20 € Trocken. Reife Birne, gelber Apfel, cremiger Schmelz.

Nero d'Avola & Syrah 7,20 € Trocken. Dunkle Beeren, Kirsche, feine Würze.

BALKAN-SPEZIALITÄTEN

(2 cl) Slibovitz (Pflaume) 4,30 € Julischka (Birne & Wodka) 4,30 €

Kruskovac (Birnenlikör) 4,30 € Pelinkovac (Kräuterlikör) 4,10 €

SPIRITUOSEN & DIGESTIF (2 cl)

Ouzo 3,90 € Jägermeister / Ramazzotti / Fernet 4,10 €

Williams Birne 4,80 € Obstler 4,50 € Grappa 4,90 €