

Vorspeisen

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

Sonniger Curry-Dattel-Traum 5,80 € | (1,7,10)

Ein cremig-leichter Dip aus feinstem Frischkäse, veredelt mit der natürlichen Süße orientalischer Datteln und einer aromatischen Curry-Note

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.

Gebratene Champignons | 8,50 € (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“

Cremiger Mozzarella 9,20 € | (7,8,12)

Feinster Mozzarella mit knackigen Nüssen, Honig und einem Hauch von edlem Himbeerbalsamico. Eine harmonische Vorspeise für Genießer. 8,90 €

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.

Französische Zwiebelsuppe „Gratinée“ | 7,80 € (1, 7, 9, 12)

Eine kräftige Brühe aus langsam geschmorten, süßen Zwiebeln, serviert mit einem krossen Baguette-Crouton und mit würzigem Käse goldbraun überbacken.

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)

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

zwei Schweinelendchen „Indischer Traum“ | 23,90 € (1, 3, 7, 10, 12)

Zarte, auf den Punkt gebratene Schweinelendchen in einer cremigen Mango-Curry-Sauce, verfeinert mit einer harmonischen Fruchtnote. Dazu servieren wir knusprige Kroketten und eine frische Salatbeilage.

Pfefferhähnchen „Pikant“ | 20,90 € (7, 9, 10, 12)

Zartes Hähnchenbrustfilet vom Grill, angerichtet in einer cremigen Pfefferrahmsauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer. Serviert mit goldgelben, knusprigen Pommes Frites und frischen Salat

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

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

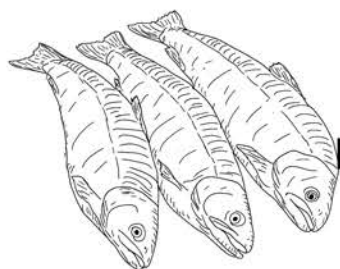
Auf der Haut kross gebraten,

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

Goldgelb in Ei und Mehl ausgebacken, da

Atlantik-Kabeljau „Müllerin Art“ | 25,90 € (1, 4, 7, 10)

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



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

Salat „Landhaus “Sandra“ | 17,50 € (1, 3, 7, 10)

Unser Bestseller: bunter Salatteller mit knuspriger Hähnchenbrust und Hausbrot.

Salat „Nizza“ | 15,90 € (3, 4, 7, 10)

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

Ofenkartoffel „Gärtnerin“ | 13,90 € (7)

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

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

Herzhaft gefüllt mit echtem Balkan-Ajvar-Käsecreme, Tomatenwürfeln und Zwiebeln.

Ofenkartoffel „Lachs-Gurken-Dip“ | 16,90 € (1, 4, 7, 10)

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

Ofenkartoffel mit Champignonrahm | 14,90 € (9, 12, 7, 10)

Dampfende Folienkartoffel, getoppt mit einer besonders cremigen Sauce aus braunen Champignons und einem Hauch Rahm. Serviert an einem kleinen Salatbouquet.

Gemischter Beilagensalat | 5,20 € (10)

Hausgemachter Krautsalat | 4,90 €

Die Schnitzel-Manufaktur

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

Schnitzel „Champignon 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 „Ananas-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!

Mango-Curry-Schnitzel „Exotic“ | 20,90 € (1, 3, 7, 10, 12)

Ein knusprig paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, überzogen mit einer feinen Mango-Curry-Sauce und garniert mit fruchtigen Ananasstücken. Als Beilage servieren wir goldgelbe Pommes Frites und einen frischen Beilagensalat.

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)

Vom Balkan-Grill Ehrliche Fleischlust, rauchig und herzhaft.

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)

mit pikanter Balkan-Sauce. Dazu Pommes frites und Salat.

Steaks & Edles Fleisch. Feuer. Leidenschaft.

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 Knoblauchsauce. Serviert mit goldgelben Kroketten und einem frischen Salat.

Das teuflische Duo | 23,90 € (7, 9, 10, 12)

gebratenes Schweinefilet in zwei feurigen Variationen: Eine Hälfte serviert in einer aromatischen Pfefferrahmsauce, die andere getoppt mit unserer cremigen Chili-Cheese-Sauce. Dazu reichen wir knusprige Pommes Frites und ein frisches Salatbouquet.

Pfefferhacksteak „Hot & Hearty“ (1, 3, 7, 9, 10, 12)

Ein saftiges Steak aus frisch gewürztem Hackfleisch, kross angebraten und serviert mit einer kräftigen Pfefferrahmsauce, die mit grünen und schwarzen Pfefferkörnern für die richtige Würze sorgt. Dazu reichen wir Pommes und Salat

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.

Die Rumpsteak-SchmiedeBau 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 €)

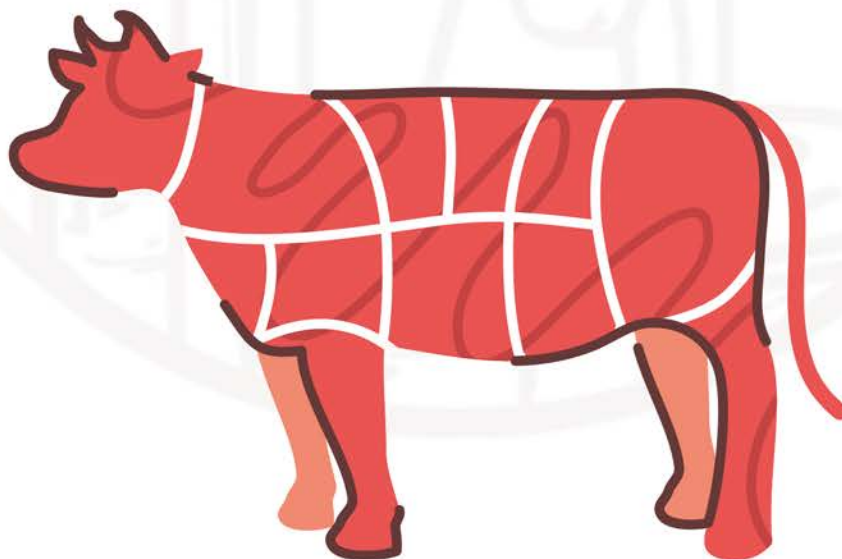
Chili-Cheese-Sauce (NEU & Hot!) (1, 7) Cremiger Käse trifft feurige Jalapeños – Suchtgefahr!

Pfefferrahmsauce (Madagaskar) (1, 7, 9)

Champignon-Rahmsauce (1, 7, 9)

Sauce Béarnaise (3, 7)

Balkan-Feuer (Pikant) (9, 10)



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. Glutenthaltiges 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 €

Purezza Wasser (Still / Spritzig) 0,33 l 3,00 € | 0,75 l 6,10 €

Gerolsteiner (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 & Slibovitz) 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 €

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“ (Bottrop) | 24,90 € (1, 3, 7, 9, 10)

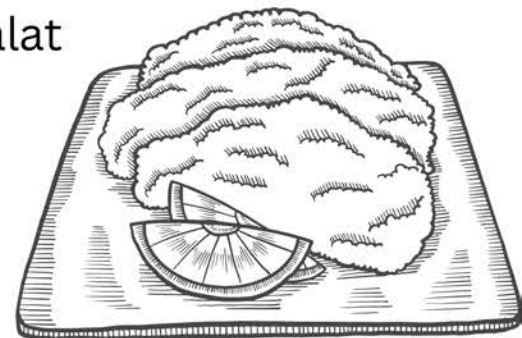
Die Mutprobe: 360g pures Schnitzelglück für den Bärenhunger. Dazu gibt es Pommes, Salat und eine Sauce deiner Wahl.

Original Kalbsschnitzel „Wiener Art“ | 26,50€ (A 1, 3, 10, 12)

Hauchzart geklopftes Schnitzel aus dem Kalbsrücken, in der Pfanne goldgelb ausgebacken. Serviert mit einer Zitronenspalte, knusprigen Pommes Frites

Jägerschnitzel „Tradition“ | 23,90 € (1, 3, 7, 9, 10, 12)

Ein knusprig paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, serviert mit einer reichhaltigen Waldpilzsauce aus frischen Champignons und edlen Pfifferlingen, verfeinert mit feinen Gurkenstreifen. Dazu reichen wir Pommes und Salat



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 €