

## Aperitivs

Glas Sekt	0,1l	3,50	VW	5 cl	4,50
Flasche Sekt	0,7l	23,00	Kir Royal	0,1l	4,50
Veuve Clicquot Champagner	Fl. 0,7l	95,00	Martini - dry oder bianco	5 cl	3,80
Moët&Chandon Brut Imperial Champagner	Fl. 0,7l	95,00	Sherry - trocken oder medium	5 cl	3,50
Campari-Orange <sup>(1)</sup>	0,2l	4,20	Aperol Spritz	0,2l	5,90
Campari-Soda <sup>(1)</sup>	0,2l	4,20	Hugo	0,2l	5,90
			Lillet Wild Berry	0,2l	5,90

## Vorspeisen und kleine Schlemmereien

<b>Carpaccio</b>	12,50
vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesankäse, Balsamico-Marinade und Salatbouquet	
<b>Norwegischer Räucherlachs</b>	10,90
dazu Rösti und Kräuterbutter*	
<b>Scampi „Provencial“<sup>(2)</sup></b>	11,50
in Kräuter-Knoblauchsauce	
<b>Französische Weinbergschnecken<sup>(2)</sup></b>	7,90
in Kräuter-Knoblauchsauce	
<b>Tomaten mit Mozzarella</b> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px;">-vegetarisch-</span>	7,90
geschmackvoll mit Balsamico-Olivenöl mariniert	
<b>Gebackener Camembert<sup>(2)</sup></b> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px;">-vegetarisch-</span>	7,90
mit Preiselbeer-Birne, gebackener Petersilie, dazu Toast und Butter	
<b>Champignonköpfe</b>	10,90
gefüllt mit Garnelen in Kräuter-Knoblauchsauce und mit Käse <sup>(1)</sup> überbacken	
<b>Gebackener Gouda</b>	7,90
mit Remouladensauce, Toast und Butter	

## ...aus dem Suppentopf

<b>Gulaschsuppe</b>	5,20
mit Toast	
<b>Rinderconsomme „Royal“</b>	4,90
mit Markklößchen, Gemüsejulienne, Eierstich und Toast	
<b>Tomatencremesuppe „King Edward“</b> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px;">-vegetarisch-</span>	4,50
mit Quarkklößchen und Sahnehaube, dazu Toast	
<b>Französische Zwiebelsuppe<sup>(4)</sup></b> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px;">-vegetarisch-</span>	5,50
mit Croutons und Käse <sup>(1)</sup> überbacken	
<b>Hummercremesuppe<sup>(1,4)</sup></b>	6,50
mit Garnelen und Sahnehaube, dazu Toast	

## Pasta-Träume

<b>Tagliatelle al Gamberetti</b> Bandnudeln mit Garnelen und einem Hauch Knoblauch in Olivenöl	13,90
<b>Spaghetti „Sorentina“</b> <span style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px;">-vegetarisch-</span> Spaghetti mit frischen Champignons in fruchtiger Tomatensauce und Mozzarellascheiben	11,50

## Seniorenteller

<b>Champignon-Rumpsteak</b> kleines Rumpsteak mit Speckböhnchen <sup>(9)</sup> , Pommes frites, Champignonsauce und Salat vom Buffet	17,90
<b>Schweinefilet im Speckmantel<sup>(9)</sup></b> dazu tagesfrisches Gemüse, Kroketten und Salat vom Buffet	14,90
<b>Putensteak-Hollandaise</b> Putensteak mit Broccoli und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Butterreis und Salat vom Buffet	13,90
<b>Putengeschnetzeltes</b> in einer Champignons-Weißweinsauce, dazu Röstinchen und Salat vom Buffet	13,90

## Nur für unsere kleinen Gäste

<b>Cevapcici</b> mit Pommes frites	6,90
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites	7,90
<b>Nudeln in Tomatensauce</b>	6,90
<b>Putenmedaillons</b> mit Pommes frites	7,90

## ...frisch aus dem *G*arten

„Garnelen-Schmaus“ Salatteller gebratene Scampi auf frischem Blattsalat in Vinaigrette-Dressing	13,90
Salatteller „Belle Saison“ Salatvariation mit Putenbruststreifen vom Grill in Hausdressing <sup>(2)</sup>	12,90
Salatteller „Elisabeth“ Salatkomposition mit norwegischem Räucherlachs, gekochtem Ei und Zwiebelringen in Hausdressing <sup>(2)</sup>	11,90
Salatteller „Chasseur“ <i>-vegetarisch-</i> Salatvariation mit Mozzarella, Walnüssen und Toast-Croutons in Vinaigrette-Dressing	10,90
Salatteller „Napoli“ Salatkomposition mit Thunfisch, Zwiebelringen und gekochtem Ei in Hausdressing <sup>(2)</sup>	10,90
GaUCHO Salatteller Bunter Salat mit gebratenen Black-Angus-Roastbeefstreifen in Vinaigrette-Dressing	15,90
Gemüseteller <i>-vegetarisch-</i> verschiedene Gemüsesorten mit Butterreis und Sauce Hollandaise	11,80

- zu allen Fischgerichten gehört ein Salat vom Buffet

## ...aus dem *N*etz des Fischers

Scampi „Mediterrano“ - in-Knoblauchsauce	23,90
Fischteller „Alt Sylt“ Zanderfilet <sup>(12)</sup> und zwei Garnelenspieße auf Champagner-Senf-Sauce	20,90
Lachs „Belvedere“ - Lachs-Tranchen auf Hummersauce	19,90
Zanderfilet <sup>(12)</sup> - auf Wodka-Dillsauce	18,90
Schollenfilet <sup>(12)</sup> „Winzerin“ - auf Weißwein-Sahnesauce	18,90
Fischgrillteller „Störtebecker“ verschiedene Edelfische auf einer herzhaften Kräutersauce	22,90

*Zu den Fischgerichten servieren wir Ihnen  
mediterrane Spinatkartoffeln mit Knoblauch.*

## Schnitzelvariationen

- unsere Schnitzel werden paniert -

<b>Westfälisches Bauernschnitzel</b> Schweineschnitzel mit knusprigem Räucherspeck <sup>(9)</sup> , Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	15,90
<b>Cordon bleu</b> <sup>(1,2,3)</sup> Schweineschnitzel gefüllt mit Vorderkochschinken und Käse, dazu Pommes frites, tagesfrisches Gemüse und Salat vom Buffet	15,90
<b>Schweineschnitzel „Pfeffer“</b> <sup>(2)</sup> mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat vom Buffet	13,90
<b>Champignonschnitzel</b> <sup>(4)</sup> Schweineschnitzel mit Champignonsauce, Kroketten und Salat vom Buffet	13,90
<b>Zigeunerschnitzel</b> <sup>(4)</sup> Schweineschnitzel mit Zigeunersauce, Pommes frites und Salat vom Buffet	13,90
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites und Salat vom Buffet	12,50
<b>Putenschnitzel „Maharadscha“</b> <sup>(2)</sup> mit Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Salat vom Buffet	14,50
<b>Schweineschnitzel „Zwiebelkopf“</b> <sup>(2)</sup> mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	14,50
<b>Schweineschnitzel „Hawaii“</b> <sup>(1,2,3)</sup> mit Ananasscheiben, Vorderkochschinken und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	14,90
<b>Putenschnitzel „Bearnaise“</b> mit Tomatenscheiben und Sauce Béarnaise, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	14,90

*D*ienstag ist *S*chnitzeltag  
alle Schnitzel **10<sup>90</sup>**

## Toastgerichte

<b>Toast „Sansibar“</b> <sup>(2)</sup> Schweinerücken-Tournedos vom Grill, belegt mit exotischen Früchten in Currysauce und ein Salat vom Buffet	12,90
<b>Damen-Toast</b> Putenmedaillons mit Tomatenscheiben, Sauce Béarnaise und Salat vom Buffet	12,90
<b>Toast „Hawaii“</b> <sup>(1,2,3)</sup> mit Vorderkochschinken, Ananasscheiben und Käse überbacken, dazu Salat vom Buffet	10,50

## Besondere Spezialitäten

<b>Pfeffertopf<sup>(2)</sup></b> Schweinefiletstreifen in Pfefferrahmsauce dazu Butterreis und Salat vom Buffet	16,90
<b>Putenmedaillons „Indisch“<sup>(2)</sup></b> mit exotischen Früchten in Mango-Currysauce, dazu Butterreis und Salat vom Buffet	15,90
<b>Duett vom Besten</b> zartes Roastbeef und Schweinefiletstreifen mit Pilzen in Cognac-Kräuter-Sahnesauce, dazu Kroketten und Salat vom Buffet	19,90
<b>Hausteller</b> Schweinefiletmedaillons mit Röstkartoffeln, tagesfrischem Gemüse, Speck <sup>(9)</sup> , Spiegelei und Salat vom Buffet	18,90
<b>Märchen der Südsee<sup>(2)</sup></b> Putengeschnetzeltes in einer herzhaften Mango-Früchte-Currysauce, dazu Butterreis und Salat vom Buffet	15,90
<b>Romeo und Julia<sup>(2)</sup></b> Medaillons vom Roastbeef und Schweinefilet auf Sauce Béarnaise und Pfeffersauce, dazu Kartoffel-Kroketten und Salat vom Buffet	19,90
<b>Land &amp; Meer<sup>(2)</sup></b> Putenstreifen und Garnelen in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Butterreis und Salat vom Buffet	18,90
<b>Züricher Geschnetzeltes</b> Schweinefiletstreifen in Champignon-Weißweinsauce mit Rösti und Salat vom Buffet	16,50
<b>Schmortopf „Kastanienhof“</b> Schweinefiletmedaillons auf geschmortem Gemüse und gerösteten Kartoffeln mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Salat vom Buffet	16,90
<b>Schweinefilet „Roma“<sup>(2)</sup></b> Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolacreme mit Kroketten, tagesfrischem Gemüse und Salat vom Buffet	18,90
<b>Muckalica<sup>(2)</sup></b> Schweinefiletgeschnetzeltes in einer Sauce aus gedünsteten Tomaten, Paprika, Zwiebeln, dazu Butterreis und Salat vom Buffet	16,90

## Argentinische Black Angus-Steaks

<b>Hüftsteak</b> mit mexikanischen Bohnen, Folienkartoffel und Salat vom Buffet	19,90
<b>Pfefferhüftsteak</b> mit Pfeffersauce, Pommes, Tagesfrisches Gemüse und Salat vom Buffet	19,90
<b>Pfefferfiletsteak</b> mit Pfeffersauce, Pommes und Salat vom Buffet	26,90
<b>Knoblauch Filetsteak</b> mit Knoblauch Sahnesauce, Kroketten und Salat vom Buffet	26,90
<b>Champignonfiletsteak</b> mit frischen Champignons, Bratkartoffeln, Kräuterbutter* und Salat vom Buffet	27,90
<b>Surf &amp; Turf</b> Rinderfilet und Garnelen vom Grill, dazu Pommes frites, Kräuterbutter* und Salat vom Buffet	33,90
<b>Filet Grande</b> Filetsteak 300g mit Folienkartoffel, Kräuterbutter* und Salat vom Buffet	33,90
<b>„Maitre d' Hotel“</b> Rumpsteak mit Kräuterbutter*, Folienkartoffel und Salat vom Buffet	23,90
<b>„Genfer Pfeffersteak“<sup>(2)</sup></b> auf einer feurigen Cognac-Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	23,90
<b>Lustiger Bosnier</b> Rumpsteak gefüllt mit Vorderkochschinken <sup>(1,2,3)</sup> und Käse <sup>(1)</sup> , dazu Röstkartoffeln und Salat vom Buffet	23,90
<b>Rumpsteak nach „Berner Art“</b> mit tagesfrischem Gemüse, Sauce Béarnaise, Röstkartoffeln und Salat vom Buffet	23,90
<b>Zwiebel-Rostbraten</b> Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	23,90
<b>„Rumpsteak und Gambas“<sup>(2)</sup></b> Rumpsteak und Hummerkrabben in Knoblauchsahnesauce mit Kroketten und Salat vom Buffet	29,90
<b>Rumpsteak al Gorgonzola<sup>(2)</sup></b> Rumpsteak auf Gorgonzolacremesauce, dazu Kroketten und Salat vom Buffet	23,90

---

<b>Lammrückenspieß</b> mit Prinzessböhnchen, Röstkartoffeln, Kräuterrahmsauce und Salat vom Buffet	23,90
---	-------

## Platten für 2 Personen

<b>Gourmet-Platte</b> Rumpsteak, Putensteak, Schweinerückensteak, Hacksteak, Scheibe Speck <sup>(9)</sup> vom Grill, mit Kräuterbutter*, tagesfrischem Gemüse, Butterreis, Pommes frites und Salat vom Buffet	37,90
<b>Steak-Platte</b> {Rumpsteak, Hüftsteak, Schweinefilet, Putensteak} mit tagesfrischem Gemüse, Butterreis, Bratkartoffeln, zwei verschiedenen Saucen und Salat vom Buffet	45,90

# Steak-Börse



Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

English (rot), Medium (rosa) oder Well done (durch)

Wenn sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium (rosa) gegrillt.

Hüftsteak	200g	16,90
Hüftsteak	300g	20,90
Rumpsteak	200g	19,90
Rumpsteak	300g	24,90
Filetsteak	200g	22,90
Filetsteak	300g	28,90
Kleines Filetsteak	ca. 160g	18,90

T-Bone-Steak	ca.650g	34,90
mit Folienkartoffel und Salat vom Buffet		

Zu den Steaks gehört ein Salat vom Buffet.

## Beilagen

Folienkartoffel	4,00	Röstzwiebeln	3,00
<i>mit Sauerrahm und Knoblauch</i>		Mexikanische Bohnen	3,50
Pommes frites	2,50	Bandnudeln	2,50
Kroketten	2,50	Broccoli	3,50
Röstinchen	2,50	Blumenkohl	3,50
Bratkartoffeln	4,00	Spinat <i>mit Knoblauch</i>	3,50
<i>mit Speck<sup>(9)</sup> und Zwiebeln</i>		Prinzeßbohnen	4,00
Salzkartoffeln	2,50	<i>mit Speck<sup>(9)</sup> und Zwiebeln</i>	
Butterreis	2,50	Tagesfrisches Gemüse	3,50
Djuvec-Reis	3,00	Kleiner Salatteller	3,50
Frische Champignons	4,00		

## Saucen

Pfeffersauce <sup>(2)</sup>	2,70	Pfifferlingsauce <sup>(2)</sup>	3,50
Champignonsauce <sup>(2)</sup>	2,70	Mayonnaise	0,70
Knoblauchsauce <sup>(2)</sup>	2,70	Ketchup	0,70
Kräuterrahmsauce <sup>(2)</sup>	2,70	Ajvar	1,00
Sauce Hollandaise	3,50	Sauerrahm mit Knoblauch	1,00
Sauce Bearnaise	3,50	Kräuterbutter	1,00

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker

- 6 mit Süßungsmittel
- 7 geschwefelt
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Nitritpökelsalz

- 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

\* unsere Kräuterbutter\* enthält etwas Margarine

- 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## Grill- und Balkan-Spezialitäten

<b>Gauchoteller</b> Rinder-, Puten- und Schweinefiletmedaillons vom Grill mit knusprigem Räucherspeck <sup>(9)</sup> , Kräuterbutter*, tagesfrischem Gemüse, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salat vom Buffet	20,90
<b>Grillteller „Curasco“</b> <sup>(9)</sup> Rumpsteak, Putensteak, Schweinerückensteak, Hacksteak, Scheibe Speck <sup>(9)</sup> vom Grill, mit Kräuterbutter*, Pommes frites und Salat vom Buffet	16,90
<b>Dreierlei am Spieß</b> Rind-, Puten und Schweinemedallions am Spieß, mit Genfer Pfeffersauce, Pommes frites und Salat vom Buffet	19,90
<b>Hacksteak „Holzfäller Art“</b> mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat vom Buffet	14,50
<b>Pljeskavica „Spezial“</b> Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat vom Buffet	15,50
<b>Schweinerückensteak</b> <sup>(2)</sup> auf Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	13,90
<b>Putensteak</b> mit Kräuterbutter*, Folienkartoffel und Salat vom Buffet	15,90
<b>Putensteak „Schweizer Art“</b> <sup>(1,2,3)</sup> mit Vorderkochen und Käse gefüllt, dazu tagesfrisches Gemüse, Kartoffel-Kroketten und Salat vom Buffet	16,90
<b>Hacksteak „Pfefferkorn“</b> auf Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet	14,90
<b>Schweinerückensteak „Cipolla“</b> mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat vom Buffet	14,90
<b>Putensteak „Neptun“</b> Putensteak und zwei Garnelenspieße, dazu Kroketten, Sauce Béarnaise und Salat vom Buffet	19,50
<b>Cevapcici</b> pikant gewürzte Hackfleischröllchen, dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	12,90
<b>Raznjici</b> 2 Schweinenacken-Spieße mit Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	13,50
<b>Halb und Halb</b> Schweinenacken-Spieß und 4 Cevapcici mit Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	13,50
<b>Balkan-Grillteller</b> Hacksteak, Schweinenacken-Spieß, Schweinerückensteak, Cevapcici und Speck <sup>(9)</sup> , dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat vom Buffet	15,50
<b>Gegrillte Leber</b> vom Schwein, mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites, Djuvec-Reis und Salat vom Buffet	12,50