

Vorspeisen & Suppen

Hühnersuppe serviert mit Baguettescheiben	7,00
Serbische Bohnensuppe serviert mit Baguettescheiben	6,50
ganze Champignons mit Knoblauch	8,50
dazu Baguettescheiben	
gegrillte Brotscheiben	5,20
mit Ajvar und Knoblauchöl	
"Bruschetta Istria"	13,50
mit Mozzarella mit Kajmak, Schinken, Melone, Balsamico, Rucola und Honig	

Spezialitäten vom Balkan

Cevapcici	16,50
gegrillte Hackfleischröllchen (aus 100% Rindfleisch) mit Pommes, Djuvecreis und Salat	
Balkanleber	17,50
gebratene Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln, Pommes, Djuvecreis und Salat	
marinierte Hähnchenkeule	19,90
ohne Knochen vom Grill auf Pfannengemüse mit dreierlei Dips (balkanische Tatarsauce, Sweet-Chili-Sauce, Senf) serviert mit Drillingskartoffeln und Salat	
Grillteller	22,90
Schweinesteak, Raznjici, Speck, Hacksteak und Cevapcici (aus 100% Rindfleisch) vom Grill mit Pommes, Djuvecreis und Salat	
Würziger Teller	24,00
Hüftsteak, Hacksteak (aus 100% Rindfleisch), Schweinefilet mit in Knoblauch gebratenen Champignons, Bratkartoffeln und Salat	
Schweinemedallions im Speckmantel	23,90
an Champignonrahmsauce mit Kroketten und Salat	

... wahlweise dazu

Champignonsauce	4,50	Ketchup	0,80
Pfeffersauce	4,50	Mayonnaise	0,80
Balkansauce • pikant	4,50	Ajvar	2,00
Sauce Bernaise	4,50	Tzatziki	2,50
geschmorte Zwiebeln	4,00	Aioli	2,50
		Kräuterbutter	1,00

Ihren Beilagensalat dürfen Sie sich gerne an unserer Salatbar nach Ihren Wünschen zusammenstellen!

Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!



Empfehlung

von unserem Küchenchef

Aleksandar

250 gr. Tranchen vom Rinderfilet 44,00

auf Kartoffel-Trüffel-Püree mit frischem schwarzen Trüffel aus Serbien dazu Salat

Lamm-Koteletts 24,50

gegrillt 250 gr. serviert mit Prinzessbohnen im Speckmantel dazu Drillingskartoffeln und Salat

Pljeskavica vom Rinderfilet 29,90

mit Gouda und schwarzem Trüffel auf sämigen Trüffelrisotto sowie Salat

Hähnchenbrustfilet 20,90

an Vier-Pilze-Rahmsauce mit Drillingskartoffeln und Salat

Platten

Knuspriges Spanferkel *begrenzt verfügbar* pro Kilo 43,00

24 Stunden schonend gegart und im Backofen knusprig gebacken dazu Backofenkartoffeln und Salat

Balkanplatte • ab zwei Personen pro Person 26,50

zwei Cevapcici, Raznjici-Spieß, gefülltes Hacksteak, Schweinemedallion, geräucherte Grillwurst pikant gewürzt sowie Speck mit Pommes, Djuvecreis und Salat

Platte des Hauses • ab vier Personen pro Person 32,00

Hacksteak mit Zwiebeln, Speck und Champignons, Schweinefilet, Lustiger Bosniak (gefülltes Rindersteak mit Käse und Kochschinken), marinierte Hähnchenkeule ohne Knochen, Lamm-Kotelett, Prinzessbohnen im Speckmantel, Djuvecreis, Pommes (teilweise mit Balkansauce obenauf und geriebenen Hirtenkäse) sowie Salat

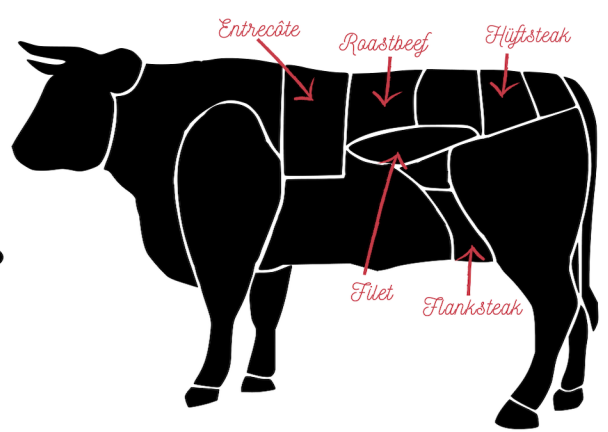
Ihren Beilagensalat dürfen Sie sich gerne an unserer Salatbar nach Ihren Wünschen zusammenstellen!

Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!

STEAKS

vom Lavasteingrill



Alle Steaks werden mit Drillingskartoffeln,
Pfannengemüse und etwas Kräuterbutter serviert
sowie Salat

	je 200Gr.	je 300Gr.	je 400Gr.
Rumpsteak	28,50	36,00	44,90
Herkunft: Argentinien • Gran Asado			
hinterer obengelegener Teil des Rinderrückens, auch Roastbeef genannt			
Filetsteak	36,50	49,50	59,40
Herkunft: Deutschland • Simmertal			
sitzt unterhalb des Roastbeef, besonders feinfaserig und zart, Filetstück macht nur circa 1,5% des Rindes			
Tomahawk Steak	circa	1 Kilo	109,00
Herkunft: Irland • dry aged			
geschnitten aus der 8. bis 12. Rippe, am Knochen gegrillt und serviert, wodurch es geschmackvoller bleibt			
Hüftsteak	22,00	28,00	35,50
Herkunft: Argentinien • Gran Asado			
befindet sich hinter dem Roastbeef, sehr feine Fettadern, gilt als mageres und saftiges Stück			
Flanksteak	31,00	41,90	52,90
Herkunft: Amerika • US Prime Beef			
aus dem hinteren Bauchlappen, relativ dünnes Fleischstück, langfaserig und mager			
Wagyu Entrecôte			
Herkunft: Australien • Stockyard BMS 8-12			
Wagyu ist eine japanische Rinderrasse, welche sich durch seine sehr feine und gleichmäßigdurchgezogenen Fettadern auszeichnet			

Wenn Sie keine Garstufe bei der Bestellung Ihres Steaks angeben, braten wir es medium!

... wahlweise dazu

Champignonsauce	4,50	Ketchup	0,80
Pfeffersauce	4,50	Mayonnaise	0,80
Balkansauce (pikant)	4,50	Ajvar	2,00
Sauce Bernaise	4,50	Tzatziki	2,50
		Aioli	2,50
		Kräuterbutter	1,00

GARSTUFEN

english	-	blutig
medium	-	saftig rosa
well done	-	durch



Ihren Beilagensalat dürfen Sie sich gerne an unserer Salatbar nach Ihren Wünschen zusammenstellen!
Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€.

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!



Fisch

gegrillte Dorade aus Kroatien *saisional bedingt*	29,00
dazu aus der Pfanne geschwenkten Spinat-Kartoffeln sowie Salat	
Fischplatte • ab einer Personen	pro Person 34,00
Wolfsbarsch, Garnelen, gegrillte Calamari	
dazu Spinat-Kartoffeln sowie Salat	

... & Fleischloses

gefüllte Paprika	19,50
mit Hirtenkäse, Ajvar, Champignons, Zucchini, Zwiebeln überbacken mit Gouda, serviert mit Pommes und Salat	
Zucchinischiff	16,50
mit Frischkäse und Gemüse anbei Süsskartoffelpommes mit Aioli und Salat	
panierter Gouda	16,50
dazu Sauce Tatar, Pfannengemüse mit Kartoffeln und Salat	

Schnitzel

Schnitzel "Wiener Art"	16,50
paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes und Salat	
Champignonschnitzel	18,40
paniertes Schnitzel vom Landschwein an Champignonrahmsauce mit Pommes und Salat	
Schnitzel "Markovic"	18,40
paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Balkansauce (pikant), Pommes und Salat	

Für unsere kleinen Feinschmecker

Chicken Nuggets mit Pommes	9,50
KidsSchnitzel "Wiener Art" mit Pommes	9,50
Hamburger mit Pommes	9,50

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bestellungen der Kindergerichte für Erwachsene 5,00€ Aufpreis berechnen, trotz gleicher Portionsgröße.

Ihren Beilagensalat dürfen Sie sich gerne an unserer Salatbar nach
Ihren Wünschen zusammenstellen!
Bei Umbestellungen der Beilagen berechnen wir 2,00€.
Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!

Sač^y

gesprochen : Satsch • ab vier Personen nur bei Vorbestellung möglich •

Spanferkel oder Lamm wird in einer gusseisernen Pfanne mit Deckel (sogenannter Sač) über mehrere Stunden zusammen mit Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln gegart. Besonders saftig wird das Fleisch dadurch, dass der Sač mit Kohle zugedeckt rundum Hitze bekommt.

Sprechen Sie uns an, wir stellen Ihnen gerne Ihren Sač individuell zusammen!

Salate

Ceasar Salad

16,90

Romanasalat mit Hähnchen, Croûtons, Mais, Gurken, Tomaten dazu Parmesan anbei Ceasardressing und Baguettescheiben

Schopska Salat

14,00

frische Tomaten, Gurken und Paprika in Essig-Öl-Dressing mit Zwiebeln darüber geriebener Hirtenkäse

Beilagensalat von unserer Salatbar

5,00

Dessert

Creme Brûlée

7,50

kalte Creme flambiert mit braunem Zucker, serviert mit Vanilleeis

halbflüssiger Schokokuchen • 15 Minuten Zubereitungszeit

9,50

kleiner Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis

Palatschinken

9,50

dünne Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce

ertrunkener Espresso

4,50

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Vanilleeis mit heißer Schokosauce

6,90

selbstgemachte Baklava mit Walnüssen

6,90

serviert mit Vanilleeis

Ihnen hat's gefallen? Wir freuen uns auf Ihre Bewertung bei Google!

Wir wünschen einen

Guten Appetit!

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro!

