



Aus dem Suppentopf - Soups

Mediterrane Tomatensuppe

7,00 Euro

Mediterranean tomatoe soup

Saisonale Suppe des Tages

Saisonal soup of the day

Vorspeisen – Appetizers

Frische Champignons vom Grill mit Knoblauch verfeinert

7,50 Euro

Fresh grilled mushrooms with garlic

Feldsalat vom heimischen Bauern

11,50 Euro

Champignons | Bacon

Lambs lettuce salad with mushrooms and bacon

Büffelmozzarella mit Strauchtomate und Basilikum

11,00 Euro

Mozzarella cheese and tomatoes with basil and balsamic vinegar

Scampis mit Speck am Spieß | Sauce Cocktail

12,00 Euro

Prawns on split with bacon and cocktail sauce

Vorspeisenvariation

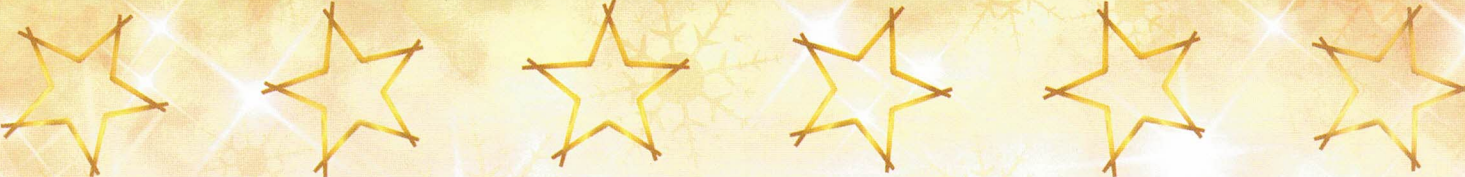
11,00 Euro

Champignons vom Grill | Zucchini | Mozzarella-Strauchtomate | Scampi vom Grill

starter variation, with scampi, vegetables, mozzarella

Alle Preise inkl. derzeit gültiger Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld





FrISChe Salatauswahl – Fresh salads

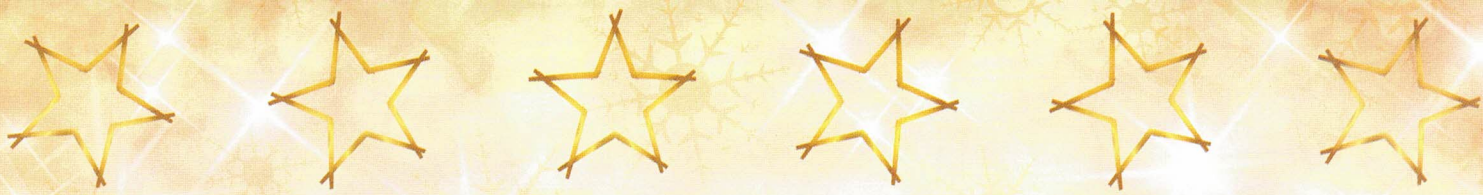
	<u>Klein/small</u>	<u>Groß/big</u>
Großer „Bauernsalat“	8,00 Euro	12,50 Euro
mit Schafskäse und Oliven		
<i>Salad "Farmer style" with feta cheese and olives</i>		
Bunter Salatteller der Saison	5,50 Euro	9,50 Euro
- mit zarten Hähnchenbruststreifen	9,70 Euro	14,50 Euro
<i>with stripes of chicken breast</i>		
- „Mediterrane“ (Scampis vom Grill mit Knoblauch)	13,50 Euro	19,50 Euro
<i>„Mediterranean“ (grilled prawns with garlic)</i>		
- Lachsfilet vom Grill	13,50 Euro	19,50 Euro
<i>grilled fillet of salmon</i>		

Pasta & Risotto

De Cecco Linguine „Fruttti di Mare“	18,50 Euro
<i>Linguine with mixed sea food</i>	
De Cecco Rigatoni „Vegetaria“	15,00 Euro
<i>mit verschiedenen Sorten Gemüse</i>	
<i>Rigatoni „Vegetaria“ with vegetables</i>	
De Cecco Tagliatalle „Arrabbiata“ (pikant)	16,00 Euro
<i>Tagliatelle „Arrabbiata“ with tomatoe sauce and bacon (spicy)</i>	
Risotto mit Roastbeef Tagliata	19,50 Euro
<i>Champignons Zucchini</i>	
<i>Risotto with roastbeef Tagliata mushrooms zucchini</i>	
De Cecco Casareccia mit Steinpilzen und Filetspitzen	22,50 Euro
<i>Casareccia with porcini and stripes of tenderloin fillet</i>	

Alle Preise inkl. derzeit gültiger Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld





Hauptgerichte – Main dishes

„Frankfurter Schnitzel“

16,50 Euro

Schnitzel „Wiener Art“ | Bratkartoffeln | Hausgemachte Grie Soß

Escalope of pork "frankfurt style with baked potatoes and green sauce

Hausgemachte Cevapcici

16,50 Euro

Ajvar | Duvec-Reis | Pommes Frites

Home made cevapcici, with ajvar, duvec-rice and French fries

„Bosnisches Schnitzel“

17,00 Euro

mit Schafskäse gefüllt | Ajvar | Gemüse der Saison | Gebackene Kartoffeln

*Escalope of pork "Bosnian style" filled with feta cheese,
red pepper dip, seasonal vegetables and baked potatoes*

Gegrillte Hähnchenbrust

18,00 Euro

mit Currysauce | Mediterranes Gemüse | Butterreis

Chicken breast with curry sauce, vegetables and boiled rice

Schweinlende "Madagaskar" oder „Jäger Art“

19,70 Euro

Gemüse der Saison | Gebackene Kartoffeln

Fillet of pork "Madagaskar or hunter style" with vegetables and potatoe wedges

Grillteller „Blankenfeld“

22,00 Euro

Roastbeef | Lammkoteletts | „Bosnisches Schnitzel“ | Cevapcici

Ajvar | Mediterranes Gemüse | Pommes Frites

Grilled meat plate | medit. Vegetables | french fries

Koteletts vom Neuseeland-Lamm

25,50 Euro

Ajvar | Prinzessbohnen | Gebackene Kartoffeln

Lamb chops with baked potatoes and green beans, red pepper dip

Alle Preise inkl. derzeit gültiger Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld



Spezialitäten vom Rind – Specialties of beef

„Finessteller“

22,50 Euro

Arg. Roastbeef (200g) mit buntem Salat der Saison und Kräuterbutter

„Fitness Plate“ Rumpsteak (200g) with mixed seasonal salad and herbs butter

„Wellnessteller“

29,50 Euro

USA Tenderloin Filetsteak (180g) mit buntem Salat der Saison und Kräuterbutter

„Wellness Plate“ US tenderloin fillet (180g) with mixed seasonal salad and herbs butter

Größe/size 200g 300g

Roastbeef mit Röstzwiebeln

28,00 Euro

34,50 Euro

Arg. Roastbeef | Röstzwiebeln | Pommes Frites | Medit. Gemüse

Argentinian roast beef | fried onions | French fries | medit. vegetables

USA Tenderloin Filetsteak

36,50 Euro

48,00 Euro

inklusive 2 Beilagen nach Ihrer Wahl

+ Sauce (Pfeffer-Cognac, Trüffel, Cafe de Paris)

+ 4,00 Euro

+ Blankenfeld Surf N'Turf (4 Scampis am Spieß und Cocktal Sauce)

+ 10,50 Euro

US tenderloin fillet with two side dishes of your choice

Wie dürfen wir Ihr Steak servieren?

Englisch (rare)

Blutig im Inneren und noch fast roh. Für Kenner

Medium rare

Auf den Punkt gegrillt. Gut gebräunt von außen und schön saftig im Inneren

Medium

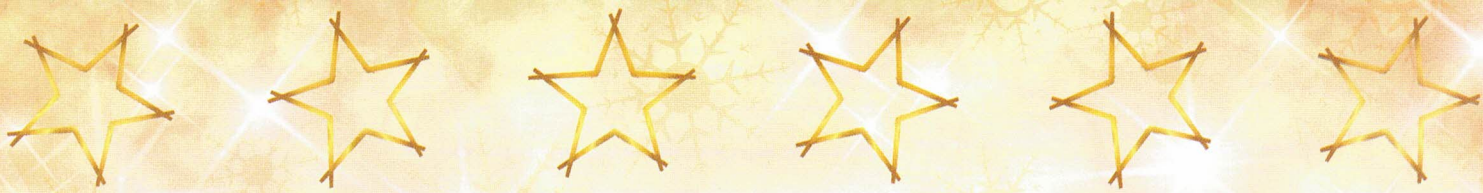
Roter Fleischkern und dunkelbraune Kruste. Die beliebteste Garstufe

Medium well

Fast durchgebraten und kräftig im Biss.

Alle Preise inkl. derzeit gültiger Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld





Fisch – Fish

Lachsfilet vom Grill

25,50 Euro

Gegrillte Zucchini | Salzkartoffeln

Grilled fillet of salmon with zucchini and boiled potatoes

Zanderfilet aus der Pfanne

24,50 Euro

Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Mandeln | Salzkartoffeln

Sea bream fillet with broccoli and , boiled potatoes

Calamari vom Grill

22,50 Euro

Baby-Blattspinat mit Salzkartoffeln („Dalmatinische Art“)

Grilled squid with spinach and potatoes

Für unsere kleinen Gäste – For our small guests

Räuberteller

0,00 Euro

Leerer Teller, zum Räubern bei den Eltern

4 Nürnberger Würstchen mit Pommes Frites

8,50 Euro

4 sausages “Nürnberg style” with French fries

Schnitzel “Wiener Art” mit Pommes Frites

9,50 Euro

Escalope of pork with French fries

Spaghetti mit Tomatensauce

8,00 Euro

Spaghetti with tomatoes sauce

Alle Preise inkl. derzeit gültiger Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld





Süße Versuchung nach dem Essen

Dalmatinischer Palatschinken

- Vanille-Eis-Füllung | Schokoladensauce | Sahne 7,50 Euro
filled with vanilla ice-cream and chocolate sauce
- Gemahlene Walnüsse | Walnuss-Eis | Sahne 8,50 Euro
with walnuts and walnuts ice-cream
- im „Winterschlaf“ | Rotweinkirschen | Zimteis | Sahne 9,00 Euro
with cherries, cinnamon ice-cream and whipped cream

Maroni-Mousse

8,50 Euro

Portweinbirnen | Schokoladenbiskuit

Chestnut mousse with port wine pears and chocolate biscuit

Gemischtes Eis mit Sahne

6,60 Euro

Mixed ice-cream with whipped cream

„Heiße Liebe“

7,50 Euro

Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis und gerösteten Mandeln

Hot raspberries with vanilla ice-cream and toasted almonds

Tagesdessert des Hauses

(Unser Service informiert Sie gerne)

Dessert of the day (our service will inform you)

*Bei Sonderwünschen, Anregungen oder Informationen über
Zusatzstoffe und Allergene informiert Sie unser Servicepersonal*

Alle Preise inkl. derzeit gültiger Mehrwertsteuer
und Bedienungsgeld

