

## Aperitifs



- |     |                                     |      |     |                          |      |
|-----|-------------------------------------|------|-----|--------------------------|------|
| 191 | <b>Sherry</b> <i>dry, medium</i>    | 3,20 | 195 | <b>VW- Cocktail</b>      |      |
| 192 | <b>Martini</b> <i>bianco, rosso</i> | 3,20 |     | <i>Vermouth</i>          |      |
| 193 | <b>Campari</b> <sup>(1)</sup>       |      |     | <i>mit Williamsbirne</i> | 4,90 |
|     | <i>mit Orange oder Soda</i>         | 4,90 | 197 | <b>Glas Prosecco</b>     | 3,90 |

## kalte Vorspeisen

- MIT BROT UND BUTTER -

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 4  | <b>Mozzarella-Caprese</b>                    |      |
|    | <i>mit Tomate</i>                            |      |
|    | <i>und Basilikum</i>                         | 8,90 |
| 26 | <b>Krabbencocktail</b> <sup>(1,2)</sup>      | 8,70 |
| 27 | <b>Räucherlachs</b>                          |      |
|    | <i>mit Sahnemeerrettich</i> <sup>(4,5)</sup> | 8,90 |

- 1 **Carpaccio**  
**von der Rinderlende**  
*mit Kräuter-*  
*Pfeffermantel* 9,90

- 2 **„ANTIPASTI“**  
**mediterrane Vorspeise**  
*mariniertes*  
*südländisches*  
*Gemüse, garniert*  
*mit Feta-Käse* <sup>(2)</sup> 8,90



## Suppen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 5  | <b>Rindfleischsuppe</b> <sup>(4)</sup>               | 3,10 |
| 6  | <b>Hühnersuppe</b> <sup>(4)</sup> <i>mit Einlage</i> | 3,10 |
| 10 | <b>Zwiebelsuppe</b> <i>gratiniert</i>                | 4,00 |
| 11 | <b>Brokkoli-Cremesuppe</b>                           | 3,50 |
| 25 | <b>Fischsuppe</b>                                    |      |
|    | <b>„nach Art des Hauses“</b> <sup>(4)</sup>          | 4,90 |

## vegetarisch

### 14 **Bruschetta**

geröstetes  
Weißbrot  
mit Tomaten,  
Knoblauchbutter  
und Olivenöl 4,60

### 19 **gebackener Feta-Käse** <sup>(2)</sup>

garniert mit  
Zwiebeln  
und Paprika,  
in Folie  
gebacken 7,90

## warme Vorspeisen

### 15 **Schnecken** <sup>(2)</sup>

geröstet mit Knoblauch,  
und gratiniert mit  
Sauce Provencale <sup>(1,4)</sup> 8,20

### 16 **Champignonköpfe**

gefüllt mit Krabben <sup>(2)</sup>,  
gratiniert mit Käse <sup>(2)</sup>  
und Sauce Provencale <sup>(1,4)</sup>  
gereicht auf Reisbett 9,90

### 30 **Scampi** <sup>(2)</sup> „Provencale“

in würziger Sauce Provencale <sup>(1,4)</sup>  
an kleinem Salatbouquet 8,50



## Für unsere kleinen Gäste · BIS 10 JAHRE ·

### 21 **Samson Steak**

kleines Putensteak  
mit Broccoli, Pommes Frites  
und reichlich Sauce Bernaise 6,20

### 22 **Diddl's Schnitzel**

kleines Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup

## Salate

- 104 **Salat Nizza**  
• MIT JOGHURT-DRESSING •  
*frische Blattsalate  
mit Thunfisch* 8,50
- 105 **Bauernsalat** \*\*\*  
• ÖL-ESSIG •  
*Tomaten, Gurken,  
Zwiebeln, Paprika  
und Feta-Käse* <sup>(2)</sup> 8,50
- 106 **Hausschüssel** \*\*\*  
• MIT HAUSDRESSING <sup>(2,4,14)</sup> •  
*bunter Salatteller  
mit Putenbrust* 8,90
- 110 **Salat Hirschkamp**  
• MIT HAUSDRESSING •  
*mit Streifen  
gegrillter Putenbrust  
Ananas, Krabben* <sup>(2)</sup>  
*und einer  
Folienkartoffel* 12,80
- 
- 95 **Beilagensalat**  
*Hausdressing* <sup>(2,4,14)</sup> 3,20

## Nudeln

- 112 **Bandnudeln**  
**„Mediterran“**  
*Bandnudeln mit  
mediterranem Gemüse  
und würzig-pikanter  
Tomatenjus* 9,90
- 113 **Bandnudeln** \*\*\*  
**„Hirschkamp“**  
*mit Brokkoli, Pfifferlingen  
und Champignons,  
gratiniert  
mit Käse-Rahm* <sup>(2)</sup> 11,90

## Gemüse

- 116 **Gemüseteller**  
*Saisongemüse mit  
Sauce Hollandaise* 10,90
- 117 **Brokkoli „Gratin“**  
*gratiniert mit Schinken* <sup>(4,7)</sup>  
*und Käse-Rahm* <sup>(2)</sup>, dazu  
*eine Folienkartoffel  
mit Sauerrahm* 9,90

# Fisch

ZU DEN  
FISCHGERICHTEN  
REICHEN WIR EINEN KLEINEN  
GEMISCHTEN BLATTSALAT, UND SOWEIT  
NICHT ANDERS VERMERKT, AUCH NOCH  
SPINAT UND DRILLINGSKARTOFFELN

- 41 **Schollenfilet** \*\*\*  
*mit Orangensauce* 13,90
- 42 **Seeteufelfilet (Lotte)**  
*mit Weißweinsauce* 21,90
- 43 **Filet vom Zander** \*\*\*  
*mit Krabbensauce <sup>(1,4)</sup>* 15,90
- 45 **Lachssteak**  
*mit Knoblauch-Olivenöl* 15,20
- 46 **Rotbarschfilet** \*\*\*  
*mit Dillsauce* 13,90



- 37 **Filet vom Lachs und Zander**  
*mit Scampi in Sauce Provencale <sup>(1,4)</sup>* 18,50

- 38 **Lachsfilet Florenz**  
*Überbacken mit Käse <sup>(2)</sup>, Krabben <sup>(2)</sup> und Blattspinat* 16,50

- 40 **Fischplatte** \*\*\* · AB 1 PERS. ·  
*Calamares, Scampi und Fischfilets nach Wahl unseres Küchenchefs*  
→ PRO PERSON 22,90
- 

- 51 **Forelle vom Grill** 13,20

- 54 **Calamares „Dalmatiner Art“** 12,60

*Beachten Sie bitte  
auch unsere  
Tagesempfehlungen*

# STEAK BÖRSE

- 131 **Rumpsteak**  
**„Santa Cruz“ \*\*\***  
*mit Pfeffersauce,  
Kroketten und  
Prinzessbohnen* 16,90
- 132 **„Cordon Rouge“**  
*Rumpsteak gefüllt  
mit Schinken <sup>(4,7)</sup> und Käse <sup>(2)</sup>,  
dazu Bratkartoffeln und  
gemischter Salat <sup>(2,4,14)</sup>* 16,50
- 133 **Zwiebelrumpsteak**  
*mit Pommes Frites  
und Salat <sup>(2,4,14)</sup>* 16,90
- 136 **Rinderfilet**  
**„Art des Hauses“**  
*gratiniert  
mit Käse <sup>(2)</sup> und Krabben <sup>(2)</sup>  
in Sauce Provençal <sup>(1,4)</sup>,  
dazu frischer Brokkoli  
und Kroketten* 23,90

## Hüft-Steak

*mageres, fettfreies Stück*

61	<b>200 g</b>	14,90
62	<b>300 g</b>	17,90

## Rumpsteak

*durchwachsen, saftig  
und mit Fettrand gegrillt*

63	<b>200 g</b>	17,50
64	<b>300 g</b>	22,90

## Filet-Steak

*fettfreies zartes Stück  
aus der Rinderlende*

65	<b>200 g</b>	23,50
66	<b>300 g</b>	27,90

**ALS BEILAGE ZU DIESEN STEAKS  
SERVIERT WIR EINE FOLIEN-  
KARTOFFEL MIT SAUERRAHM  
UND EINEN KLEINEN SALAT.**

## weitere Beilagen

72	Hollandaise	2,40
74	Knoblauchsauce	2,00
76	Pfeffersauce	2,30
-----		
81	Brokkoli	3,90
82	Champignons	3,90
83	Blattspinat	3,90
84	Pfifferlinge	7,90
86	Röstzwiebeln	2,00

# vom Grill

141 **Räuber-Spieß**  
*Schweinerücken,  
Hacksteak  
und Rindersteak,  
mit Pommes,  
Djuvecreis  
und Salat <sup>(2,4,14)</sup> 13,90*

144 **Casanova-Spieß**  
*verschiedene  
Medaillons  
mit Speck, Paprika  
und Zwiebeln  
am Spieß,  
dazu Bearnaise,  
Bratkartoffeln  
und Salat <sup>(2,4,14)</sup> 15,90*



## Typisch Balkan

ALS BEILAGE ZU DEN BALKAN-SPEZIALITÄTEN REICHEN WIR AJVAR UND ZWIEBELN, POMMES, DJUVECREIS UND SALAT <sup>(2,4,14)</sup>.

701 **Cevapcici**  
*Fleischröllchen 10,90*

702 **Raznjici**  
*2 Fleischspieße vom  
Schweinenacken 11,90*

703 **Pola-Pola**  
*Fleischröllchen und  
ein Fleischspieß 10,90*

704 **Pljeskavica**  
*Zwiebelhacksteak 10,90*

143 **Gefülltes Hacksteak**  
*mit Feta-Käse <sup>(2)</sup> 11,90*

145 **Balkan-Teller**  
*Fleischspieß, Cevapcici,  
Kotelette, Hack-  
und Rindersteak 15,50*

---

151 **Epigramm - Platte**  
**• FÜR 2 PERSONEN •**  
*gegrilltes und paniertes  
Fleisch mit Pommes,  
und Gemüse 29,50*

# Quer Beet

121 **Medaillons  
„Imperial“** \*\*\*  
*Schweinemedallions  
mit Sauce Bearnaise,  
Gemüse  
und Bratkartoffeln* 13,90

123 **Medaillons  
„Könighardter Wald“** \*\*\*  
*Schweinemedallions  
überbacken  
mit Schinken <sup>(4,7)</sup>,  
Käse <sup>(2)</sup> und Pfifferlingen,  
dazu Krokette  
und Salat <sup>(2,4,14)</sup>* 14,90



139 **STEAK-TELLER**  
*Steaks vom Rind  
und vom Schwein  
mit Champignonköpfen,  
frischem Brokkoli  
und Bratkartoffeln* 19,90

## von Pute

142 **Putenleber  
„Berliner-Art“** \*\*\*  
*mit Röstzwiebeln,  
Pommes Frites und  
kleinen Salat <sup>(2,4,14)</sup>* 9,90

161 **Putenbrust  
„Florida“**  
*überbacken mit Käse <sup>(2)</sup>,  
Schinken <sup>(4,7)</sup>, Ananas  
und Sauce Bearnaise,  
dazu Röstinchen  
und Brokkoli* 12,90

## vom Lamm

155 **Lammsteak**  
*mit Knoblauch,  
Prinzessbohnen und  
Bratkartoffeln* 15,90

157 **Lammcarree**  
*mit Kräuterkruste,  
Blattspinat und  
Drillingskartoffeln* 21,90

# aus der Pfanne

## Schnitzel

- 165 **„Wiener Art“** \*\*\*  
*Schweineschnitzel  
mit Bratkartoffeln  
und Salat <sup>(2,4,14)</sup> 9,90*
- 168 **Putenschnitzel  
„Mailänder Art“**  
*überbacken mit  
Schinken und Käse <sup>(2)</sup>  
auf Bandnudeln 10,80*
- 169 **„Cordon Bleu“**  
*Schweineschnitzel  
gefüllt m. Schinken <sup>(4,7)</sup>  
und Käse <sup>(2)</sup>, dazu  
Kroketten  
und Gemüse 13,90*

## geschnetzelt

- 124 **Schweinefilet  
„Zürcher Art“**  
*mit Champignons und  
Zwiebeln im Rahm,  
dazu Röstinchen 14,50*
- 125 **Feuertopf** \*\*\*  
*Rindergeschnetzeltes  
in scharf- pikanter Sauce,  
dazu Butterreis  
und Salat <sup>(2,4,14)</sup> 14,90*
- 163 **Putenbrust „Kaschmir“**  
*mit Früchten in  
süßsaurer Sauce  
und Butterreis 11,90*
- 705 **Muckalica**  
*geschnetzeltes Schweinefilet  
in pikanter Tomaten-  
Zwiebel-Paprikasauce  
dazu Butterreis 13,90*
- 126 **Pfanne  
„Hirschkamp“** \*\*\*  
*Medaillons vom Rind,  
Schwein und Pute  
mit Pfifferlingen  
und Bratkartoffeln 15,90*



## **... weitere Informationen**

*alle mit \*\*\* gekennzeichneten Speisen erhalten Sie auch als kleiner Portion*

### **ZUSATZSTOFFE**

*Sehr verehrter Gast,*

*es ist uns ein Anliegen, Lebensmittel von hoher Qualität zu verwenden. Es gibt aber Produkte, die ohne Zusatzstoffe jedoch nicht erhältlich sind und dennoch von vielen Gästen akzeptiert und auch gewünscht werden. Diese Zutaten in den Speisen und auch Getränken haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben.*

*Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:*

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <i>1) mit Farbstoff</i>                    | <i>2) mit Konservierungsstoff</i>  |
| <i>3) mit Antioxidationsmittel</i>         | <i>4) mit Geschmacksverstärker</i> |
| <i>5) geschwefelt</i>                      | <i>6) geschwärzt</i>               |
| <i>7) mit Phosphat</i>                     | <i>8) mit Milcheiweiß</i>          |
| <i>9) koffeinhaltig</i>                    | <i>10) chininhaltig</i>            |
| <i>11) gewachst</i>                        | <i>12) mit Taurin</i>              |
| <i>13) enthält eine Phenylalaninquelle</i> | <i>14) mit Süßungsmittel</i>       |
| <i>15) gentechnisch verändert</i>          |                                    |

*... entscheiden Sie selbst ...*