

Aperitif

Martini weiß oder rot	3,30	Kir Royal	5,10
Sherry medium oder trocken	3,00	VW Martini/Williamsbirne	4,50
Campari ¹ Soda oder Orange	4,20	Prosek original kroatisch	2,90
Aperol Spritz ^{1,10} Aperol, Prosecco, Spritzer Soda, Eis	4,90		

Vorspeisen

Dalmatinischer Prsut luftgetrockneter Schinken mit Oliven, Butter und Toast	9,90
Bulgarischer Schafskäse mit Oliven, Butter und Toast	7,80
Geräucherter Lachs mit Zwiebelringen, Meerrettich, Butter und Toast	9,90
„Heiß und Kalt“ Salat und Obst der Saison mit warmen Putenbruststreifen	11,50
Frische Champignons gefüllt mit Krabben, dazu Toast	8,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast	8,50
1/2 Dutzend Weinbergschnecken in feiner Knoblauchsauce, dazu Toast	6,90

Suppen

Hühnersuppe ⁴ mit Einlage	4,50
Tomatencremesuppe mit Sahne	4,80
Zwiebelsuppe ⁴ „Französische Art“ mit Käse ¹ überbacken	4,90

Für unsere kleinen Gäste

Kinder-Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, mit Pommes frites	7,90	Spaghetti mit Tomatensauce	6,50
Kinder-Cevapcici⁴ mit Pommes frites	7,90	Putensteak mit Bandnudeln	7,90

Für den kleinen Appetit und unsere Senioren

Putengeschnetzeltes mit frischer Champignonrahmsauce und Spätzle	12,90	Lachssteak mit Salzkartoffeln	13,50
Putensteak mit Pfeffersauce⁴ Kroketten und Gemüse	12,90	Penne nach „Art des Hauses“ mit Mozzarella, Tomaten, Parmaschinken, Pinienkernen und Knoblauch	10,90
Hühnerbrust vom Grill mit Ananas ² und Käse ¹ , überbacken, dazu Rösti-Ecken und Gemüse	12,90	Herren-Toast Rumpsteak auf Toast, mit gerösteten Zwiebeln und Spiegelei	14,50
Zwei Schweinemedallions mit Champignonsauce, Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln und Gemüse	12,90	Spaghetti in Zitronensahne mit Garnelen	13,50
Lady-Steak Rumpsteak 120 g, mit Kroketten, Broccoli und Kräuterbutter	15,90		

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse ¹	11,50	Spaghetti mit frischer Tomatensauce	10,50
Omelett mit gegrillten Auberginen und Zucchini	10,90	Gnocchi mit Tomaten, Pinienkernen und Rucola	10,50
Bandnudeln mit Rahmspinat	10,90	Folienkartoffel mit Crème fraîche-Schnittlauch-Quark, dazu gegrillte Champignons	10,50
Spaghetti Aioli Knoblauchspaghetti mit Chili	10,50		

Argentinische Steaks „Black Angus”

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie auf dem Grill zubereiten, sind ausschließlich frische „Black Angus”-Steaks aus Argentinien.

Hüftsteak	200 g	14,90
Hüftsteak	300 g	17,50
Rumpsteak	200 g	17,90
Rumpsteak	300 g	21,90
Filetsteak	200 g	21,80
Filetsteak	300 g	26,80

Beilagen

Pommes frites	3,00	Djuvecreis	3,20
Folienkartoffel	3,50	Champignonköpfe	3,90
Kroketten	3,00	Blattspinat	3,80
Schweizer Rösti	2,90	Broccoli	3,50
Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	3,50	Prinzessbohnen mit Speck ¹³	3,50
Butterreis	3,00	Salat vom Buffet	3,90

Saucen

Sauce Hollandaise	3,20	Pfifferlingsauce	3,70
Sauce Béarnaise	3,20	Pfeffersauce ⁴	3,20
FrISChe Champignonsauce	3,30		

Steak-Spezialitäten

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites	21,50	Pfeffersteak zartes Filetsteak mit grüner Pfeffersauce ⁴ , dazu Butterreis und Kroketten	24,50
Rumpsteak mit frischen Champignons, Broccoli und Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	22,50	Filetsteak „American” mit Speck ¹³ umwickelt, dazu Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln und Prinzessbohnen	24,80
Rumpsteak „Förster Art” mit Pfifferlingrahmsauce, Rösti und Blumenkohl	22,50		

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Spezialitäten vom Grill

Cevapcici⁴ mit Djuvecreis und Pommes frites	12,50
Pljeskavica⁴ mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvecreis und Pommes frites	14,50
Raznjici 2 Spieße mit Djuvecreis und Pommes frites	12,90
Halbe-Halbe ein Spieß und drei Cevapcici ⁴ , mit Djuvecreis und Pommes frites	12,90
Räuberspieß Rumpsteak, Schweinefilet, Kotelett, Hacksteak ⁴ , dazu Djuvecreis und Pommes frites	16,50
Split-Teller Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak, mit Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	15,50
Argentinaspieß drei kleine Steaks (Rinderfilet, Roastbeef, Schweinefilet), mit Folienkartoffel	17,90
Pork-Chop Schweinerückensteak mit Käse ¹ und Schinken ^{1,2,3} gefüllt, Kräuterbutter und Pommes frites	13,50
Dubrovnik-Teller drei Schweinemedallions mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Krokette	15,90
Dalmatiner-Teller Kotelett, Fleischspieß, Pljeskavica ⁴ , Cevapcici ⁴ und ein Stück Schafskäse, dazu Djuvecreis und Pommes frites	14,90
Gegrillte Leber mit gerösteten Zwiebeln, dazu Djuvecreis und Pommes frites	12,50
Lustiger Bosnjak Rumpsteak, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Djuvecreis und Pommes frites	21,50

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Internationale Gerichte

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, mit Pommes frites und Gemüse	11,90
Champignonschnitzel mit frischer Champignonsauce und Pommes frites	12,90
Pfifferlingschnitzel vom Schweinefilet, mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	14,90
Pfefferschnitzel mit Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	12,90
„Zagreb“-Schnitzel gerollt, gefüllt mit Crème fraîche und Schafskäse, dazu Pommes frites	14,50
„Kruscan“-Schnitzel paniert, mit Champignonsauce, Sauce Hollandaise und Käse ¹ überbacken, dazu Butterreis und Kroketten	14,90
Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites und Gemüse	14,90
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln und Gemüse	17,90
Schweinemedailles mit Blattspinat, Sauce Hollandaise und Käse ¹ überbacken, dazu Rösti	16,90
Ratsherrenteller drei verschiedene Steaks, dazu Spiegelei, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	16,90

Lamm-Spezialitäten

Lamm-Kotelett vom Grill, mit Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln, Prinzessbohnen mit Speck ¹³ und Knoblauchsauce	22,50
Lammfilet vom Grill, mit Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln, Prinzessbohnen mit Speck ¹³ und Knoblauchsauce	22,90
Lamm-Grillteller mit Folienkartoffel, Prinzessbohnen mit Speck ¹³ und Knoblauchsauce	22,50

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Pfannengerichte

Muckalica geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Sauce, dazu Butterreis	15,50
Putengeschnetzeltes in feiner Champignonsauce, dazu Gnocchi	13,90
Zigeunerleber geschnetzelte Leber mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer pikanten Sauce, dazu Butterreis	13,50
Cikos Tokanj Schweinefiletspitzen in einer pikanten Champignonsauce, dazu Spätzle	15,50
Benrather Pfanne drei verschiedene Steaks in Champignonsauce, mit Kroketten und Broccoli	16,90
Filettopf drei verschiedene Filetstückchen in Pfifferlingrahmsauce, dazu Spätzle	16,90
Toskana-Pfanne Rinderfiletstückchen mit Champignons, Paprikaschoten und Oliven in pikanter Sauce, dazu Butterreis	17,90

Platten für zwei Personen

„Rathaus“-Platte pro Person: Rumpsteak, Schweinemedaille, Cordon Bleu, Sauce Hollandaise, Gemüse und Pommes frites	35,90
Hausplatte pro Person: Spieß, Cevapcici ⁴ , Schweinefilet, Pljeskavica ⁴ und kleines Wiener Schnitzel, dazu Djuvecreis, Gemüse und Pommes frites	36,90
Steakplatte „Benrath“ pro Person: Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet und Hüftsteak, dazu Butterreis, Kroketten, Broccoli und Pfeffersauce ⁴	39,50
Chateaubriand „Bristol“ zartes Rinderfilet mit feinem Gemüse umlegt, dazu Champignons, Reis, Kroketten, Sauce Hollandaise und Pommes frites	55,00

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Geflügel

Putensteak „Hawaii“	13,90
natur vom Grill, mit Ananas und Käse ¹ überbacken, dazu Curryreis	
Putenschnitzel	12,90
paniert, mit Pfeffersauce, Butterreis und Kroketten	
Hähnchenpfanne „Mediterran“	13,90
Hähnchenbrust, Paprikaschoten, Champignons, Porree, Oliven, Kartoffeln und frische Kräuter	

Fisch-Spezialitäten

Baby-Calamares	13,90
vom Grill, mit Salzkartoffeln und Knoblauchsauce	
Schollenfilet¹²	17,90
mit Bandnudeln in Tomaten-Basilikumsauce	
Lachs	17,50
mit Penne in Käse-Lachs-Sauce ¹ und Porree	
Zanderfilet¹²	17,90
mit Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln und Broccoli	
Forelle	14,50
gegrillt oder „Müllerin“, dazu Salzkartoffeln	
Seezunge	26,90
mit Blattspinat und Salzkartoffeln	
Scampi am Spieß	22,90
sechs Stück vom Grill, mit Butterreis und Knoblauchsauce	
Dorade	17,90
mit Mangold und Salzkartoffeln untereinander	

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Desserts

Palatschinken mit Konfitüre	5,90
Palatschinken mit Vanilleeis ¹ und heißer Schokolade	6,90
Palatschinken mit Vanilleeis ¹ und heißen Kirschen ¹¹	6,90
Vanilleeis¹ mit heißer Schokolade und Sahne	4,80
Vanilleeis¹ mit heißen Kirschen ¹¹ und Sahne	4,80
Eiscup „Toska“ Vanilleeis ¹ mit Bananenstückchen, Eierlikör und einem Sahnehäubchen	4,90
Bananen-Split Schokoladen- und Vanilleeis ¹ auf einer Banane, mit Sahne und Schokoladensauce	4,90
„Eiszwerg“ je eine Kugel Erdbeer- und Schokoladen-Eis, mit Sahne und Waffeltüte	2,90
Gemischtes Eis drei Kugeln Eis mit Sahne	3,90

Heiße Getränke

Tasse Kaffee⁵	2,40
Tasse Espresso⁵	2,20
Tasse Cappuccino⁵	2,90
Tasse Milchkaffee⁵	3,20
Glas Tee	2,20
Glas Glühwein	3,30
Tasse Kakao mit frischer Milch	3,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3,5}	Fl. 0,33 l	3,30	Schweppes AMERICAN GINGER ALE ¹⁰	0,2 l	2,50
Coca Cola light ^{1,3,5,6}	Fl. 0,33 l	3,30	Apfelsaft	0,2 l	2,50
Fanta ^{1,3}	Fl. 0,33 l	3,30	Apfelschorle	0,3 l	3,20
Sprite ²	Fl. 0,33 l	3,30	Orangensaft	0,2 l	2,00
Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,50	Kirsch-Fruchtsaft	0,2 l	2,50
Stilles Wasser	Fl. 0,25 l	2,50	Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l	2,50
Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,50	Tomatensaft	0,2 l	2,50
Schweppes ORIGINAL BITTER LEMON ¹⁰	0,2 l	2,50	Orangina	0,25 l	3,00
Schweppes INDIAN TONIC WATER ¹⁰	0,2 l	2,50	Bio Rhabarberschorle	0,33 l	3,30
			Bio Zitronenschorle	0,33 l	3,30

Biere

Füchsen Alt	0,25 l	2,10	Malzbier	0,25 l	2,50
 Krombacher	0,30 l	2,60	 Krombacher ALKOHOLFREI	0,33 l	2,90
 Krombacher <i>Weizen</i>	0,50 l	4,20	 Krombacher <i>Weizen</i> ALKOHOLFREI	0,50 l	4,20

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,10	Berentzen Apfelkorn	2 cl	2,10
Malteser Aquavit	2 cl	2,50	Ouzo 12	2 cl	2,10
Jubiläum Aquavit	2 cl	2,50	Gilbert Calvados	2 cl	2,70
Linie Aquavit	2 cl	2,50	Grappa	2 cl	2,80
Schladerer Kirschwasser	2 cl	2,80	Sambuca	2 cl	2,30
Schladerer Williams Christ	2 cl	2,80	Samtkragen	2 cl	2,20
Metaxa	4 cl	3,30	Wodka	2 cl	2,30
Slivovic	2 cl	2,20	Baileys	4 cl	3,00
Julischka	2 cl	2,10	Sierra Tequila	2 cl	2,30
Bommerlunder	2 cl	2,10	Genever	2 cl	2,10

Bitter/Halbbitter

Ramazzotti	2 cl	2,30	Underberg	2 cl	2,20
Averna	2 cl	2,30	Fernet Branca	2 cl	2,30
Kümmerling	2 cl	2,20	Pelinkovac	2 cl	2,30
Jägermeister	2 cl	2,20	Killepitsch	2 cl	2,30

Whiskey und Cognac

Johnnie Walker	4 cl	4,00	Hennessy V.S.O.P.	4 cl	4,20
Ballantines	4 cl	4,00			
Jack Daniels	4 cl	4,90	Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	5,10

Weinbrände

Asbach Uralt	4 cl	2,70	Cardenal Mendoza	4 cl	5,10
Mariacron	4 cl	2,60			
Carlos I. Primero	4 cl	4,50	Gran Duque D'Alba	4 cl	5,10

Offene Weißweine

Grau Burgunder, trocken	0,20 l	4,50	Grasevina, halbtrocken	0,20 l	4,40
Pinot Grigio, trocken	0,20 l	4,50	Laski Riesling, lieblich	0,20 l	4,30
Rheingau Riesling, trocken	0,20 l	4,50	Weinschorle	0,20 l	4,20

Offene Rotweine

Peljesac, halbtrocken	0,20 l	4,30	Merlot, trocken	0,20 l	4,50
Dalmatiner, lieblich	0,20 l	4,30	Côtes du Rhône, trocken	0,20 l	4,50

Offene Roséweine

Weissherbst, mild	0,20 l	4,30	Opol Split, trocken	0,20 l	4,50
-------------------	--------	------	---------------------	--------	------

Flaschenweine, rot

Salice Salentino	0,75 l	20,90
Primitivo Virtuoso	0,75 l	22,00
Valpolicella Riposato	0,75 l	20,90
Dingac	0,75 l	26,90

Flaschenweine, weiß

Chablis	0,75 l	24,90
Posip	0,75 l	21,50
Pinot Grigio	0,75 l	22,00
Vernaccia di San Gimignano Teruzzi	0,75 l	20,90
Grauburgunder, Heger	0,75 l	21,50

Schaumweine

Geldermann trocken	0,75 l	24,90
Prosecco Canaletto DOC Brut	0,75 l	22,90
Piccolo Prosecco	0,20 l	7,00
Piccolo Geldermann	0,20 l	7,00
Glas Sekt	0,10 l	3,70

Champagner

Champagne Brut Reserve Taittinger Reims	0,75 l	54,00
Piccolo Champagne Moët & Chandon	0,20 l	19,90