

## Aperitifs 5 cl

1	<b>Martini rot</b> <sup>1</sup>	5,80	10	<b>Kir Royal</b> <sup>1</sup>	9,10
2	<b>Martini weiß</b>	5,80	11	<b>Glas Sekt Hausmarke</b>	6,60
3	<b>Martini dry</b>	5,80	12	<b>Sanbitter</b>	6,80
4	<b>Sherry, medium</b>	5,80		alkoholfreier Aperitif	
5	<b>Sherry, secco</b>	5,80	13	<b>Glas Prosecco trocken</b>	6,60
6	<b>Portwein</b>	5,80	27	<b>Aperol Spritz</b>	8,70
7	<b>Campari-Soda</b> <sup>1</sup>	6,50	28	<b>Hugo</b>	8,70
8	<b>Campari-Orange</b> <sup>1</sup>	6,80	29	<b>Lillet Wild Berry</b>	8,70
9	<b>Kir</b> <sup>1</sup>	7,20			

## Kalte Vorspeisen

16	<b>Krabbencocktail</b> <sup>2</sup> mit Toast und Butter	16,80
20	<b>Carpaccio Toscana</b> Rinderfiletscheiben in Zitronensauce mit Basilikum, Knoblauch und Parmesankäse, dazu Baguette	16,80
21	<b>Carpaccio „Bismarckturn“</b> rohes Rinderfilet mit Sauce „Bismarck“ dazu ein Baguette mit Butter	16,80
24	<b>Geräuchertes norwegisches Lachsfilet</b> <sup>12</sup> mit Toast und Butter	16,80
25	<b>Bruschetta „Classico“</b> 3 Stk. geröstetes Baguette mit gewürfelten Tomaten, Pesto und Rucola	9,90
26	<b>Vitello Tonnato</b> hauchdünn geschnittenes Kalbsfleisch mit einer Thunfischsauce und Kapern, dazu Baguette	16,80

## Suppen

30	<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Einlage	7,40
31	<b>Hühnersuppe</b> mit Einlage	7,40
32	<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b>	8,00
33	<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken	8,00
35	<b>Frische Tomatensuppe</b> mit Sahne	7,40
36	<b>Frische Fischsuppe</b>	10,40

## Warme Vorspeisen

40	<b>Scampi</b> in Kräuter-Knoblauch-Sauce, dazu Baguette	18,90
41	<b>4 Scampi vom Rost</b> mit Früchtereis und diversen Saucen	16,80
42	<b>Antipasto „Bismarckturn“</b> Scampi, Krabben, Salm, Zwiebeln in Tomatensauce mit Knoblauch und Kräutern, pikant	16,80

## Zu empfehlen

- 401 **Cordon bleu** 21,90  
mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1</sup> gefüllt,  
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet
- 441 **Hähnchenbrust „Hawaii“** 21,90  
mit diverser Obst, Sauce Hollandaise<sup>2</sup>, Kroketten,  
Gemüse und Salat vom Büffet
- 135 **Forelle „Müllerin“** 21,90  
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat vom Büffet
- 443 **Holzfüllersteak vom Grill** 21,90  
mit einer Auflage von Champignons, Speckwürfelchen<sup>14</sup> und Zwiebeln,  
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet
- 632 **Schollenfilet in Dillsauce** 21,90  
mit Salzkartoffeln und Salat vom Büffet
- 918 **Kleines Rumpsteak mit Pfeffersauce** 25,90  
dazu Pommes frites und Salat vom Büffet



## Kleine Gerichte

60	<b>Kleines Kalbssteak „Hawaii“</b>	24,90
	Kalbssteak mit Curryreis und diversem Obst und Sauce Hollandaise <sup>2</sup>	
61	<b>„Mediterran“ - Teller</b>	23,90
	Rumpsteak, Schweinefilet, Speck <sup>14</sup> und Pommes frites	
66	<b>„Küchenchef“</b>	26,90
	Rinderfilet mit frischen Champignons, dazu Kroketten	
67	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	22,90
	mit frischen Champignons, Spargel und viel Rahm, dazu Butterreis	
447	<b>„Kleines Stroganoff“</b>	22,90
	geschnetzeltes Rinderfilet in feiner Cremesauce mit Zwiebeln, Champignons und saurer Gurke, mit Butterreis garniert	
603	<b>Lammrücken</b> in feiner Kräuter-Knoblauch-Sauce, garniert mit Bratkartoffeln	24,90
604	<b>Schweinefilet</b> in Pfeffersauce, mit Pommes frites	21,50
915	<b>Kalbsleber</b> mit gebratenen Zwiebeln und Pommes frites	21,50
626	<b>Lammkotelett</b> mit Knoblauch und Kräutern, dazu Bratkartoffeln	24,50
914	<b>Lammfilet</b> mit Knoblauch und Kräutern, in feiner Rosmarin-Sauce, dazu Bratkartoffeln	26,90

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## Für unsere kleinen Gäste

75	<b>Kleines Schnitzel „Wiener Art“</b>	13,90
	mit Pommes frites und Salat garniert	
77	<b>Kleine Portion Spaghetti Bolognese</b>	11,90
82	<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites und Salat garniert	11,90

## Vegetarische Ecke

52	<b>Gartenfrischer Gemüseteller</b>	16,80
55	<b>Gartenfrischer Gemüseteller</b> mit Mozzarella überbacken	17,80
123	<b>Tagliatelle</b> mit frischem Gemüse	16,80
766	<b>Omlette</b> mit frischen Champignons und Salzkartoffeln, mit Salat garniert	14,80

## Salatplatten

70	<b>Insalata di Salmone</b> gegrillte Lachsstreifen auf bunten Salatvariationen, mit Balsamico und Olivenöl	19,50
72	<b>Spezial-Salat „Bismarckturm“</b> erfrischender Salat der Saison mit geräuchertem Lachs, Shrimps und Joghurtdressing	19,50
74	<b>Argentinischer Salat</b> bunte Salatvariationen mit argentinischen Rinderfiletstreifen in Balsamico und Olivenöl	23,30
80	<b>Salat „Favorite“</b> frische Salatvariationen mit gebratenem, warmem Hähnchenbrustfilet, angemacht mit Joghurtdressing	19,50
81	<b>Gemischte Salatvariationen</b> mit gebratenen Edelfischen	22,30
290	<b>Salat-Teller</b> vom Buffet	7,20

## Nudelspezialitäten

110	<b>Tagliatelle</b> mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen und Parmesan	16,90
111	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit Tomaten und Fleischsauce	16,90
114	<b>Tagliatelle</b> mit Lachs in Limonen-Estragonsauce	19,90
116	<b>Spaghetti</b> mit Lachs in Weißwein-Sahnesauce	19,90
120	<b>Tagliatelle „Bismarck“</b> mit Rinderfiletspitzen, Gemüse in Tomatensauce und frischen Kräutern	20,90
122	<b>Tagliatelle</b> mit Hähnchenbruststreifen in Champignonrahmsauce und frischen Kräutern	18,90
112	<b>Spaghetti mit Scampi</b> an Rucolasalat, Pinienkernen, Knoblauch und Kräuter-Kirschtomaten	22,80
113	<b>Spaghetti Aglio &amp; Olio</b> mit Peperoncini, Knoblauch und Chili	16,90



## Fisch-Delikatessen

132	<b>Scampi alla Provinciale</b>	32,80
	Scampi mit Provinciale-Sauce, dazu Butterreis	
133	<b>Scampi gegrillt</b>	32,80
	dazu Butterreis und Kräuter-Knoblauch-Sauce	
137	<b>Duett von Lachs &amp; Zanderfilet <sup>12</sup></b>	27,80
	an Dillsauce, dazu Bandnudeln	
138	<b>Lachs gegrillt</b>	31,80
	mit Spinat und Salzkartoffeln	
139	<b>Lachs in Dillsauce</b>	31,80
	mit Gemüse und Salzkartoffeln	
140	<b>Gemischte Fischplatte (für 1 Person)</b>	34,80
	mit Salzkartoffeln und Broccoli	
141	<b>Gemischte Fischplatte (für 2 Personen)</b>	70,00
	mit Salzkartoffeln und Broccoli	
143	<b>Zanderfilet <sup>12</sup> gebraten</b>	27,80
	in Dillsauce mit Salzkartoffeln	
145	<b>Seezunge gegrillt</b>	Tagespreis
	mit Salzkartoffeln und Spinat	

## Lammfleisch-Spezialitäten

### Premium-Qualität aus Neuseeland

235	<b>Lamm-Mix</b>	36,50
	Lammfilet, Lammsteak und Lammkotelett mit Bratkartoffeln, Prinzessbohnen und Knoblauch mit frischen Kräutern	
237	<b>Filet d'Agneau à la Parisienne</b>	36,50
	mit Knoblauch und Kräutern, in feiner Rosmarin-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	
238	<b>Lammrücken gegrillt</b>	35,50
	mit Knoblauch-Kräuter, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	
246	<b>Lammkotelett</b>	34,50
	mit Bratkartoffeln und Knoblauch-Kräutern	
775	<b>Lammcarré am Stück gebraten</b>	37,80
	mit Knoblauch-Kräutern, Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## Internationale Gerichte

152	<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> paniert, serviert mit Pommes frites	20,90
605	<b>Paprikaschnitzel</b> paniert, mit feiner frischer Paprikasauce und Pommes frites	22,90
613	<b>Champignonschnitzel</b> paniert, mit frischen Champignons, Rahmsauce und Pommes frites	22,90
615	<b>Zwiebelrostbraten</b> Schnitzel vom Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites	28,50
772	<b>Scaloppine in Weißweinsauce</b> drei kleine Schnitzel mit Pommes frites	23,80
773	<b>Bauernschnitzel</b> paniert, mit Speck <sup>14</sup> , Zwiebeln und Champignons, dazu Bratkartoffeln	23,80

## Spezialitäten-Platten

165	<b>Diplomaten-Platte (für 2 Personen)</b> verschiedene Steaks vom Grill, brennend serviert, Gemüse, Djuvetschreis, Pommes frites und Sauce Hollandaise <sup>2</sup>	72,00
166	<b>Filet-Spieß (für 2 Personen)</b> verschiedene Filets vom Grill, brennend serviert, Butterreis, Pommes frites, Gemüse und Pfeffersauce	72,00
167	<b>Chateaubriand (für 2 Personen)</b> Eine persönliche Empfehlung des Küchenchefs, reichlich garniert mit Sauce Hollandaise <sup>2</sup>	78,00
168	<b>Steakplatte (für 2 Personen)</b> Kalbsmedaillons, Rinderfilet, Rumpsteak, bouquethaft garniert, dazu Paprikasauce	73,00
170	<b>Schwert „Bismarckturm“ (für 4 Personen)</b> ein exquisites Filetfleischgericht, brennend serviert, garniert mit Gemüse, Bratkartoffeln, Butterreis und Champignonrahmsauce	136,00

Zu diesen Gerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

## Spezialitäten vom Rind

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 175 | <b>Rumpsteak „Lyoner Art“</b>  | 32,80 |
|     | Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten    |       |
| 176 | <b>Rumpsteak „Champignon“</b>  | 32,80 |
|     | Rumpsteak mit frischen Champignons,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten   |       |
| 181 | <b>Filet „Champignon“</b>  | 36,50 |
|     | Filet mit frischen Champignons,<br>dazu Kroketten und Gemüse               |       |
| 184 | <b>Argentinisches Pfeffersteak</b>   | 36,50 |
|     | Filetsteak in pikanter Pfeffercremesauce,<br>dazu Butterreis und Kroketten |       |

## Spezialitäten vom Kalb

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 157 | <b>Sarajevo-Schnitzel</b>   | 28,80 |
|     | Schnitzel vom Kalbsrücken mit gebratenen Zwiebeln,<br>Gemüse und Pommes frites                                    |       |
| 190 | <b>Kalbssteak „Hawaii“</b>  | 33,80 |
|     | Kalbssteak mit Curryreis, diversem Obst<br>und Sauce Hollandaise <sup>2</sup>                                     |       |
| 191 | <b>Kalbssteak „Champignon“</b>  | 33,80 |
|     | Kalbssteak mit frischen Champignons,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten   |       |
| 194 | <b>„Cordon Bleu“</b>  | 33,80 |
|     | Kalbsschnitzel gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> ,<br>serviert mit Gemüse und Kroketten |       |
| 196 | <b>Wiener Schnitzel</b>   | 30,80 |
|     | mit Pommes frites und Gemüse  |       |
| 201 | <b>Kalbsgeschnetzeltes</b>  | 28,80 |
|     | mit frischen Champignons, Spargel und viel Rahm, dazu Butterreis  |       |
| 606 | <b>Gegrillte Leber vom Kalb</b>   | 28,80 |
|     | mit gebratenen Zwiebeln, Apfelscheiben,<br>Gemüse und Pommes frites   |       |

Zu diesen Gerichten gehört **ein** Salat vom Salatbuffet.

## Spezialitäten aus der Pfanne

205	<b>Muckalica</b> geschnetztes Schweinefilet mit frischer Paprika, Tomaten und Zwiebeln, garniert mit Butterreis	23,90
206	<b>Sataras (scharf)</b> geschnetztes Schweinefilet mit Ei, Tomaten, Paprika und Zwiebeln überbacken, dazu Butterreis	24,80
207	<b>Schweinefilet „Dubrovnik“</b> drei Schweinefilets in feiner Paprikasauce, mit Kroketten	25,80
211	<b>Filet „Mediterran“</b> drei Schweinefilets in Pfefferrahmsauce, mit Kroketten	25,90
213	<b>Sauté „Stroganoff“</b> geschnetztes Rinderfilet in feiner Cremesauce mit Zwiebeln, Champignons und saurer Gurke, mit Butterreis garniert	27,80
216	<b>Pfeffer-Pfanne</b> geschnetztes Rinderfilet, Rumpsteak mit Zwiebeln, Paprika, Kidney-Bohnen und Mais, in feiner Pfefferrahmsauce, dazu Butterreis	27,80

## Spezialitäten vom Grill

637	<b>Cevapcici</b> Hackfleischröllchen mit Djuvetschreis und Pommes frites	19,50
638	<b>Halb und Halb</b> Cevapcici-Raznjici-Spieß mit Djuvetschreis und Pommes frites	21,50
639	<b>Pljeskavica-Hacksteak</b> mit Djuvetschreis und Pommes frites	21,50
645	<b>Pljeskavica-Hacksteak</b> mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvetschreis und Pommes frites	21,90
220	<b>Raznjici</b> zwei Spieße, serviert mit Djuvetschreis und Pommes frites	23,00
221	<b>Mixed Grill</b> Rumpsteak, Kalbssteak, Spieß und geräucherter Speck <sup>14</sup> , serviert mit Djuvetschreis und Pommes frites	27,80
222	<b>Filetspitzen</b> zarte Filetspitzen in einer delikaten Champignonrahmsauce, mit Pommes frites und Djuvetschreis	27,50
225	<b>Spieß „Bismarckturn“</b> Rinderfilet, Rumpsteak, Kalbsmedaillon und Speck <sup>14</sup> mit frischer Paprika und Zwiebeln, brennend serviert, dazu Djuvetschreis und Pommes frites	29,90
227	<b>Steakteller</b> Rinderfilet, Rumpsteak, Kalbssteak mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise <sup>2</sup> und Bratkartoffeln	34,00

Zu diesen Gerichten gehört **ein Salat vom Salatbuffet.**

# Supersteaks

Unsere saftigen Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern (Black Angus), die auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Wir grillen Ihr Steak nach Ihrem Wunsch:

**english: blutig gegrillt • medium: rosa gegrillt • well done: durchgegrillt**

## ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

Bife de Chorizo

282	<b>klein - pequeño 200 g</b>	33,00
283	<b>groß - grande 300 g</b>	39,50

## ARGENTINISCHES FILETSTEAK

Bife de Lomo

286	<b>klein - pequeño 200 g</b>	36,00
287	<b>groß - grande 300 g</b>	45,00

Zu jedem Steak gehört **ein** Salat vom Salatbuffet und eine Beilage:  
Folienkartoffel, Pommes frites oder Reis



## Geschenkgutschein

Für Kulinarisches nach Lust und Laune



laufende Nr.

einzulösen bei

Datum u. Unterschrift

im Wert von

in Worten

*Eine originelle  
Geschenkidee!  
Verschenken Sie  
genussvolle Stunden.*

## Saucen

241	<b>Sauce Hollandaise<sup>2</sup></b>	4,90	244	<b>Knoblauchsauce</b>	4,90
242	<b>Champignonrahmsauce</b>	4,90		mit frischen Kräutern, kalt	
243	<b>Pfeffersauce</b>	4,90	245	<b>Paprikasauce</b>	4,90

## Beilagen

260	<b>Folienkartoffel</b>	5,90	265	<b>Kroketten</b>	5,20
	gebackene Kartoffel in Folie, wahlweise mit Sauerrahm oder Kräuterbutter		266	<b>Bratkartoffeln</b>	5,80
261	<b>Pommes frites</b>	4,70	267	<b>Prinzessbohnen</b>	5,80
262	<b>Tagliatelle in Butter</b>	5,20	269	<b>Broccoli</b>	5,80
263	<b>Frisches Marktgemüse</b>	6,00	271	<b>Geröstete Zwiebeln</b>	4,90
264	<b>Djuvetschreis</b>	5,00	272	<b>Portion Mayonnaise</b>	1,00
			273	<b>Frische Champignons</b>	6,40

## Käse

250	<b>Schafskäse</b>	11,80	254	<b>Käseplatte</b>	15,20
	serviert mit Brot und Butter			serviert mit Brot und Butter	
252	<b>Holländer „Gouda“<sup>1</sup></b>	11,80	255	<b>Parmesankäse</b>	15,80
	serviert mit Brot und Butter			serviert mit Brot und Butter	
253	<b>Parmesankäse</b>	2,50			
	gerieben				



## Alkoholfreie Getränke

301	<b>Mineralwasser</b>	Fl. 0,25 l	3,50	308	<b>Selters naturel</b>	Fl. 0,25 l	3,50
302	<b>Coca-Cola</b> <sup>1,3,5</sup>	Fl. 0,2 l	3,60	309	<b>Cola light</b> <sup>1,3,5,9</sup>	Fl. 0,2 l	3,60
303	<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup>	Fl. 0,2 l	3,60	310	<b>Limone, natur</b>	0,2 l	4,50
304	<b>Apfelsaft</b>	Fl. 0,2 l	3,80	311	<b>Orangen, natur</b>	0,2 l	5,20
305	<b>Orangensaft</b>	Fl. 0,2 l	3,80	312	<b>Schwarzer Johannisbeersaft</b>	Fl. 0,2 l	3,90
306	<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>	Fl. 0,2 l	3,80				
307	<b>Bitter Lemon</b> <sup>10</sup>	Fl. 0,2 l	3,80				

## Biere

344	 vom Fass	0,25 l	3,50	338	 HEFWEIZEN	Fl. 0,50 l	5,90
345	 vom Fass	0,40 l	5,10	339	 ALKOHOLFREI	Fl. 0,33 l	4,20
336	 vom Fass	0,25 l	3,50	333	<b>Radler alkoholfrei</b>	Fl. 0,33 l	4,20
335	 vom Fass	0,40 l	5,10				
337		0,33 l	4,20				

## Warme Getränke

315	<b>Tasse Kaffee</b> <sup>5</sup>	3,50	324	<b>Tasse Kakao</b> mit Sahne	4,10
316	<b>Tasse Kaffee</b> koffeinfrei	3,50	325	<b>Glühwein</b>	5,50
317	<b>Tasse Tee</b> diverse Bio	4,00	326	<b>Heiße Slivovic</b> 4 cl	5,50
318	<b>Tasse Filterkaffee</b> <sup>5</sup>	3,40	329	<b>Heiße Zitrone natur</b>	5,50
319	<b>Kännchen Kaffee</b> <sup>5</sup>	6,10	782	<b>Espresso Corretto</b> <sup>5</sup>	5,50
320	<b>Grog von Rum</b> 4 cl	6,10	785	<b>Espresso Macchiato</b> <sup>5</sup>	3,50
321	<b>Tasse Espresso</b> <sup>5</sup>	3,30	786	<b>Latte Macchiato</b> <sup>5</sup>	4,20
322	<b>Tasse Milchkaffee</b> <sup>5</sup>	4,20	788	<b>Cappuccino Decaffeinato</b>	4,10
323	<b>Tasse Cappuccino Italiano</b> <sup>5</sup>	4,10		(koffeinfrei)	

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.

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel  
7 geschwefelt  
9 enthält eine Phenylalaninquelle  
10 chininhaltig  
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten  
14 mit Nitritpökelsalz

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein  
13 Pantothenensäure  
20 Pfanne ist heiß  
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr  
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.