

Unsere Angebote:

- | | | |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 340. | Satarasch <small>A-C-G-I</small>
Geschnetzeltes Schweinefilet mit
Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Salat | 17,00 |
| 341. | Pljeskavica <small>A-C-G-I</small>
mit Pommes frites und Salat | 15,00 |
| 342. | Geschnetzelte Pute <small>I-A-C-G-L</small>
in Champignon-Rahm-Sauce mit Bandnudeln
und Salat | 15,00 |
| 343. | Raznjici <small>G-A-C</small>
mit Bratkartoffeln und Salat | 15,50 |
| 344. | Zagrebschnitzel (Cordon Bleu) <small>A-G-C</small>
Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit
Käse und Schinken dazu Bratkartoffeln
und Salat | 17,00 |
| 345. | Champignonschnitzel <small>A-C-G-1</small>
mit Champignonsauce, Pommes frites
und Salat | 15,50 |
| 346. | Balkanteller <small>A-G-C</small>
Cevapcici, Hacksteak, Speck und
paniertes Schweineschnitzel
dazu Bratkartoffeln und Salat | 16,00 |

Alle Hauptgerichte mit Salat nach Wahl vom Buffet

Inh.: M. Djondras
Bülowstr. 2 · 58097 Hagen
Tel. 0 23 31 - 1 39 95

Öffnungszeiten: Montag, Mittwoch bis Samstag 17:00 - 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertage 11:30 - 14:30 und 17:00 - 22:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung.

Aperitiv 5 cl

- | | | |
|-----|-------------------------------|------|
| 01. | Martini Bianco oder Rosso | 4,00 |
| 02. | VW Vermouth mit Williamsbirne | 5,00 |
| 03. | Campari Soda oder Orange | 5,00 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------|-------|
| 17. | Tomaten-Mozzarella G-A-
dazu Brot und Butter | 10,00 |
| 18. | Schafskäse G-A
dazu Brot und Butter | 11,00 |

Suppen

- | | | |
|-----|----------------------------|------|
| 09. | Kürbiscremesuppe A-G-F-4-6 | 5,00 |
| 10. | Rinderkraftbrühe I-C-4 | 5,00 |
| 11. | Tomatensuppe L-A- | 5,00 |
| 12. | Hühnerkraftbrühe I-C-4 | 5,00 |
| 13. | Gulaschsuppe L-1-A-4 | 5,50 |
| 14. | Broccolicremesuppe A-1-G-4 | 5,00 |
| 15. | Zwiebelsuppe I-L-4 | 5,50 |
| 16. | Champignoncremesuppe A-G-4 | 5,00 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 22. | Champignonköpfe B-A-G-4
frisch vom Grill mit
Krabben und Knoblauch-
sauce überbacken mit
Käse dazu Brot | 14,00 |
| 23. | Knoblauchpilze A-4
frische Champignonköpfe
mit Speck und Knoblauch
überbacken mit Käse
dazu Brot | 13,50 |
| 24. | Gebackener Schafskäse A-G
dazu Brot und Butter | 12,50 |
| 25. | Knoblauchgarnelen A-B-G-4
dazu Brot | 19,50 |

Salatplatten

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 30. | Hirtensalat G-J
frische Paprika, Tomaten,
Gurken, Zwiebeln, Blattsalat,
Oliven und Schafskäse | 13,00 |
| 31. | Fitness-Teller C-J
gegrillte Putenbruststreifen
und gekochtes Ei auf
gemischtem Salat | 15,00 |

Kindergerichte

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| 37. | Puten-Steak 4
Gegrilltes Puten-Steak
mit Pommes frites und Gemüse | 10,50 |
| 38. | Bambi A-C-4
Paniertes Schnitzel
mit Pommes frites und Gemüse | 10,50 |



Seniorenteller

43. Putensteak G-A-C-4 15,50
mit Pfirsichen und Käse
überbacken dazu
Kroketten und Salat
44. Schweinefilet-Royal G-A-C-4 15,50
mit Ananas, Currysauce,
Kroketten und Salat
45. Schweinemed-Jäger G-C-4 16,00
mit Jägersauce, Kroketten
und Salat
- 46 Kalbgeschnetzeltes A-2-C-4 17,00
mit Champignonrahmsauce,
Bandnudeln und Salat

Vegetarisch

50. Bandnudeln A-G-C-4 14,00
mit Paprika, Tomaten,
Zwiebeln, Zucchini und
Champignons überbacken mit
Käse und Sauce Hollandaise
51. Kartoffel-Röstini G-C-4 14,00
Frisches Gemüse mit Käse
überbacken dazu Rösti
und Champignons
52. Ofenkartoffeln-Mediterran G-4 14,00
mit Zwiebeln, Paprika,
Zucchini, Auberginen,
Champignons, Tomaten
und Käse Überbacken

Fisch

57. Lachsfilet D-G-4 23,50
dazu Röstkartoffeln
und Salat
58. Zanderfilet D-G-4 24,50
auf Rahmlauchsauce mit
Bratkartoffeln und Salat
59. Tintenfisch-Dalmatiner N-D-4 23,50
mit Röstkartoffeln
und Salat
60. Doradenfilet D-4 24,00
mit Petersilienkartoffeln
und Salat

Geflügel

65. Putenschnitzel-Wiener A-C-G-4 17,00
mit Pommes frites und Salat
66. Putensteak-Paprika C-G-4 17,50
auf Paprikarahmsauce,
Bratkartoffeln und Salat
67. Putensteak-Orientalisch G-C-4 18,50
mit Currysauce, panierte
Ananas, Banane und Käse
überbacken dazu
Kroketten und Salat
68. Gefülltes Putensteak G-C-4 19,00
gefüllt mit Champignons und
Zwiebeln dazu Röstkartoffeln
Sauce Béarnaise und Salat

Lamm

73. Lammfilet A-G-C-4 29,50
mit Knoblauch-Champignons,
Kroketten, Sauce Béarnaise
und Salat
74. Lammrücken Steak G-4 27,50
mit Knoblauch in Paprikarahm
Sauce dazu Röstkartoffeln
und Salat
75. Lammkoteletts 4 23,50
mit Röstkartoffeln und Salat



Kalb

80. Kalbsleber-Berliner G-4 18,50
mit gerösteten Zwiebeln,
Apfelringen, Kartoffelpüree
und Salat
81. Wiener-Schnitzel A-C-G-4 22,50
mit Röstkartoffeln
und Salat
82. Cordon-Bleu A-C-G-4 24,50
mit Röstkartoffeln und Salat



Argentinische Steaks mit Beilagen

88. Rumpsteak-Tiroler 4 29,50
mit Bratkartoffeln, gerösteten
Zwiebeln und Salat
89. Rumpsteak-Pfeffer G-4 29,50
mit Pfeffersauce, Pommes
frites und Salat
90. Rumpsteak-Madagaskar 29,50
mit Madagaskar-Sauce
dazu Röstkartoffeln und Salat
95. Filetsteak-Pfeffer A-C-G 36,50
mit Pfeffersauce, Kroketten
und Salat
96. Filetsteak-Matuschka 36,50
mit geröstetem Speck,
Zwiebeln, Champignons,
Röstkartoffeln und Salat
97. Filetsteak-Mediteran B-G-4 38,50
mit Garnelen, Champignons
und Käse überbacken,
Folienkartoffel und Salat



Argentinische Steaks

	Hüftsteak	
103.	ca 200 gr.	23,50
104.	ca 300 gr.	33,50
	Rumpsteak	
105.	ca. 200 gr.	27,00
106.	ca. 300 gr.	37,00
	Filetsteak	
107.	ca. 200 gr.	29,50
108.	ca. 300 gr.	41,00
	Entrekôte	
109.	ca. 200 gr.	27,00
110.	ca. 300 gr.	37,00

Saucen

111.	Pfeffersauce 4	3,50
112.	Sauce Bearnaise G-C-4	4,00
113.	Sauce Hollandaise G-C-4	4,00
114.	Knoblauchsauce G-C-4	4,00
115.	Jägersauce G-4	3,50
116.	Zigeunersauce 4	3,50
117.	Ajvar 4	4,00
118.	Madagaskarsauce G-C-4	4,00
119.	Champignonrahmsauce G-C-4	4,00

Alle Steaks mit Salat nach Wahl vom Büffet

Wir grillen Ihr Fleisch ganz nach
Ihren Wünschen

englisch = rot (innerer Kern roh)

medium = rosé (halb durchgebraten))

well done = durch (innerer Kern)



Dazu empfehlen wir:

124.	Maiskolben mit Kräuterbutter G-4	4,00	134.	Kroketten A-G-C-4	4,00
125.	Schwarze Bohnen mexikanisch 4	4,00	135.	Rösti A-G-C-4	4,00
126.	Papa Asada mit Sauerrahm G-4	5,00	138.	Bratkartoffeln 4	4,50
127.	Broccoli 4	5,00	139.	Röstkartoffeln 4	4,50
128.	Champignons in Butter G-4	5,00	140.	Grüne Bohnen 4	5,00
129.	Pfifferlinge in Weinsauce L-4	7,50	141.	Geröstete Zwiebeln A-4	4,00
130.	Gemischtes Gemüse	4,00	142.	Blumenkohl 4	5,00
131.	Djuwetschreis 4	3,50			
132.	Pommes frites	3,50			

Gerichte vom Grill

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 153. Cevapcici ^{A-4}
Hackröllchen mit Zwiebeln
dazu Pommes frites,
Djuwetschreis und Salat | 15,00 | 157. Grillteller ^{A-4}
Schweinerückensteak,
Hacksteak, Spieß, Cevapcici
und Speck mit Pommes frites,
Djuwetschreis und Salat | 18,00 |
| 154. Haussteak ^{G-4}
Hacksteak gefüllt mit
Schafskäse dazu
Djuwetschreis, Bratkartoffeln
und Salat | 17,00 | 158. Balkan-Potpourri ^{A-C-G-4}
Paniertes Schnitzel,
Schweinerückensteak,
Hacksteak, Rumpsteak,
Cevapcici, Speck, Pommes
frites, Djuwetschreis
und Salat | 23,00 |
| 155. Halb und Halb ^{A-4}
4 Cevapcici, Spieß,
Pommes frites, Djuwetschreis
und Salat | 17,00 | 159. Holzfällerteller ^{G-4}
Schweinefilet, Hüftsteak,
gefülltes Hacksteak mit
Bratkartoffeln, Djuwetschreis
und Salat | 23,00 |
| 156. Schindelteller ^{A-G-4}
Spieß, gefülltes Hacksteak
dazu Bratkartoffeln,
Djuwetschreis und Salat | 18,00 | 160. Vjesalica ⁴
Schweinefilet vom Grill mit
Bratkartoffeln und Salat | 21,50 |



Vom Schwein



- | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 165. Schweinemedailon-Madagaskar ^{G-4}
Schweinemedailons mit Sauce
Béarnaise, grünem Pfeffer,
Kroketten und Salat | 19,50 | 170. Krüstchen ^{A-C-G-4}
Paniertes Schweineschnitzel
mit Champignons, Spargel,
Sauce Béarnaise und Käse
überbacken dazu Rösti
und Salat | 17,00 |
| 166. Schweinemedailon-Champignon
überbacken mit Käse auf
Champignonrahmsauce
dazu Rösti und Salat ^{A-C-G-4} | 19,50 | 171. Schnitzel-Mediteran ^{A-C-G-4}
Paniertes Schweineschnitzel
mit Ajvarsauce und Mozzarella
überbacken dazu Bratkartoffeln
und Salat | 18,00 |
| 167. Schweinefilet-Hollandaise ^{G-4}
gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Sauce Hollandaise,
Röstkartoffeln und Salat | 21,00 | 172. Schnitzel-Hawaii ^{C-G-4}
Paniertes Schweineschnitzel
mit Currysauce und Käse
überbacken dazu Kroketten
und Salat | 17,00 |
| 168. Schweinemedailon-Pfeffer ^{G-4}
mit Pfeffersauce dazu
Kroketten und Salat | 19,50 | | |

Empfehlungen

- | | | | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 177. | Lustiger Bosnijak A-G-4
Rumpsteak gefüllt mit
Käse, Schinken
dazu Kroketten,
Djuwetschreis und Salat | 29,50 | 180. | Kosakenteller G-A-C-4
Rinderfilet, Schweinefilet,
Kalbsteak überbacken mit
Käse, Sauce Hollandaise dazu
Djuwetschreis, Kroketten
und Salat | 29,50 |
| 178. | Spezialteller 4
Rinderfilet, Schweinefilet
und Putensteak auf pikanter
Sauce mit Paprika, Gurke,
Pfefferlingen, grünem Pfeffer
und Spargelspitzen dazu
Bratkartoffeln und Salat | 28,50 | 181. | Argentinateller 4
Rinderfilet, Rumpsteak,
Hüftsteak auf gedünsteten
Champignons, Zwiebeln und
Paprika dazu Schwedische
Röstkartoffeln und Salat | 33,50 |
| 179. | Americanteller 4
Rinderfilet, Schweinefilet,
Rumpsteak, Bratkartoffeln
und Salat | 29,50 | | | |

Platten für zwei und mehr Personen

- | | | | | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 185. | Grillplatte A-C-G-4
Putensteak, paniertes
Schnitzel, Raznjici,
Hacksteak gefüllt mit Saffskäse,
Cevapcici und Speck dazu
Pommes frites, Djuwetschreis
und Salat | 44,00 | 187. | Mediteran-Platte A-C-G-4
Cordon bleu, Rinderfilet,
Schweinefilet, Hachsteak
gefüllt mit Schafskäse, Sauce,
Hollandaise, Bratkartoffeln,
Djuwetschreis, Gemüse
und Salat | 55,00 |
| 186. | Turbanplatte A-C-G-4
Rinderfilet, Schweinefilet,
Spießchen, paniertes Schnitzel,
Hacksteak, Cevapcici mit
Pommes frites, Djuwetschreis
Gemüse und Salat | 52,00 | 188. | Steakplatte A-C-G-4
Hüftsteak, Rumpsteak
und Rinderfilet dazu
Röstkartoffeln, Djuwetschreis,
Sauce Béarnaise, Broccoli
und Salat | 71,00 |

Dessert

- | | | | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------------------------------------------------------|------|
| 193. | Palatschinken-Mediteran
mit Vanilleeis und A-C-G-11
Schattenmorellen | 7,00 | 196. | Gemischtes Eis C-G
mit oder ohne Sahne | 5,00 |
| 194. | Palatschinken-Spezial A-C-G
gefüllt mit Vanilleeis,
Eierlikör und
Schokoladensauce | 7,50 | 197. | Walnussbecher C-G-H-3
gemischtes Eis mit Walnüssen | 6,00 |
| 195. | Pinocchio-Eis C-G
für Kinder | 3,50 | 198. | Coup-Adria C-G-11
Vanilleeis mit heißen Kirschen | 6,00 |
| | | | 199. | Heiße Liebe C-G
Vanilleeis mit heißen Himbeeren | 6,00 |

Allergene	Kennzeichnung
1. Glutenhaltiges Getreide/ erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A2 Hartweizen, A3,Roggen, A4 Gerste und A5 Hafer	A
2. Krebstiere/-erzeugnisse u.a. Krebse, Shrimps, Garnelen, Scampi und Hummer.	B
3. Eier/-erzeugnisse alle Eiersorten	C
4. Fische/- erzeugnisse alle Fischarten (u.a. auch Anchovis und Kaviar)	D
5. Erdnüsse/- erzeugnisse alle Erdnusssorten	E
6. Soja/- erzeugnisse alle Sorten Sojabohnen	F
7. Milch/- erzeugnisse einschließlich Laktose alle Milchprodukte	G
8. Schalenfrüchte (Nüsse)/- erzeugnisse u.a.H1 Mandel, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien und H5 Cashewkerne	H
9. Sellerie/- erzeugnisse Bleichsellerie, Knollensellerie und Stauden-Sellerie	I
10. Senf/- erzeugnisse u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver und Senfkörner	J
11. Sesam/- erzeugnisse u.a. Sesamöl, Sesammehl und Sesamsamen	K
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l Schwefeldioxid u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree und Wein	L
13. Lupinen/- erzeugnisse u.a. Lupinenmehl, Lupinenproteine und Lupinenkonzentrat	M
14. Weichtiere/- erzeugnisse u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische und Calamares	N

Trotz sorgfältiger Deklaration der allergenen Zutaten in unseren Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. Koffeinhaltig
6. mit Süßungsmittel
7. geschwefelt
8. mit Phosphat
9. enthält eine Phenylalaninquelle
10. chininhaltig
11. Steinobst könnte Reststeine enthalten
12. In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
13. Speisen nur zum sofortigen Verzehr sonstige verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste sollten Sie von Allergien betroffen sein melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen verwendeten allergenen Zutaten.