



Aperitifs - Longdrinks

01 Martini bianco	3,50 €
02 Sherry dry oder medium	3,50 €
03 Campari Orange	4,90 €
04 VW - Vermouth mit Williamsbirne	5,50 €
05 Aperol Spritz	5,50 €
06 Lillet Berry	5,50 €



Vorspeisen

08 Portion Schafskäse mit Brot und Butter	8,90 €
14 Gebackener Camembert 1 Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast ²	4,90 €



Suppen

21 Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ⁹	4,90 €
23 Frische Hühnersuppe mit Einlage	4,90 €
24 Gulaschsuppe	5,90 €



Salate & Vegetarisches

30 Salat mit Garnelen Frische Salate der Saison, mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig, dazu gegrillte Garnelen und Baguette ⁹	11,90 €
31 Salatteller "Grafenburg" Frische Salate, mariniert mit Balsamico und Olivenöl, dazu Putenbruststreifen und Baguette ^a	11,90 €
32 "Salatteller "Champignon" Frische Salate der Saison mit gebratenen Champignons und Schafskäse, dazu Baguette ⁹	11,90 €
34 Gemüseteller "Adria" Mediterranes Gemüse aus der Pfanne, ^g dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm	11,90 €



Platten für 2 und mehr Personen

161 Grillplatte (ab 2 Personen) pro Person 19,90 € Hacksteak, Putenspieß mit Paprika und Zwiebeln, Schweinerückensteak, Rindersteak, Speck, Buttergemüse, Pommes frites und Gemüsereis	
162 "Grafenburg-Platte" (ab 2 Personen) pro Person 25,50 € Rinderfilet, Schweinefilet, Roastbeef, Broccoli, mediterrane Pfannkartoffeln	

Zu diesen Platten servieren wir eine Schale Salat



Fisch und mehr

53 Lachsfilet ¹³ -Steak mit Knoblauch-Sahne-Sauce, dazu Salzkartoffeln	17,90 €
55 Gegrillte Calamari mit Blattspinat, Salzkartoffeln und frischem Knoblauch in Olivenöl	18,90 €

Zu diesen Fischgerichten servieren wir eine Schale Salat



Gerichte vom Grill

62 Cevapcici 6 Hackfleischröllchen mit Gemüsereis, dazu Ajvar und Zwiebeln	12,90 €
63 Dalmatiner-Teller 3 Cevapcici, 1 Schweinefilet-Spieß, Gemüsereis, Ajvar und Zwiebeln	13,90 €
64 Raznjici 2 Schweinefiletspieße mit Ajvar und Zwiebeln, Pommes frites	14,90 €
65 Hacksteak "Korsika" gefüllt mit Schafskäse, dazu Gemüsereis, Ajvar und Zwiebeln	14,90 €
66 Grillteller Hacksteak, Schweinerückensteak, 2 Cevapcici, 1 Schweinefiletspieß, Gemüsereis, Pommes frites, Ajvar und Zwiebeln	15,90 €
67 Zigeuner-Spieß Rumpsteak, Schweinefilet, Speck, Zigeunersauce, Krokette ¹	19,50 €
68 Piratenteller Rumpsteak, Putenbrust, Schweinefilet, dazu Speck, Bratkartoffeln und Buttergemüse	19,50 €

^

Zu diesen Gerichten vom Grill servieren wir eine Schale Salat



Arg. Steaks mit Beilagen

121 Rumpsteak "Zwiebel" Argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und Pommes frites	23,90 €
122 Rumpsteak "Lustiger Bosniak" Argentinisches Rumpsteak, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, ¹ Kräuterbutter und Gemüsereis	23,90 €
125 Pariser Pfeffersteak Argentinisches Rinderfilet mit Pfeffer-Rahm-Sauce ^{8,g} , dazu Herzoginkartoffeln	27,90 €
126 Filetsteak Champignon Argentinisches Rinderfilet mit gegrillten Champignons, dazu Krokette ^{1,a}	27,90 €

Zu diesen argentinischen Steaks servieren wir eine Schale Salat

Argentinsische Steaks mit einer Beilagenauswahl auf der Rückseite.

Von vielen Gerichten können Sie auch einen Seniorenteller erhalten.



Von der Pute

81 Paniertes ^a Putenschnitzel mit Butterreis	12,90 €
82 Putensteak mit Buttergemüse und Krokette ^{1,a}	15,90 €
72 Puten-Geschnetzeltes mit Broccoli, Champignons und Paprika in einer Sahnesauce, dazu Butterreis ⁹	15,90 €

Zu diesen Puten-Gerichten servieren wir eine Schale Salat



Pfannengerichte

72 Puten-Geschnetzeltes mit Broccoli, Champignons und Paprika in Sahnesauce ⁹ , dazu Butterreis ⁹	15,90 €
74 Geschnetzeltes "Züricher Art" geschnetzeltes Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce ⁹ , dazu Röstinchen	16,90 €
76 Geschnetzeltes Rinderfilet mit Pilzen und Preiselbeeren in Rotweinsauce ⁸ , dazu Krokette ^{1,a}	19,90 €
77 Kalbsleber mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree	17,90 €

Zu diesen Pfannengerichten servieren wir eine Schale Salat



Vom Schwein

90 Schnitzel "Wiener Art" paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	12,90 €
91 Paprika-Schnitzel mit Paprika-Sauce und Pommes frites	14,50 €
92 Champignon-Schnitzel paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce ⁹ , dazu Pommes frites	14,50 €
93 Zwiebelschnitzel paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln, dazu Pommes frites	14,50 €
94 Zagreb-Schnitzel Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken ⁴ und Käse ^{1,9} gefüllt, Buttergemüse, Bratkartoffeln	16,90 €
95 Schweinerückensteak "Pfeffer" mit Pfeffer-Rahmsauce ⁹ , dazu Krokette ^{1,a}	14,90 €
96 Schweinerückensteak "Knoblauch" mit Knoblauchsauce, dazu Krokette ^{1,a}	14,90 €
97 Filet "Feinschmecker Art" Schweinefilet-Medaillons, Sauce Bearnaise ⁹ und Krokette ^{1,a}	16,90 €

Zu diesen Gerichten vom Schwein servieren wir eine Schale Salat



Saftige Argentinische Steaks vom Grill

mit Kräuterbutter und einer Schale Salat

Rumpsteak ohne Fettrand - der Klassiker unter den Steaks - der pure Genuss für Steakliebhaber.

131	Rumpsteak 200 g	20,90 €
132	Rumpsteak 300 g	27,90 €

Filetsteak - das zarteste Stück vom Rind mit feiner Marmorierung und einem Fettanteil von nur 4,5 %.

133	Filetsteak 200 g	23,90 €
134	Filetsteak 300 g	30,90 €



Als Beilagen empfehlen wir...

141	Pommes frites	3,50 €
142	Kroketten ¹	3,50 €
143	Folienkartoffel mit Sauerrahm ⁹	4,50 €
144	Röstinchen	3,50 €
145	Herzoginkartoffeln	3,50 €
146	Gemüsereis	2,90 €
147	Speckbohnen ²	4,50 €
148	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,50 €
149	Broccoli mit Mandelbutter ⁹	4,50 €
151	Sauce Hollandaise ⁹	2,90 €
152	Sauce Bearnaise ⁹	2,90 €
153	Pfeffersauce	2,90 €
154	Knoblauchsauce	2,90 €
155	Portion Ajvar	1,90 €
156	Portion Zwiebeln	1,90 €
157	Ein Beilagen-Salat	4,50 €



Biere

Brinkhoffs No. 1 ^a	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,30 €
Hövels Original ^a	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,30 €
Schlösser Alt ^a	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,30 €
Radler - Alster - Krefelder ^{1,3,4,a}	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,30 €
Jever Fun alkoholfrei vom Fass ^a	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	4,30 €
Schöffelhofer Weizen ^a	0,5 l	4,10 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei ^a	0,5 l	4,10 €
Malzbier ^a	Flasche 0,33 l	2,70 €
Schöffelhofer Mix ^a	Flasche 0,33 l	2,70 €



Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola/Pepsi MAX ^{1,2,3,10,12}	0,3 l	2,60 €
7up ³	0,3 l	2,60 €
Mirinda ^{1,4}	0,3 l	2,60 €
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	2,60 €
Selters Classic	Flasche 0,25 l	2,30 €
Selters Naturell	Flasche 0,25 l	2,30 €
Selters Classic	Flasche 0,75 l	5,40 €
Selters Naturell	Flasche 0,75 l	5,40 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,50 €
Schweppes Tonic Water ²	0,2 l	2,70 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,4,11}	0,2 l	2,70 €
Schweppes Ginger Ale ²	0,2 l	2,70 €
Bananensaft	0,2 l	2,80 €
Kirschsaff	0,2 l	2,80 €
Granini-Schorle	0,4 l	4,50 €
		Maracuja oder Kirsche oder Johannisbeere



Bunter Becher	3,50 €
Erdbeer- und Schokoladen-Eis ^{1,9} mit Sahne ⁹ und vielen bunten Schokolinsen	
Schweizer Schokobecher	5,50 €
2 Kugeln Schoko-Eis und 1 Kugel Vanille-Eis ^{1,9} mit Schokoladensauce ⁹ und Sahne ⁹	
Eis & Heiß	5,50 €
3 Kugeln Vanille-Eis ^{1,9} mit warmen Sauerkirschen und Sahne ⁹	
Nussknacker	5,50 €
1 Kugel Schokoladen-Eis ^{1,9} und 2 Kugeln Walnuss-Eis ^{1,9} mit Walnüssen und Sahne ⁹	
Coppa Bella Stracciatella	5,50 €
2 Kugeln Stracciatella-Eis ^{1,9} , 1 Kugel Schoko-Eis ^{1,9} , Sahne ⁹ , Schokosauce und Eierlikör ⁸ und Sahne ⁹	
Eiskaffee^{9,10} oder Eisschokolade	4,50 €
mit 2 Kugeln Vanille-Eis ^{1,9} und Sahne ⁹	
Palatschinken	4,50 €
Ein dünner Pfannkuchen ^a mit Schoko-Sauce und Eis ^{1,9}	

In Ergänzung des Lebensmittelgesetzes gilt eine sogenannte "Zusatzstoffverordnung". Für die Gastronomie bedeutet diese Verordnung, dass Zusatzstoffe und Allergene in der Speisekarte kenntlich gemacht werden müssen.

Wir verwenden überwiegend Zutaten ohne Zusatzstoffe und ohne Allergene. Wo sie doch enthalten sind, werden sie in dieser Karte mit nebenstehenden Nummern bzw. Buchstaben gekennzeichnet.

Zusatzstoffe:

- 01 mit Farbstoffen
- 02 mit Konservierungsstoffen
- 03 mit Säuerungsmitteln
- 04 mit Antioxydationsmitteln
- 05 mit Geschmacksverstärkern
- 06 mit Schwefeldioxid (Sulfite)
- 07 mit Stabilisierungsmitteln
- 08 Alkoholhaltig
- 09 mit Verdickungsmitteln
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 mit Süßungsmitteln
- 13 können Reste von Gräten enthalten

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- m) Lupinen
- n) Weichtiere

Alle Preise sind einschließlich Bedienung und MwSt

Rückseite:
Unsere große
Speisenauswahl