Aperitif

191 **Sherry** *dry, medium 4,50*

192 **Martini** *bianco, rosso 4,50*

193 **Campari** (1)
mit Orange oder Soda 4,90

195 **VW- Cocktail**
Vermouth
mit Williamsbirne 5,90

197 **Glas Prosecco** *4,90*

kalte Vorspeisen

- mit Brot und Butter -

4 **Mozzarella-Caprese**
mit Tomate
und Basilikum 9,90

26 **Krabbencocktail** (1,2) *9,70*

27 **Räucherlachs**
mit Sahnemeerrettich (4,5) *10,90*

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

2 **„ANTIPASTI“**
mediterrane Vorspeise
mariniertes
südländisches
Gemüse, garniert
mit Feta-Käse (2) *10,90*

Suppen

5 **Rindfleischsuppe** (4) *4,00*

6 **Hühnersuppe** (4) *mit Einlage 4,00*

10 **Zwiebelsuppe** *gratiniert 4,00*

11 **Brokkoli-Cremesuppe** *4,00*

25 **Fischsuppe**
„nach Art des Hauses“ (4) *5,90*

vegetarisch

14 **Bruschetta**
geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauchbutter und Olivenöl 6,90

19 **gebackener Feta-Käse** (2)
garniert mit Zwiebeln und Paprika, in Folie gebacken 9,90

warme Vorspeisen

15 **Schnecken** (2)
geröstet mit Knoblauch, und gratiniert mit Sauce Provencale (1,4) 9,90

16 **Champignonköpfe**
gefüllt mit Krabben (2), *gratiniert mit Käse* (2) *und Sauce Provencale* (1,4) *gereicht auf Reisbett* 11,90

30 **Scampi** (2) **„Provencale“**
in würziger Sauce Provencal (1,4) *an kleinem Salatbouquet* 11,80

Für unsere kleinen Gäste

-bis 10 Jahre -

21 **Samson Steak**
kleines Putensteak mit Broccoli, Pommes Frites und reichlich Sauce Bernaise 7,90

22 **Diddl’s Schnitzel**
kleines Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup 7,90

Salate

104 **Salat Nizza**
- mit Joghurt-Dressing -
frische Blattsalate
mit Thunfisch 10,50

105 **Bauernsalat** ***
- Öl-Essig -
Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Paprika
und Feta-Käse (2) 10,50

106 **Hausschüssel** ***
- mit Hausdressing (2,4,14) -
bunter Salatteller
mit Putenbrust 11,90

110 **Salat Hirschkamp**
- mit Hausdressing -
mit Streifen
gegrillter Putenbrust
Ananas, Krabben (2)
und einer
Folienkartoffel 14,50

---

95 **Beilagensalat**
Hausdressing (2,4,14) 3,70

Nudeln

112 **Bandnudeln „Mediterran“**
Bandnudeln mit
mediterranem Gemüse
und würzig-pikanter
Tomatenjus 11,90

113 **Bandnudeln** *** **„Hirschkamp“**
mit Brokkoli, Pfifferlingen
und Champignons,
gratiniert
mit Käse-Rahm (2) 13,90

Gemüse

116 **Gemüseteller**
Saisongemüse mit
Sauce Hollandaise 12,90

117 **Brokkoli „Gratin“**
gratiniert mit Schinken (4,7)
und Käse-Rahm (2), *dazu*
eine Folienkartoffel
mit Sauerrahm 10,90

Fisch

zu den Fischgerichten reichen wir einen kleinen gemischten Blattsalat, und soweit nicht anders vermerkt, auch noch Spinat und Drillingskartoffeln

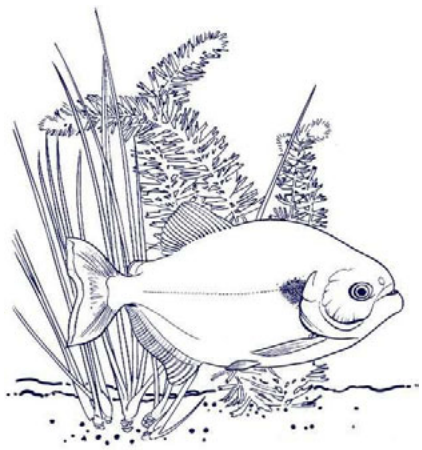
41 **Schollenfilet** ***
mit Orangensauce 15,90

42 **Kabeljaufilet**
mit Dill-Senfsauce 14,90

43 **Filet vom Zander** ***
mit Krabbensauce (1,4) 16,90

45 **Lachssteak**
mit Knoblauch-Olivenöl 17,90

46 **Rotbarschfilet** ***
mit Dillsauce 14,90



STEAK BÖRSE

131 **Rumpsteak „Madagaskar" *****
mit heller Pfeffersauce, Kroketten und Prinzessbohnen 21,90

132 **„Cordon Rouge"**
Rumpsteak gefüllt mit Schinken (4,7) und Käse (2), dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat (2,4,14) 19,90

133 **Zwiebelrumpsteak**
mit Pommes Frites und Salat (2,4,14) 21,90

136 **Rinderfilet „Art des Hauses"**
gratiniert mit Käse (2) und Krabben (2) in Sauce Provencal (1,4), dazu frischer Brokkoli und Kroketten 25,90

Hüft-Steak
mageres, fettfreies Stück

61	**200 g**	16,90
62	**300 g**	19,50

Rumpsteak
durchwachsen, saftig und mit Fettrand gegrillt

63	**200 g**	21,50
64	**300 g**	25,50

Filet-Steak
fettfreies zartes Stück aus der Rinderlende

65	**200 g**	26,50
66	**300 g**	31,90

als Beilage zu diesen Steaks servieren wir eine Folienkartoffel mit Sauerrahm und einen kleinen Salat.

weitere Beilagen

72	Hollandaise	2,90
74	Knoblauchsauce	2,90
76	Pfeffersauce	2,90

81	Brokkoli	4,20
82	Champignons	4,20
83	Blattspinat	4,20
84	Pfifferlinge	11,50
86	Röstzwiebeln	3,00

vom Grill

141 **Räuber-Spieß**
Schweinerücken, Hacksteak und Rindersteak, mit Pommes, Djuvecreis und Salat (2,4,14) 15,50

144 **Casanova-Spieß**
verschiedene Medaillons mit Speck, Paprika und Zwiebeln am Spieß, dazu Bearnaise, Bratkartoffeln und Salat (2,4,14) 18,50

Typisch Balkan

als Beilage zu den Balkan-Spezialitäten reichen wir Ajvar und Zwiebeln, Pommes, Djuvecreis und Salat (2,4,14).

701 **Cevapcici**
Fleischröllchen 12,90

702 **Raznjici**
2 Fleischspieße vom Schweinenacken 13,90

703 **Pola-Pola**
Fleischröllchen und ein Fleischspieß 12,90

704 **Pljeskavica**
Zwiebelhacksteak 13,90

143 **Gefülltes Hacksteak**
mit Feta-Käse (2) 14,50

145 **Balkan-Teller**
Fleischspieß, Cevapcici, Kotelette, Hack- und Rindersteak 17,50

---

151 **Epigramm - Platte**
- für 2 Personen -
gegrilltes und paniertes Fleisch mit Pommes, und Gemüse 34,50

Quer Beet

121 **Medaillons „Imperial“** ***
Schweinemedaillons mit Sauce Bearnaise, Gemüse und Bratkartoffeln 15,50

123 **Medaillons „Königshardter Wald“** ***
Schweinemedaillons überbacken mit Schinken (4,7), *Käse* (2) *und Pfifferlingen, dazu Kroketten und Salat* (2,4,14) 15,50

139 **STEAK-TELLER**
Steaks vom Rind und vom Schwein mit Champignonköpfen, frischem Brokkoli und Bratkartoffeln 24,50

142 **Kalbsleber „Berliner-Art“** ***
mit Röstzwiebeln, Äpfeln, Bratkartoffeln und kleinen Salat (2,4,14) 15,90

161 **Putenbrust „Florida“**
überbacken mit Käse (2), *Schinken* (4,7), *Ananas und Sauce Bearnaise, dazu Röstinchen und Brokkoli* 14,90

vom Lamm

155 **Lammsteak**
mit Knoblauch, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln 18,90

157 **Lammcarree**
mit Kräuterkruste, Blattspinat und Drillingskartoffeln 26,50

aus der Pfanne

Schnitzel

165 **„Wiener Art“** ***
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat (2,4,14) 11,90

168 **Putenschnitzel „Mailänder Art“**
überbacken mit Schinken und Käse (2) *auf Bandnudeln* 12,80

169 **„Cordon Bleu“**
Schweineschnitzel gefüllt m. Schinken (4,7) *und Käse* (2), *dazu Kroketten und Gemüse* 14,90

geschnetzelt

124 **Schweinefilet „Zürcher Art“**
mit Champignons und Zwiebeln im Rahm, dazu Röstinchen 15,50

125 **Feuertopf** ***
Rindergeschnetzeltes in scharf-pikanter Sauce, dazu Butterreis und Salat (2,4,14) 16,90

163 **Putenbrust „Kaschmir“**
mit Früchten in süßsaurer Sauce und Butterreis 12,90

705 **Muckalica**
geschnetzeltes Schweinefilet in pikanter Tomaten-Zwiebel-Paprikasauce dazu Butterreis 15,90

126 **Pfanne „Hirschkamp“** ***
Medaillons vom Rind, Schwein und Pute mit Pfifferlingen und Bratkartoffeln 17,90

… 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:

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

… entscheiden Sie selbst …