Aperitifs

191 **Sherry** *dry, medium* 4,90

192 **Martini** *bianco, rosso* 4,90

193 **Campari** (1)
mit Orange oder Soda 5,90

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

197 **Glas Prosecco** 5,90

kalte Vorspeisen

- mit Brot und Butter -

4 **Mozzarella-Caprese**
mit Tomate
und Basilikum 10,90

26 **Krabbencocktail** (1,2) 11,,70

27 **Räucherlachs**
mit Sahnemeerrettich (4,5) 11,90

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

2 **„ANTIPASTI“**
mediterrane Vorspeise
mariniertes
südländisches
Gemüse, garniert
mit Feta-Käse (2) 8,90

Suppen

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

6 **Hühnersuppe** (4) *mit Einlage* 5,00

10 **Zwiebelsuppe** *gratiniert* 6,00

11 **Tomaten-Cremesuppe** 5,00

25 **Fischsuppe**
„nach Art des Hauses“ (4) 6,90

vegetarisch

14 **Bruschetta**
geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauchbutter und Olivenöl 7,90

19 **gebackener Feta-Käse** (2)
garniert mit Zwiebeln und Paprika, in Folie gebacken 10,90

warme Vorspeisen

15 **Schnecken** (2)
geröstet mit Knoblauch, und gratiniert mit Sauce Provencale (1,4) 10,90

16 **Champignonköpfe**
gefüllt mit Krabben (2), gratiniert mit Käse (2) und Sauce Provencale (1,4) gereicht auf Reisbett 12,90

30 **Scampi** (2) **„Provencale“**
in würziger Sauce Provencal (1,4) an kleinem Salatbouquet 13,80

Für unsere kleinen Gäste - bis 10 Jahre -

21 **Samson Steak**
kleines Putensteak mit Broccoli, Pommes Frites und reichlich Sauce Bernaise 8,90

22 **Diddl's Schnitzel**
kleines Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup 8,90

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 oder wildreis und Brokkoli

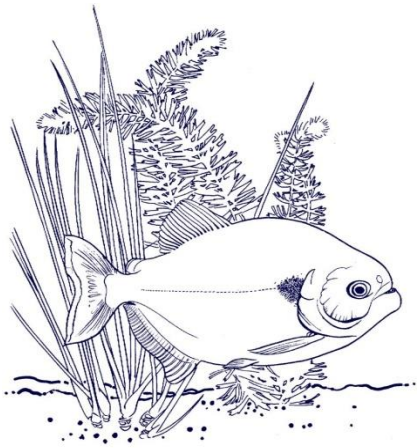
41 **Schollenfilet** *** *mit Orangensauce* 18,90

42 **Seeteufelfilet (Lotte)** *mit Weißweinsauce* 28,90

43 **Filet vom Zander** *** *mit Krabbensauce* (1,4) 19,90

45 **Lachssteak** *mit Knoblauch-Olivenöl* 21,90

46 **Rotbarschfilet** *** *mit Dillsauce* 17,90



37 **Filet vom Lachs und Zander** *mit Scampi in Sauce Provencale* (1,4) 24,50

38 **Lachsfilet Florenz** *Überbacken mit Käse* (2), *Krabben* (2) *und Blattspinat* 24,50

40 **Fischplatte** *** - ab 1 Pers. - *Calamares, Scampi und Fischfilets nach Wahl unseres Küchenchefs*

→ pro Person 28,90

---

51 **Forelle vom Grill** 18,90

54 **Calamares „Dalmatiner Art“** 19,50

Beachten Sie bitte auch unsere Tagesempfehlungen

STEAK BÖRSE

131 **Rumpsteak „Santa Cruz" *****
mit Pfeffersauce, Kroketten und Prinzessbohnen 23,90

132 **„Cordon Rouge"**
Rumpsteak gefüllt mit Schinken (4,7) und Käse (2), dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat (2,4,14) 21,90

133 **Zwiebelrumpsteak**
mit Pommes Frites und Salat (2,4,14) 23,90

136 **Rinderfilet „Art des Hauses"**
gratiniert mit Käse (2) und Krabben (2) in Sauce Provencal (1,4), dazu frischer Brokkoli und Kroketten 27,90

Hüft-Steak
mageres, fettfreies Stück

61	**200 g**	18,90
62	**300 g**	21,90

Rumpsteak
durchwachsen, saftig und mit Fettrand gegrillt

63	**250 g**	24,50
64	**300 g**	27,90

Filet-Steak
fettfreies zartes Stück aus der Rinderlende

65	**200 g**	28,50
66	**300 g**	33,90

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

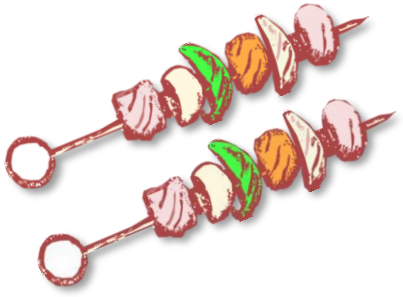
weitere Beilagen

72	Hollandaise	3,00
74	Knoblauchsauce	3,00
76	Pfeffersauce	3,20
81	Brokkoli	4,90
82	Champignons	4,90
83	Blattspinat	4,90
84	Pfifferlinge	12,90
86	Röstzwiebeln	3,50

vom Grill

141 **Räuber-Spieß**
Schweinerücken, Hacksteak und Rindersteak, mit Pommes, Djuvecreis und Salat (2,4,14) 18,90

144 **Casanova-Spieß**
verschiedene Medaillons mit Speck, Paprika und Zwiebeln am Spieß, dazu Bearnaise, Bratkartoffeln und Salat (2,4,14) 22,90



Typisch Balkan

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

701 **Cevapcici**
Fleischröllchen 14,90

702 **Raznjici**
2 Spieße mit Schweinenacken 15,90

703 **Pola-Pola**
Fleischröllchen und ein Fleischspieß 15,90

704 **Pljeskavica**
Zwiebelhacksteak vom Grill 15,90

143 **Gefülltes Hacksteak**
mit Feta-Käse (2) 17,90

145 **Balkan-Teller**
Fleischspiß, Cevapcici Kotelette, Hacksteak- und Speck 21,50

---

151 **Epigramm - Platte**
- für 2 Personen -
gegrilltes und paniertes Fleisch mit Pommes, und Gemüse 39,50

Quer Beet

121 **Medaillons „Imperial“** ***
Schweinemedaillons mit Sauce Bearnaise, Gemüse und Bratkartoffeln 17,90

123 **Medaillons „Königshardter Wald“** ***
Schweinemedaillons überbacken mit Schinken (4,7), Käse (2) und Pfifferlingen, dazu Kroketten und Salat (2,4,14) 18,90

139 **STEAK-TELLER**
Steaks vom Rind mit Champignonköpfen, frischem Brokkoli und Bratkartoffeln 27,90

von Pute

142 **Kalbsleber „Berliner-Art“** ***
mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und kleinen Salat (2,4,14) 16,90

161 **Putenbrust „Florida“**
überbacken mit Käse (2), Schinken (4,7), Ananas und Sauce Bearnaise, dazu Röstinchen und Brokkoli 16,90

vom Lamm

155 **Lammsteak**
mit Knoblauch, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln 23,90

157 **Lammcarree**
mit Kräuterkruste, Blattspinat und Drillingskartoffeln 29,90

aus der Pfanne

Schnitzel

165 **„Wiener Art“** ***
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat (2,4,14) 13,90

168 **Putenschnitzel „Mailänder Art“**
überbacken mit Schinken und Käse (2) *auf Bandnudeln* 15,80

169 **„Cordon Bleu“**
Schweineschnitzel gefüllt m. Schinken (4,7) *und Käse* (2)*, dazu Kroketten und Gemüse* 18,90

geschnetzelt

124 **Schweinefilet „Zürcher Art“**
mit Champignons und Zwiebeln im Rahm, dazu Röstinchen 17,50

125 **Feuertopf** ***
Rindergeschnetzeltes in scharf- pikanter Sauce, dazu Butterreis und Salat (2,4,14) 19,90

163 **Putenbrust „Kaschmir“**
mit Früchten in süßsaurer Sauce und Butterreis 15,90

705 **Muckalica**
geschnetzeltes Schweinefilet in pikanter Tomaten-Zwiebel-Paprikasauce dazu Butterreis 18,90

126 **Pfanne „Hirschkamp“** ***
Medaillons vom Rind, Schwein und Pute mit Waldpilze

... 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 …