



Kalte Vorspeisen

Galiamelone mit Parmaschinken	9,50
Krabbencocktail mit Champignons in Cocktailsauce Und Toast	9,50
Rindercarpaccio mit Basilikumpesto, Rucola Und Parmesan	12,50

Warme Vorspeisen

Französische Schneckenpfanne mit Kräuterbutter	9,70
Gebackene Champignons mit Röstpetersilie Und Cognacsauce	7,50
Scampi in Oliven-Knoblauchöl mit Chili	10,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne	4,50
Kresserahmsuppe mit Sahnehaube	5,50

Tomatencremesuppe mit Gin und Sahne 5,00

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert 5,50

Salate

Saison-Salat in Balsamicodressing 5,50

Tomatensalat mit Zwiebeln und Schafskäse 6,50

Salatteller „Blumenhof“ mit gebratenen Rinderfilet-Spitzen und Champignons 15,90

Chef-Salat mit Cocktaildressing, Schinken, Käse und Ei 12,50

Salatteller mit Putenstreifen, Parmesan und Croutons 13,50

Vegetarisch & Pasta

Frisches Gemüse der Saison mit Salzkartoffeln
Und Sauce Hollandaise 11,50

Tagliatelle mit Gemüse und Kräutern 13,50

Tagliatelle mit Riesengarnelen, Kirschtomaten
Und Parmesan 15,90

Rind

Wir servieren ausschließlich Fleisch vom Black Angus Rind "La Morocha"

Rumpsteak mit Kräuterbutter , Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	22,50
Rinderfiletspitzen „Nach Art des Hauses“ in Knoblauchsauce Champignons, Tomaten, Butterreis und Salat	19,50
Filetsteak „Casanova“ Rinderfilettournedos auf Curryreis mit Ananas und Käse gratiniert	26,90
Pfeffersteak vom Rinderfilet Mit Madagaskar-Pfeffersauce, Saisongemüse und Kartoffelkroketten	27,90

Steaks

Rumpsteak

200 Gramm	18,50
300 Gramm	23,50

Filetsteak

200 Gramm	24,50
300 Gramm	29,50

Beilagen

Pommes Frites, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Folienkartoffel	3,80
Kräuterbutter, Chilibutter, Röstzwiebeln	2,00
Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3,50

Schwein

Cordon Bleu mit gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites, Salat	15,50
Schweinefilet mit Gorgonzolasauce, Kartoffelpüree und Salat	18,50
Muckalica , geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika Zwiebeln, Tomate und Butterreis	15,50

Spezialitäten des Hauses

Blumenhofteller

Medaillons von Rind & Schweinefilet mit Rotweinsauce, gebratenen Pilzen, Saisongemüse und Kartoffelpüree	25,50
---	-------

Für 2 Personen

Chateaubriand

Mit Saisongemüse, Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Salat	70,00
--	-------

Rinderfilet „Madagaskar“

Flambiert mit Pilzen, grünem Pfeffer, Kartoffelkroketten
Und Salat 78,00

Geflügel & Lamm

Putensteak im Knuspermantel in Mandelsauce, Früchten
Und Butterreis 14,50

Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Ingwer, Früchten
Und Butterreis 13,50

Geschmorte Lammschulter in Kräutersauce mit Saisongemüse
Und Kartoffelgratin 18,50

Gegrillte Lammkoteletts
Mit Pommes Frites und Salat 26,50

Gegrillte Lammfilets in Knoblauchsauce mit Blattspinat
Und Kartoffelgratin 27,50

Kalb

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat 19,90

Grillspezialitäten

Cevapcici

Hackfleischwürstchen mit Djuwetchreis, Pommes Frites, Salat 12,50

Halb und Halb (vom Schweinefilet)

4 Cevapcici, 1 Spießchen, Djuwetchreis mit Pommes Frites,
Und Salat 13,50

Raznici

2 Spießchen mit Djuwetchreis, Pommes Frites und Salat 14,50

Gegrillte Rinderleber

Leberscheiben mit Bauchspeck, Djuwetchreis, Pommes Frites
Und Salat 13,50

Pljeskavica

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Djuwetchreis und Salat 14,50

Grillteller

Nach Art des Hauses garniert 15,50

Dalmatinerteller

Schweinefilet, Spießchen, Kotelett, 3 Cevapcici mit Schafkäse
Djuwetchreis und Salat 16,80

Lustiger Bosniak

Gefülltes Rumpsteak mit Käse und Schinken, Djuwetchreis
Pommes Frites und Salat 20,90

Potpurri

Rumpsteak, Lammkotelette, Geflügelfilet mit Pommes Frites Und Salat	21,50
--	-------

Nachspeisen

Gemischtes Eis mit Sahne	3,40
---------------------------------	------

Obstsalat mit Maraschino	4,90
---------------------------------	------

Eisbecher	5,40
------------------	------

Dame Blanche	4,90
---------------------	------

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	4,90
---------------------------------------	------

Dessert Variation	7,50
--------------------------	------

Ab 2 Personen

Schattenmorellen Mit Vanilleeis Am Tisch flambiert	18,60
--	-------

Zabaione Mit Marsalaweincreme, Vanilleeis mit frischen Früchten, Am Tisch zubereitet	18,40
---	-------

Crepes Suzette
Am Tisch flambiert

18,60

