



Kalte Vorspeisen

Galiamelone mit Parmaschinken	9,50
Krabbencocktail mit Champignons in Cocktailsauce Und Toast	10,50
Rindercarpaccio mit Basilikumpesto, Rucola Und Parmesan	13,50

Warme Vorspeisen

Französische Schneckenpfanne mit Kräuterbutter	10,70
Gebackene Champignons mit Röstpetersilie Und Cognacsauce	8,50
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	16,90
Chef-Salat mit Cocktaildressing, Schinken, Käse und Ei	13,50
Salatteller mit Putenstreifen , Parmesan und Croutons	14,50

Vegetarisch & Pasta

Frisches Gemüse der Saison mit Salzkartoffeln Und Sauce Hollandaise	11,50
Tagliatelle mit Gemüse und Kräutern	13,50
Tagliatelle mit Garnelen , Kirschtomaten Und Parmesan	16,90



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	20,50
Filetsteak „Casanova“ Rinderfilettournedos auf Curryreis mit Ananas und Käse gratiniert	28,90
Pfeffersteak vom Rinderfilet Mit Madagaskar-Pfeffersauce, Saisongemüse und Kartoffelkroketten	28,90

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, Röstzwiebeln	2,50
Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	3,50



Schwein

Cordon Bleu mit gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites, Salat	16,50
Schweinefilet mit Gorgonzolasauce, Kartoffelpüree und Salat	20,50
Muckalica , geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika Zwiebeln, Tomate und Butterreis	17,50

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	78,00
Rinderfilet „Madagaskar“ Flambiert mit Pilzen, grünem Pfeffer, Kartoffelkroketten und Salat	82,00



Geflügel & Lamm

Putensteak im Knuspermantel in Mandelsauce, Früchten Und Butterreis	16,50
Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Ingwer, Früchten Und Butterreis	15,50
Geschmorte Lammschulter in Kräutersauce mit Saisongemüse Und Kartoffelgratin	19,50
Gegrillte Lammkoteletts Mit Pommes Frites und Salat	29,50
Gegrillte Lammfilets in Knoblauchsauce mit Saisongemüse Und Kartoffelgratin	27,50

Kalb

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	20,90
--	-------



Grillspezialitäten

Cevapcici

Hackfleischwürstchen mit Djuwetchreis, Pommes Frites, Salat 13,50

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 15,50

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 22,90

Potpurri

Rumpsteak, Lammkotelette, Geflügelfilet mit Pommes Frites
und Salat 21,50



Nachspeisen

Gemischtes Eis mit Sahne	4,40
Obstsalat mit Maraschino	5,90
Dame Blanche	5,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	6,50
Dessert Variation	9,50

Ab 2 Personen

Schattenmorellen Mit Vanilleeis Am Tisch flambiert	18,60
Zabaione Mit Marsalaweincreme, Vanilleeis mit frischen Früchten, Am Tisch zubereitet	19,50
Crepes Suzette Am Tisch flambiert	19,50