



Kalte Vorspeisen

Galiamelone mit Parmaschinken	9,50
Krabbencocktail mit Champignons in Cocktailsauce Und Toast	10,50
Rindercarpaccio mit Basilikumpesto, Rucola Und Parmesan	14,50

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 18,90

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 13,50

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 25,50

Rinderfiletspitzen „Nach Art des Hauses“ in Knoblauchsauce
Champignons, Tomaten, Butterreis und Salat 22,50

Filetsteak „Casanova“
Rinderfilettournedos auf Curryreis mit Ananas und Käse gratiniert 33,90

Pfeffersteak vom Rinderfilet
Mit Madagaskar-Pfeffersauce, Saisongemüse
und Kartoffelkroketten 33,90

Steaks

Rumpsteak

200 Gramm 22,50

300 Gramm 27,50

Filetsteak

200 Gramm 30,50

300 Gramm 35,50

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 28,50

Für 2 Personen

Chateaubriand

Mit Saisongemüse, Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Salat 84,00

Rinderfilet „Madagaskar“

Flambiert mit Pilzen, grünem Pfeffer, Kartoffelkroketten Und Salat 88,00

Geflügel & Lamm

Putensteak im Knuspermantel in Mandelsauce, Früchten Und Butterreis 16,50

Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Ingwer, Früchten Und Butterreis 16,50

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 13,90

Halb und Halb (vom Schweinefilet)

4 Cevapcici, 1Spießchen, Djuwetchreis mit Pommes Frites,
Und Salat 13,90

Raznici

2 Spießchen mit Djuwetchreis, Pommes Frites und Salat 15,90

Gegrillte Rinderleber

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

Pljeskavica

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Djuwetchreis und Salat 16,90

Grillteller

Nach Art des Hauses garniert 16,90

Dalmatinerteller

Schweinefilet, Spießchen, Kotelett, 3Cevapcici mit Schafkäse
Djuwetchreis und Salat 17,50

Lustiger Bosniak

Gefülltes Rumpsteak mit Käse und Schinken, Djuwetchreis
Pommes Frites und Salat 23,90



Potpurri

Rumpsteak, Lammkotelette, Geflügelfilet mit Pommes Frites
Und Salat 24,50

Nachspeisen

Gemischtes Eis mit Sahne 4,40

Obstsalat mit Maraschino 5,90

Dame Blanche 5,50

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis 6,50

Dessert Variation 10,50



Ab 2 Personen

Schattenmorellen

Mit Vanilleeis Am Tisch flambiert

19,60

Zabaione

Mit Marsalaweincreme, Vanilleeis mit frischen Früchten,
Am Tisch zubereitet

19,50

Crepes Suzette

Am Tisch flambiert

20,50

