



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	12,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne	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	27,50
Rinderfiletspitzen „Nach Art des Hauses“ in Knoblauchsauce Champignons, Tomaten, Butterreis und Salat	23,50
Filetsteak „Casanova“ Rinderfilettournedos auf Curryreis mit Ananas und Käse gratiniert	35,90
Pfeffersteak vom Rinderfilet Mit Madagaskar-Pfeffersauce, Saisongemüse und Kartoffelkroketten	35,90

Steaks

Rumpsteak

200 Gramm	23,50
300 Gramm	28,50

Filetsteak

200 Gramm	31,50
300 Gramm	38,50



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	18,50
Schweinefilet mit Gorgonzolasauce, Kartoffelpüree und Salat	22,50
Muckalica , geschnetztes Schweinefilet mit Paprika Zwiebeln, Tomate und Butterreis	18,50

Spezialitäten des Hauses

Blumenhofteller

Medaillons von Rind & Schweinefilet mit Rotweinsauce, gebratenen Pilzen, Saisongemüse und Kartoffelpüree	29,50
---	-------



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 17,50

Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Ingwer, Früchten
Und Butterreis 18,50

Geschmorte Lammschulter in Kräutersauce mit Saisongemüse
Und Kartoffelgratin 25,50

Gegrillte Lammkoteletts
Mit Pommes Frites und Salat 31,50

Gegrillte Lammfilets in Knoblauchsauce mit Saisongemüse
Und Kartoffelgratin 29,50



Kalb

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat 25,50

Grillspezialitäten

Cevapcici

Hackfleischwürstchen mit Djuwetchreis, Pommes Frites, Salat 15,50

Halb und Halb (vom Schweinefilet)

4 Cevapcici, 1 Spießchen, Djuwetchreis mit Pommes Frites,
Und Salat 15,50

Raznici

2 Spießchen mit Djuwetchreis, Pommes Frites und Salat 16,50

Gegrillte Rinderleber

Leberscheiben mit Bauchspeck, Djuwetchreis, Pommes Frites
Und Salat 14,50

Pljeskavica

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Djuwetchreis und Salat 16,90

Grillteller

Nach Art des Hauses garniert 17,50

Dalminerteller

Schweinefilet, Spießchen, Kotelett, 3 Cevapcici mit Schafkäse
Djuwetchreis und Salat 18,50



Lustiger Bosniak

Gefülltes Rumpsteak mit Käse und Schinken, Djuwetchreis
Pommes Frites und Salat 25,50

Potpurri

Rumpsteak, Lammkotelette, Geflügelfilet mit Pommes Frites
Und Salat 28,50

Nachspeisen

Gemischtes Eis mit Sahne 5,70

Obstsalat mit Maraschino 6,90

Dame Blanche 6,50

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis 6,50

Dessert Variation 12,50

Ab 2 Personen

Schattenmorellen

Mit Vanilleeis Am Tisch flambiert 21,60

Zabaione

Mit Marsalaweincreme, Vanilleeis mit frischen Früchten,
Am Tisch zubereitet 19,50

Crepes Suzette

Am Tisch flambiert 22,50