

## Kalte Vorspeisen

<b>Galiamelone mit Parmaschinken</b>	11,50
<b>Krabbencocktail</b> mit Champignons in Cocktailsauce Und Toast	12,50
<b>Rindercarpaccio</b> mit Basilikumpesto, Rucola Und Parmesan	15,50

## Warme Vorspeisen

<b>Französische Schneckenpfanne</b> mit Kräuterbutter	11,70
<b>Gebackene Champignons</b> mit Röstpetersilie Und Cognacsauce	9,50
<b>Scampi</b> in Oliven-Knoblauchöl mit Chili	13,90

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüsejulienne	5,50
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Gin und Sahne	5,00
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käse gratiniert	6,50

## Salate

<b>Saison-Salat</b> in Balsamicodressing	6,50
<b>Tomatensalat</b> mit Zwiebeln und Schafskäse	7,50
<b>Salatteller „Blumenhof“</b> mit gebratenen Rinderfilet-Spitzen und Champignons	19,50
<b>Chef-Salat</b> mit Cocktaildressing, Schinken, Käse und Ei	13,50
<b>Salatteller mit Putenstreifen</b> , Parmesan und Croutons	15,50

## Vegetarisch & Pasta

<b>Frisches Gemüse der Saison</b> mit Salzkartoffeln Und Sauce Hollandaise	15,50
<b>Tagliatelle</b> mit Gemüse und Kräutern	15,50
<b>Tagliatelle mit Garnelen</b> , Kirschtomaten Und Parmesan	18,90

## Rind

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

<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter</b> , Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	29,90
<b>Rinderfiletspitzen „Nach Art des Hauses“</b> in Knoblauchsauce Champignons, Tomaten, Butterreis und Salat	24,50
<b>Filetsteak „Casanova“</b> Rinderfilettournedos auf Curryreis mit Ananas und Käse gratiniert	36,90
<b>Pfeffersteak vom Rinderfilet</b> Mit Madagaskar-Pfeffersauce, Saisongemüse und Kartoffelkroketten	36,90

## Steaks

### Rumpsteak

200 Gramm	24,50
300 Gramm	30,50

### Filetsteak

200 Gramm	32,50
300 Gramm	40,50

## Beilagen

Pommes Frites, Kroketten, Rosmarinkartoffeln, Folienkartoffel	3,80
Kräuterbutter, Röstzwiebeln	2,50
Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise	4,50

## Schwein

<b>Cordon Bleu</b> mit gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites, Salat	18,50
<b>Schweinefilet</b> mit Gorgonzolasauce, Kartoffelpüree und Salat	24,50
<b>Muckalica</b> , geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika Zwiebeln, Tomate und Butterreis	18,50

## Spezialitäten des Hauses

<b>Blumenhofteller</b> Medaillons von Rind & Schweinefilet mit Rotweinsauce, gebratenen Pilzen, Saisongemüse und Kartoffelpüree	31,50
---	-------

## Für 2 Personen

<b>Chateaubriand</b> Mit Saisongemüse, Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Salat	86,00
<b>Rinderfilet „Madagaskar“</b> Flambiert mit Pilzen, grünem Pfeffer, Kartoffelkroketten Und Salat	90,00

## Geflügel & Lamm

<b>Putensteak im Knuspermantel</b> in Mandelsauce, Früchten Und Butterreis	17,90
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Curryrahm mit Ingwer, Früchten Und Butterreis	18,50
<b>Geschmorte Lammschulter</b> in Kräutersauce mit Saisongemüse Und Kartoffelgratin	27,50
<b>Gegrillte Lammkoteletts</b> Mit Pommes Frites und Salat	33,50
<b>Gegrillte Lammfilets</b> in Knoblauchsauce mit Saisongemüse Und Kartoffelgratin	32,50

## Kalb

<b>Wiener Schnitzel</b> mit Bratkartoffeln und Salat	27,50
--	-------

## Grillspezialitäten

### **Cevapcici**

Hackfleischwürstchen mit Djuwetchreis, Pommes Frites, Salat 16,50

### **Halb und Halb (vom Schweinefilet)**

4 Cevapcici, 1Spießchen, Djuwetchreis mit Pommes Frites,  
Und Salat 16,50

### **Raznici**

2 Spießchen mit Djuwetchreis, Pommes Frites und Salat 17,50

### **Gegrillte Rinderleber**

Leberscheiben mit Bauchspeck, Djuwetchreis, Pommes Frites  
Und Salat 15,50

### **Pljeskavica**

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Djuwetchreis und Salat 17,90

### **Grillteller**

Nach Art des Hauses garniert 19,50

### **Dalmatinerteller**

Schweinefilet, Spießchen, Kotelett, 3Cevapcici mit Schafkäse  
Djuwetchreis und Salat 19,50

### **Lustiger Bosniak**

Gefülltes Rumpsteak mit Käse und Schinken, Djuwetchreis  
Pommes Frites und Salat 26,50

### **Potpurri**

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

## Nachspeisen

<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne	5,70
<b>Obstsalat</b> mit Maraschino	7,90
<b>Dame Blanche</b>	6,50
<b>Heiße Himbeeren</b> mit Vanilleeis	7,50
<b>Dessert Variation</b>	13,50

## Dessert am Tisch zubereitet und flambiert

	<b>Preis pro Person</b>
<b>Schattenmorellen</b> Mit Vanilleeis Am Tisch flambiert	11,50
<b>Zabaione</b> Mit Marsalaweincreme, Vanilleeis mit frischen Früchten, Am Tisch zubereitet	11,50
<b>Crepes Suzette</b> Am Tisch flambiert	13,50