

Kalte Vorspeisen

Krabbencocktail mit Champignons in Cocktailsauce Und Toast	13,50
Rindercarpaccio mit Basilikumpesto, Rucola Und Parmesan	16,50

Warme Vorspeisen

Französische Schneckenpfanne mit Kräuterbutter	12,70
Gebackene Champignons mit Röstpetersilie Und Cognacsauce	9,50
Scampi in Oliven-Knoblauchöl mit Chili	15,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne	6,50
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahne	6,90
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert	7,50

Salate

Saison-Salat in Balsamicodressing	6,50
Tomatensalat mit Zwiebeln und Schafskäse	8,50
Salatteller „Blumenhof“ mit gebratenen Rinderfilet-Spitzen und Champignons	19,50
Chef-Salat mit Cocktaildressing, Schinken, Käse	15,50
Salatteller mit Putenstreifen , Parmesan	17,50

Vegetarisch & Pasta

Frisches Gemüse der Saison mit Salzkartoffeln Und Sauce Hollandaise	17,50
Tagliatelle mit Gemüse und Kräutern	17,50
Tagliatelle mit Garnelen , Kirschtomaten Und Parmesan	19,90

Rind

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

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln 29,90

Rinderfiletspitzen „Nach Art des Hauses“ in Knoblauchsauce Champignons, Tomaten, Butterreis und Salat 26,50

Filetsteak „Casanova“
Rinderfilettournedos auf Curryreis mit Ananas und Käse gratiniert 38,90

Pfeffersteak vom Rinderfilet
Mit Madagaskar-Pfeffersauce, Saisongemüse und Kartoffelkroketten 38,90

Steaks

Rumpsteak

200 Gramm 25,50
300 Gramm 31,50

Filetsteak

200 Gramm 34,50
300 Gramm 42,50

Beilagen

Pommes Frites, Kroketten, Rosmarinkartoffeln 4,00

Folienkartoffel mit Kräuterquark 5,50

Kräuterbutter 2,50

Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise 4,50

Röstzwiebeln 3,50

Schwein

Cordon Bleu mit gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes frites, Salat	20,50
Schweinefilet mit Gorgonzolasauce, Kartoffelpüree und Salat	26,50
Muckalica , geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika Zwiebeln, Tomate und Butterreis	20,50

Spezialitäten des Hauses

Blumenhofteller Medaillons von Rind & Schweinefilet mit Rotweinsauce, gebratenen Pilzen, Saisongemüse und Kartoffelpüree	32,50
---	-------

Für 2 Personen

Chateaubriand Mit Saisongemüse, Sauce Bernaise, Kartoffelgratin	88,00
Rinderfilet „Madagaskar“ Flambiert mit Pilzen, grünem Pfeffer, Kartoffelkroketten Und Salat	94,00

Geflügel & Lamm

Putensteak im Knuspermantel in Mandelsauce, Früchten Und Butterreis	18,90
Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Ingwer, Früchten Und Butterreis	19,50
Geschmorte Lammschulter in Kräutersauce mit Saisongemüse Und Kartoffelgratin	29,50
Gegrillte Lammkoteletts Mit Pommes Frites und Salat	35,50
Gegrillte Lammfilets in Knoblauchsauce mit Saisongemüse Und Kartoffelgratin	34,50

Kalb

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	29,50
--	-------

Grillspezialitäten

Potpurri

Rumpsteak, Lammkotelette, Geflügelfilet mit Pommes Frites
Und Salat 30,50

Lustiger Bosniak

Gefülltes Rumpsteak mit Käse und Schinken, Djuwetchreis
Pommes Frites und Salat 28,50

Cevapcici

Hackfleischwürstchen mit Djuwetchreis, Pommes Frites, Salat 18,50

Halb und Halb (vom Schweinefilet)

4 Cevapcici, 1Spießchen, Djuwetchreis mit Pommes Frites,
Und Salat 18,50

Raznici

2 Spießchen mit Djuwetchreis, Pommes Frites und Salat 19,50

Gegrillte Rinderleber

Leberscheiben mit Bauchspeck, Djuwetchreis, Pommes Frites
Und Salat 16,90

Pljeskavica

Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Djuwetchreis und Salat 20,90

Grillteller

Schweinekotelett, Spieß, 1Cevapcici, Pljeskavica, Rinderleber
Djuwetchreis, Pommes Frites und Salat 20,90

Dalmatinerteller

Schweinefilet, Spieß, Schweinekotelett, 3Cevapcici mit Schafkäse,
Djuwetchreis und Salat 21,90

Nachspeisen

Gemischtes Eis mit Sahne	6,00
Dame Blanche	7,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	8,50
Dessert Variation	13,50

Dessert am Tisch zubereitet und flambiert

	Preis pro Person
Schattenmorellen Mit Vanilleeis Am Tisch flambiert	14,50
Zabaione Mit Marsalaweincreme, Vanilleeis Am Tisch zubereitet	14,50
Crepes Suzette Am Tisch flambiert	15,50