

Sehr geehrte Gäste,

sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Die Zusätze sowie die im Restaurant ausliegende Allergenen Karte gibt, Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten und Allergenen.

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidans mittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

- a. Glutenthaltigen Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

APERITIF

		€
Martini Bianco / Rosso	5 cl	4,00
Sherry Medium / Dry	5 cl	4,00
Gin Tonic	4 cl	6,90
Campari ¹ Soda / Orange	4 cl	6,90
Portwein	5 cl	4,00
Kir Royal	0.1 l	4,70
Prosecco	0.1 l	4,70
Hugo	0.2 l	6,90
Aperol Spritz	0.2 l	6,90

BIER VOM FASS

		€
Warsteiner Pils	0,3 l	2,90
Gaffel Kölsch	0.3 l	2,60
Gaffel Kölsch	0,2 l	1,80
Alster	0,3 l	2,60
Radler	0,3 l	2,60

BIER FLASCHE

		€
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	2,90
Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	2,90
König Ludwig Weizen	0,5 l	4,70
K. Ludwig alkoholfrei Weizen	0,5 l	4,70
K. Ludwig Dunkel Weizen	0,5 l	4,70
Gaffels Fassbrause	0,33 l	2,90
Malzbier	0,3 l	2,60
Estrella Damm	0,33 l	3,50

WARME GETRÄNKE

	€
Tasse Kaffee / Kaffee Haag	2,40
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,60
Capuccino Italiano	3,00
Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato	3,20

SOFTDRINKS

		€
Gerolsteiner (still)	0,25 l	2,50
Gerolsteiner (still)	0,75 l	6,30
San Pellegrino	0,25 l	2,50
San Pellegrino	0,75 l	6,30
Coca Cola / Zero	0,3 l	2,90
Fanta	0,3 l	2,90
Sprite	0,3 l	2,90
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,90
Orangensaft	0,2 l	2,70
Apfelsaft	0,2 l	2,70
Bitter Lemon	0,2 l	2,70
Tonic	0,2 l	2,70
Ginger Ale	0,2 l	2,70
Red Bull	0,25 l	4,00
Vio Schorle Apfel	0,3 l	3,20
Vio Schorle Johannisbeere	0,3 l	3,20

BITTER

		€
Campari	4 cl	4,00
Averna	4 cl	4,00
Ramazzotti	4 cl	4,00
Aperol	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Killepitsch	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Underberg	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	3,00
Pelinkovac	2 cl	3,00

TEE

	€
Earl Grey	2,30
Grüner Tee	2,30
Früchte Tee	2,30
Frische Minze	2,70

GIN

		€
Bombay Sapphire Gin	4 cl	6,50
Tanqueray Gin	4 cl	6,50

AQUAVIT 2 CL

Linie Aquavit	3,20
Jubiläums Aquavit	3,00
Malteser Aquavit	3,00

WHISKEY 4 CL

Jack Daniel's	6,00
Ballantines	6,00
Bushmills Malt 10y	6,00
Tullamore Dew	6,00

BRANDY 4 CL

Carlos I Gran Reserva	7,00
Asbach Uralt	4,00

COGNAC 2 CL

Hennessy	5,00
----------	------

LIKÖRE / LIQUEUR

Bailey's Irish Cream	4,00
Malibu	4,00
Amaretto di Saronno	3,00
Kruskovac	2,70

CALVADOS 2 CL

Pàpidoux VSOP	3,50
---------------	------

GRAPPA 2 CL

Lo Chardonnay "Monovitigno" - Nonino	5,50
Anticacuvée Riserva - Nonino	7,50
Nebbiolo Marco - Bonfante	5,00

VODKA 2 CL

Smirnoff	3,00
Absolut	3,00

SPIRITUOSEN 2 CL

Slivovitz	2,40
Doppelkorn	2,20
Schladeder Kirschwasser	3,00
Schladeder Himbeergeist	3,00
Pascall Poire William	3,20
Tequila Sierra Silver	3,00
Tequila Agavita Anejo	4,00
Julischka	2,40

RUM 2 CL

Havana Club 3 Anos	3,50
Havana Club 7 Anos	4,50

LONGDRINKS 4 CL

Malibu & Kirsche / Orange	6,90
Vodka & Red Bull / Orange / Tonic	6,90
Jägermeister & Red Bull	6,90
Bacardi Cola	6,90
Campari Soda / Orange	6,90
Jack Daniel's & Cola	6,90
Havanna Club & Cola / Orange	6,90
Batida de Coco & Kirsche / Orange	6,90
Bombay Gin & Tonic	6,90

ARGENTINISCHES STEAK VOM GRILL

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie auf dem Spezialgrill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden in Südamerika gezüchtet werden.

WIE SOLLEN WIR IHR STEAK GRILLEN?

ENGLISCH (blutig)

MEDIUM (rosa)

WELLDONE (durch)

Zu diesen Steaks servieren wir eine Folienkartoffel und Salat.

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

175. klein 200g 23,50 €

176. groß 300g 30,00 €

ARGENTINISCHES FILETSTEAK

178. klein 200g 29,00 €

179. groß 300g 36,00 €

BEILAGEN UND SAUCEN

185.	<i>Pommes frites</i>	3,00 €
186.	<i>Kroketten</i>	3,00 €
187.	<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	3,50 €
188.	<i>Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter</i>	3,50 €
189.	<i>Rösti</i>	3,00 €
190.	<i>Prinzessbohnen</i>	4,00 €
191.	<i>Blattspinat</i>	4,00 €
192.	<i>Speckbohnen</i>	4,00 €
193.	<i>Brokkoli</i>	4,00 €
196.	<i>Sauce Hollandaise</i>	3,00 €
197.	<i>Sauce Béarnaise</i>	3,00 €
199.	<i>Pfeffer Sauce</i>	3,00 €
200.	<i>Champignons</i>	4,00 €
201.	<i>Djuwecreis</i>	3,00 €
202.	<i>Mischgemüse</i>	3,00 €
203.	<i>Salzkartoffeln</i>	3,00 €
204.	<i>Röstzwiebeln</i>	3,00 €
210.	<i>gemischter Salat</i>	4,00 €
211.	<i>Krautsalat nach "Art des Hauses"</i>	3,50 €

KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|------|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 105. | <i>Cocktail-Krabben
in Cocktailsauce</i> | 9,50 € |
| 106. | <i>Carpaccio vom Rind
mit Vinaigrette, dazu frisch geriebener Parmesan</i> | 12,00 € |
| 108. | <i>Geräucherter Lachs
mit Rösti und Kräuterquark</i> | 9,50 € |
| 109. | <i>Mozzarella mit Tomaten (vegetarisch)
in Olivenöl, Balsamico und Brot</i> | 8,50 € |

SALATE

- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 112. | <i>Kleiner gemischter Salat mit Joghurt Dressing (vegetarisch)</i> | 4,00 € |
| 114. | <i>Bunte Salatplatte
mit Putenbrust, Cocktailsauce und Brot</i> | 12,50€ |
| 115. | <i>Salat Mediterrane (vegetarisch)
Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Gurken, Oliven, Schafskäse und Brot</i> | 12,90€ |
| 116. | <i>Salatteller „Argentina“
Rucolasalat mit gebratenen Roastbeef streifen,
Cherrytomaten, Balsamikoessing und Brot</i> | 18,50 € |

SUPPEN

- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| 126. | <i>Tomatensuppe (vegetarisch)</i> | 5,00 € |
| 128. | <i>Rindfleischsuppe mit Einlage</i> | 5,00 € |
| 129. | <i>Hühnersuppe mit Einlage</i> | 5,00 € |
| 130. | <i>Zwiebelsuppe „Pariser Art“ (vegetarisch)
mit Käse überbacken</i> | 6,00 € |

WARME VORSPEISEN

120. *Spanisches Pfännchen* 12,50€
Riesengarnelen in Olivenöl, Knoblauch, Kräutern, dazu Brot
121. *6 Weinbergschnecken* 9,50 €
in Knoblauchsauce, dazu Brot
122. *FrISChe Champignonköpfe* 10,0 €
mit Krabben und Käse überbacken
123. *Ziegenkäse „Dalmacija“ (vegetarisch)* 12,50 €
*Ziegenkäse mit Honig und Pinienkerne überbacken,
auf Rucola - Walnuss Salat mit Balsamikoessig*

VEGETARISCHE ECKE

132. *Vegetarischer Teller* 13,50€
verschiedenes Gemüse, Kartoffeln, Spiegelei und Sauce Hollandaise

VOM GEFLÜGEL

171. *Putenmedaillons „Venezia“* 17,50 €
*überbacken mit Mozzarella und Tomaten,
dazu Brokkoli und Kroketten*
173. *Geschnetzeltes Putenbrust* 13,90€
in Curry-Fruchtsauce mit Butterreis
174. *Putenmedaillons in Champignon-Rahmsauce,* 17,50 €
dazu Butterreis und Brokkoli

SALAT DRESSING ZUR AUSWAHL

Joghurt Dressing

Öl und Essig

Cocktail Dressing

PASTA – NUDELN

- | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 150. | <i>Spaghetti „Aglio e Olio“ (vegetarisch)
mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoni und getrockneten Tomaten</i> | 11,00 € |
| 152. | <i>Spaghetti Carbonara
mit Ei, Speck und Sahnesauce</i> | 11,90 € |
| 155. | <i>Bandnudeln mit Lachs in Tomaten – Knoblauch Sauce</i> | 18,50 € |
| 156. | <i>Penne all' Arrabiata
mit Speck, Paprika, Peperoni, Knoblauch, Tomatensauce
und Parmesan</i> | 11,90 € |

MEDITERRANER STREIFZUG

- | | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 160. | <i>Rumpsteak „Lyonnais“
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat</i> | 24,50 € |
| 161. | <i>Rumpsteak „Champignon“
mit frischen Champignons, dazu Pommes frites und Salat</i> | 24,50 € |
| 164. | <i>Lammkotelett
an Rucolasalat, mit Schafskäse und Rosmarinkartoffeln</i> | 24,00 € |
| 165. | <i>Lammkarree
mit gegrillter Tomate, frischem Knoblauch,
Rosmarinkartoffeln und Salat</i> | 31,50 € |
| 166. | <i>Mediterraner Feller
Lammkotelett, Schweinefilet, Rumpsteak, Garnele,
mit pikanter Sauce und Rosmarinkartoffeln</i> | 24,50 € |
| 167. | <i>Pfeffer – Filetsteak
mit grünem Pfeffer in Cognacsauce, dazu Kroketten und Salat</i> | 30,00 € |

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

214. *Leber Berliner Art* 12,50 €
*mit gerösteten Zwiebeln, gebratenen Apfelringen,
Bratkartoffeln und Salat*
215. *Raznjici* 14,50 €
zwei Fleischspieße mit Djuwecreis, Pommes frites und Salat
216. *Halb und Halb* 14,50 €
Cevapcici, Raznjici, mit Djuwecreis, Pommes frites und Salat
217. *Cevapcici* 13,50 €
mit Djuwecreis, Pommes frites und Salat
218. *Pljeskavica (Hacksteak)* 16,00 €
gefüllt mit Schafskäse, dazu Bratkartoffeln und Salat
219. *Spezialteller „Arkade“* 19,90 €
*drei verschiedene Medaillons und Fleischspieß, dazu Djuwecreis,
Pommes frites und Salat*
220. *Lustiger Bosniak* 24,50 €
*Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Djuwecreis,
Pommes frites und Salat*
221. *Grillteller* 17,00 €
verschiedene Sorten Fleisch, dazu Djuwecreis, Pommes frites und Salat

SPEZIALITÄTEN FÜR 2 PERSONEN

225. *„Arkade“ – Platte* 38,00 €
*Rumpsteak, Putensteak, Pljeskavica mit Schafskäse gefüllt und
Schweinefilet, dazu Champignons, Bratkartoffeln und Salat*
226. *„Mostar“ – Platte* 38,00 €
*gefüllte Schnitzel, Rumpsteak, Schweinefilet, Pljeskavica, Cevapcici,
dazu Gemüse, Champignons, Pommes frites und Salat*

VOM GRILL ODER AUS DER PFANNE

231. *Schweinefilet Pfanne „Jäger Art“* 20,50 €
mit Pfifferlingen, Tagesgemüse und Schweizer Rösti
232. *Cordon Bleu* 17,90 €
*vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Kroketten und Salat*
233. *Schweineschnitzel „Wiener Art“* 14,50 €
mit Pommes frites und Salat
234. *Jägerschnitzel* 15,50 €
mit Mischpilzen, Pommes frites und Salat
235. *Haustopf* 20,50 €
*drei verschiedene Filets mit Bratkartoffeln, Champignons,
Speck, Grilltomate, Sauce Hollandaise und Salat*
236. *Geschnetzeltes „Züricher Art“* 18,00 €
*Geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen Champignons
in Sahne-Sauce, dazu Buttereis und Salat*
237. *Madagaskar Teller* 19,50 €
*3 Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce,
dazu Kroketten und Gemüse*

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

137. *Damen Toast* 15,50 €
zwei Schweinefilets mit Pfirsichen, Sauce Hollandaise, überbacken
138. *Herrn Toast* 18,50 €
*kleines Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Speck,
Bratkartoffeln und Salat*
142. *Kleines Rumpsteak* 18,50 €
mit Pfeffercognacsauce, Bratkartoffeln und Salat

FISCHGERICHTE

240.	<i>Zanderfilet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Blattspinat</i>	21,50 €
241.	<i>Gegrilltes Lachsfilet mit Salzkartoffeln und Blattspinat</i>	21,50 €
242.	<i>Scampi vom Grill mit Salzkartoffeln und Blattspinat</i>	26,00 €
244.	<i>Fischplatte „Arkade“ Kabeljaufilet, Scampi, Lachssteak, Zanderfilet, dazu Salzkartoffeln, Blattspinat und grüner Salat</i>	48,00 €
245.	<i>Frische Seeezunge (400 g – 500 g) mit Salzkartoffeln und Blattspinat</i>	Tagespreis

DESSERTS

250.	<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade</i>	6,50 €
251.	<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	6,50 €
252.	<i>Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen</i>	6,50 €
253.	<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,00 €
255.	<i>Mousse au Chocolat</i>	6,00 €
257.	<i>Zitronensorbet</i>	5,50 €
258.	<i>Variation „Art des Hauses“</i>	8,50 €
260.	<i>Palatschinken mit Konfitüre</i>	5,50 €
261.	<i>Palatschinken mit Vanilleeis und heißen Himbeeren</i>	6,80 €
262.	<i>Palatschinken mit Vanilleeis und heißer Schokolade</i>	6,80 €
263.	<i>Palatschinken mit Vanilleeis und heißen Schattenmorellen</i>	6,80 €