

Aperitifs

- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Martini 5 cl
rot, rosé, weiß | 6 | Bacardi mit Cola ^{4,5} |
| 2 | Sherry 5cl
dry, medium, cream | 7 | Gin Tonic ⁶ |
| 3 | Portwein 5 cl | 8 | Glas Sekt |
| 4 | Campari ⁵ Orange, Soda | 9 | VW
Vermouth und Williamsbirne |
| 5 | Wodka mit Lemon ⁶ | 10 | Kir Royal |
| | | 11 | Aperol Spritz |

Kalte & warme Vorspeisen zur Einstimmung

- 21 **Carpaccio vom Rind**
hauchdünn geschnitten, mit Parmesankäse und Balsamico-Dressing
- 22 **Garnelen „Venezia“**
mit Knoblauch und Tomatensauce - scharf
- 24 **Krabben-Cocktail**
mit Honigmelonen-Würfeln und frischer Ananas
- 25 **Weinbergschnecken**
nach Art unseres Küchenchefs, mit Kräutern aus dem
Küchengarten und viel Knoblauch
- 26 **Scampi „Provencal“**
in Wein-Tomaten-Knoblauch-Sahnesauce
- 27 **Camembert gebacken**
mit Petersilien-Toast und Butter
- 28 **Großer Salat vom Salatbuffet**

Suppen-Spezialitäten

- 30 **Gulaschsuppe**
mit Fleischeinlage
- 32 **Krabbencremesuppe**
mit Wodka und Sahnehäubchen
- 33 **Rinderkraftbrühe**
mit Einlage
- 34 **Französische Zwiebelsuppe**
mit Käse⁵ überbacken
- 35 **Tomatencremesuppe**
mit Sahnehäubchen

Salatbuffet

Unsere ausgesuchten Salate sind immer frisch und knackig. Sie können nach Ihrer Wahl Salate mit den verschiedenen Dressings am Salatbuffet zusammenstellen, die wir täglich frisch für Sie vorbereiten.

Für Vegetarier

- 36 **Gemüseplatte „Europa“**
mit Bratkartoffeln - ohne Speck -
- 38 **Gebratene Penne**
mit frischen Champignons
und Salat vom Buffet

Supersteaks vom Grill

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern, die auf den saftigen Weiden in Südamerika auf La-Pampas-Feldern gezüchtet werden. Black-Angus- und Hereford-Rinder sind die Lieferanten der wohlschmeckenden Steaks.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

English: blutig gegrillt

Medium: rosa gegrillt

Well done: durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern,
wird Ihr Steak **Medium - Rosa** gegrillt.

Rumpsteak

41 ca. 200 g

42 ca. 300 g

Filetsteak

44 ca. 200 g

45 ca. 300 g

Entrecote

43 ca. 250 g

47 Neanderthaler Steaks
am Spieß ca. 400 g

Rumpsteak, Filetsteak, Entrecote

Zu allen Steaks servieren wir Folienkartoffel und Salat, den Sie sich nach Ihren Wünschen am Salatbuffet selbst zusammenstellen können.

Täglich frische Beilagen und Saucen

51 Baked Potato mit
Sauerrahm oder Kräuterbutter*

52 Pommes frites

53 Bratkartoffeln mit Speck¹³

54 Petersilienkartoffeln

55 Kroketten

56 Djuwetschreis

57 Butterreis

58 Mexikanische rote Bohnen
mit Speck¹³ und Zwiebeln

59 Pfefferrahmsauce

60 Sauce Béarnaise

61 Broccoli

62 Prinzessböhnchen
mit Speck¹³

64 Champignon-
Zwiebelgemüse

65 Röstzwiebeln

66 Maisgemüse mit Speck¹³

67 Knoblauchsauce

68 Champignonsauce

69 Ajvar

70 Sauce Hollandaise

Unsere Steak-Delikatessen

- 71 Rumpsteak „Herren Art“
saftiges Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln ¹³
- 72 Pfeffersteak „Cafe de Paris“
Rinderfilet mit Sauce und grünem Pfeffer,
dazu Gemüse und Kroketten
- 73 Champignon-Steak
Rinderfilet mit frischen Champignons in Sauce,
dazu Gemüse und Kroketten
- 75 Steak und Gambas
Filetsteak mit Gambas garniert,
dazu Bratkartoffeln ¹³ und Broccoli
- 76 Rumpsteak „Tirol“
mit gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Gemüse
- 77 Rumpsteak „Valentino“
saftiges Rumpsteak mit frischen Krabben in Weißweinsauce,
dazu Bratkartoffeln ¹³ und Gemüse
- 78 Rumpsteak „Gorgonzola“
mit Bratkartoffeln ¹³ und Gorgonzola-Sauce
- 79 Holzfäller-Steak vom Schwein
mit Kräuterbutter*, Bratkartoffeln ¹³ und Djuwetschreis
- 80 Putensteak, gegrillt
mit Kräuterbutter*, Kroketten und Gemüse
- 81 Kalbssteak, 250g
mit Kräuterbutter*, Thymiankartoffeln und Kaisergemüse

**Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat, den Sie nach Ihren Wünschen
am Salatbuffet zusammenstellen können.**

Spezielles vom Grill

- 82 Cevapcici
Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, Djuwetschreis u. Pommes frites
- 83 Grillteller „Spezial“
verschiedene Sorten Fleisch, dazu Pommes frites,
Djuwetschreis u. Zwiebeln
- 84 Hacksteak „Hirten-Art“
gefüllt mit Fetakäse, dazu Gemüse, mit Röstkartoffeln
- 85 Pljeskavica
Hacksteak mit Zwiebeln, Djuwetschreis und Pommes frites
- 87 Zigeunerspieß
Rinder- & Schweinefilet mit Speck¹³ am Spieß,
dazu Pommes frites und Djuwetschreis
- 88 Lustiger Bosniak
Rumpsteak gefüllt mit Schinken^{1,5,10} und Käse⁵,
dazu Pommes frites und Djuwetschreis
- 89 Mix-Steak „Dubrovnik“
Filetsteak, Rumpsteak, Entrecote,
dazu Broccoli und Folienkartoffel
- 90 Schweinefilet „Barun“
gefüllt mit Schinken^{1,5,10} & Käse⁵, dazu Djuwetschreis
und Pommes frites
- 91 Adria Leber
gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln, Djuwetschreis
und Pommes frites
- 92 Schweinefilet
saftiges Schweinefilet gegrillt, mit Spargel, Champignons,
Sauce Hollandaise u. Kroketten
- 93 Madagaskar-Teller
Schweinemedallions, Sauce Bearnaise, grüner Pfeffer, Kroketten

**Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat, den Sie nach Ihren Wünschen
am Salatbuffet zusammenstellen können.**

Spezielles aus der Pfanne

- 99 **Bauernpfanne**
3 verschiedene Medaillons, Speck ¹³, Bratkartoffeln und Prinzeßbohnen
- 101 **Zülpicher Topf**
verschiedene Medaillons mit Käse ⁵ überbacken, dazu Rösti
- 102 **Schweinelendchen nach „Jäger-Art“**
mit pikanter Sauce, dazu Broccoli und Kroketten
- 103 **Cordon bleu „Dubrovnik Art“** (vom Schwein)
gefüllt mit Schinken ^{1,5,10} und Käse ⁵, dazu Gemüse und Kroketten
- 106 **Muckalica**
geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, pikant, scharf, dazu Butterreis
- 108 **Putenmedaillons**
in Sahne-Sauce mit Kroketten und Gemüse

Schnitzel

- 110 **Jägerschnitzel** mit Pommes frites
- 111 **Putenschnitzel**
mit Käse ¹ überbacken, dazu Gemüse und Pommes frites
- 112 **Champignon-Schnitzel**
mit Gemüse und Kroketten, Champignon-Sauce
- 113 **Wiener Schnitzel** (vom Schwein)
mit Gemüse und Pommes frites

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat, den Sie nach Ihren Wünschen am Salatbuffet zusammenstellen können.



Platten für zwei Personen und mehr

121 Gourmet-Platte

verschiedene gegrillte Fleischsorten mit Gemüse, Djuwetschreis und Pommes frites

123 Dubrovnik-Steak-Platte

mit Champignons, Kräuterbutter*, Gemüse und Bratkartoffeln ¹³

Fisch-Spezialitäten

130 Zanderfilet ¹²

gegrillt, mit Broccoli, Salzkartoffeln und Knoblauch

132 Lachs „Mediterran“

gedünsteter frischer Lachs, mit Kräuterbutter*, dazu Broccoli, Salzkartoffeln und Knoblauch

133 Lachs „Pescatore“ (Fischer-Art)

Lachsfilet¹², zubereitet in Fischsauce, mit Meeresfrüchten, dazu Broccoli und Salzkartoffeln

135 Riesengarnelen vom Grill

ohne Schale, mit Zwiebeln und Paprika am Spieß, Knoblauch, dazu Butterreis und Broccoli

136 Seezunge „Müllerin“

mit Knoblauch u. frischer Zitrone, dazu Broccoli und Petersilienkartoffeln

137 Tropisches Zungenfilet ¹²

mit Knoblauch u. frischer Zitrone, dazu Broccoli und Petersilienkartoffeln

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat, den Sie nach Ihren Wünschen am Salatbuffet zusammenstellen können.

Für den kleinen Appetit

- 141 Toast „Dubrovnik“
kleines Rumpsteak mit Champignons und Speck¹³ angeröstet
- 142 Toast „Oriental“
Schweinefilet mit Obst
- 143 Balkansalat
mit Schafskäse, Essig und Öl
- 144 Salatteller „à la Chef“

Für unsere kleinen Gäste

- 149 Kinder Cevapcici
mit Gemüse und Pommes frites
- 151 Chicken-Nuggets
mit Pommes frites
- 152 Kleines Putenschnitzel
mit Gemüse und Pommes frites
- 153 Baby Spieß

Seniorenteller

- 161 Geschnetzeltes (Pute)
in Rahmsauce mit Reis
- 162 „Seniorinnen-Spezial“
Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce und Kroketten
- 163 Rinderfilet (150 g)
Broccoli und Pommes frites
- 164 Puten-Seniorensteak
mit Kräuterbutter*, Kroketten und Gemüse

Manche mögen's heiß

- 188 Milchkaffee ⁴
- 189 Latte Macchiato ⁴
- 190 Tasse Kaffee ⁴
- 191 Doppelter Espresso ⁴
- 192 Espresso ⁴
- 193 Glas Tee
- 194 Cappuccino ⁴

Köstliche Desserts

- 175 Palatschinken „Crepes“
mit Vanilleeis ⁵, Schokolade und Nüssen
- 176 Palatschinken „Crepes“
mit heißen Kirschen ¹¹
- 177 Palatschinken „Crepes“
mit Vanilleeis ⁵, frischen Früchten in Wein-Chaudeau
- 179 Panna Cotta
mit Schattenmorellen ¹¹ und Sahne

Eisspezialitäten

- 180 Vanilleeis ⁵
mit heißen Kirschen ¹¹ und Sahne
- 182 Birne Helene
Vanilleeis ⁵ mit Williamsbirne, heißer Schokolade und Sahne
- 183 Nußknacker-Mix
Eis mit Nüssen, Schokoladensauce und Sahne
- 184 Kleines Eis mit Sahne

Hopfen und Malz

200 Jever Pils vom Fass	0,25 l		
201 Gaffel Kölsch	0,25 l	206 Jever Fun	
202 Pils-Schuss	0,25 l	(alkoholfrei)	0,33 Fl.
203 Alsterwasser	0,25 l	207 Weihenstephan	0,5 l Fl.
204 Krefelder	0,25 l	Hefe-Weizen	
205 Malzbier	0,25 l	208 Weihenstephan	0,5 l Fl.
Kölsch	0,40 l	Hefe-Weizen (alkoholfrei)	
Kölsch Schuss	0,40 l		
Kölsch Radler	0,40 l		

Alkoholfreie Getränke

209 Gaffels Fassbrause	0,33 l	221 Traubensaft	0,2 l Fl.
210 Pepsi ^{4,5}		223 Tonic ⁶	0,2 l Fl.
Pepsi light ^{3,4,5}	0,2 l	224 Bitter Lemon ⁶	0,2 l Fl.
211 Pepsi ^{4,5}		225 Apfelschorle	0,3 l
Pepsi light ^{3,4,5}	0,3 l	228 Ginger	0,2 l
212 Spezi ^{4,5}	0,2 l	229 Wasser	0,75 l
213 Spezi ^{4,5}	0,3 l		
214 Fanta ⁵ Sprite	0,2 l		
215 Fanta ⁵ Sprite	0,3 l		
216 Mineralwasser	0,2 l		
217 Mineralwasser	0,25 Fl.		
218 Orangensaft	0,2 l		
219 Apfelsaft	0,2 l		
220 Johannisbeersaft	0,2 l Fl.		

Getränke sind
unser Bier!

Familienunternehmen
Baum
GmbH & Co. KG

Johannes




Getränkefachgroßhandel

Siemensring · 53925 Kall
Tel. 02441-4703 · Fax -6075

Spirituosen

230 Korn	2 cl	242 Heißer Slivovitz	4 cl
233 Grappa	2 cl	243 Sambuca	2 cl
234 Linie Aquavit	2 cl	244 Kirschwasser	2 cl
235 Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	245 Williamsbirne	2 cl
236 Alborg Jubiläums Aquavit	2 cl	248 Underberg	2 cl
237 Moskowskaya Wodka	2 cl	249 Jägermeister	2 cl
238 Julischka	4 cl	250 Amaro Averna	4 cl
239 Kruskovac	4 cl	251 Ramazotti	4 cl
240 Pelinkovac	4 cl	252 Fernet Branca	2 cl
241 Slivovitz	4 cl	255 Remy Martin	2 cl
		261 Baileys	4 cl
		262 Ouzo	2 cl

Qualitätsweine

Offene Weißweine Karaffe 0,25 l

- 270 Riesling
weiß, ölig, liebliche Blume
- 272 Grauburgunder trocken,
aus der Pfalz

Offene Roséweine Karaffe 0,25 l

- 275 Rosé leicht, elegant, spritzig
- 276 Weißherbst
- 277 Prosek Likörwein, süß, gehaltvoll

Flaschenweine / Sekt

Weißweine Flasche 0,7 l

- 290 Weißburgunder, trocken
- 291 Riesling liebliche Blume
- 292 Grauburgunder trocken

Rotweine Flasche 0,7 l

- 295 Kadarka, fein, mild
- 296 Dalmatiner Rot lieblich, mild
- 297 Plavac-Plamen feinherb
- 305 Rosé leicht, elegant
- 306 Spätburgunder Barrique, trocken

Offene Rotweine Karaffe 0,25 l

- 280 Kadarka lieblich
- 282 Dalmatiner Rot lieblich
- 283 ASPA Tempranillo trocken
- 284 0,5l Wein



Das Weinfachgeschäft in der Eifel!

WEINBaum

info@weinbaum.de · www.weinbaum.de

Sekt & Champagner

- 320 Piccolo
- 321 Hausmarke
- 322 Crémant Champagner