

## Aperitif

<b>Martini</b> weiß oder rot	3,50	<b>Kir Royal</b>	5,10
<b>Sherry</b> medium oder trocken	3,00	<b>VW Martini/Williamsbirne</b>	4,70
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Soda oder Orange	4,50	<b>Prosek</b> original kroatisch	2,90
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1,10</sup> Aperol, Prosecco, Spritzer Soda, Eis	5,40		

## Vorspeisen

<b>Dalmatinischer Prsut</b> luftgetrockneter Schinken mit Oliven, Butter und Toast	9,90
<b>Bulgarischer Schafskäse</b> mit Oliven, Butter und Toast	7,80
<b>Geräucherter Lachs</b> mit Zwiebelringen, Meerrettich, Butter und Toast	9,90
<b>„Heiß und Kalt“</b> Salat und Obst der Saison mit warmen Putenbruststreifen	11,50
<b>Frische Champignons</b> gefüllt mit Krabben, dazu Toast	8,90
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren, Butter und Toast	8,50
<b>1/2 Dutzend Weinbergschnecken</b> in feiner Knoblauchsauce, dazu Toast	6,90

## Suppen

<b>Hühnersuppe</b> <sup>4</sup> mit Einlage	4,60
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahne	4,80
<b>Zwiebelsuppe</b> <sup>4</sup> „Französische Art“ mit Käse <sup>1</sup> überbacken	4,90

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Kinder-Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein, mit Pommes frites	7,90	<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce	6,50
<b>Kinder-Cevapcici<sup>4</sup></b> mit Pommes frites	7,90	<b>Putensteak</b> mit Bandnudeln	7,90

## Für den kleinen Appetit und unsere Senioren

<b>Putengeschnetzeltes</b> mit frischer Champignonrahmsauce und Spätzle	12,90	<b>Lachssteak</b> mit Salzkartoffeln	13,90
<b>Putensteak mit Pfeffersauce<sup>4</sup></b> Kroketten und Gemüse	12,90	<b>Penne nach „Art des Hauses“</b> mit Mozzarella, Tomaten, Parmaschinken, Pinienkernen und Knoblauch	10,90
<b>Hühnerbrust vom Grill</b> mit Ananas <sup>2</sup> und Käse <sup>1</sup> , überbacken, dazu Rösti-Ecken und Gemüse	12,90	<b>Herren-Toast</b> Rumpsteak auf Toast, mit gerösteten Zwiebeln und Spiegelei	14,90
<b>Zwei Schweinemedallions</b> mit Champignonsauce, Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln und Gemüse	13,50	<b>Spaghetti</b> in Zitronensahne mit Garnelen	13,50
<b>Lady-Steak</b> Rumpsteak 120 g, mit Kroketten, Broccoli und Kräuterbutter	15,90		

## Vegetarische Gerichte

<b>Gemüseteller überbacken</b> mit Sauce Hollandaise und Käse <sup>1</sup>	11,50	<b>Spaghetti</b> mit frischer Tomatensauce	10,50
<b>Omelett</b> mit gegrillten Auberginen und Zucchini	10,90	<b>Gnocchi</b> mit Tomaten, Pinienkernen und Rucola	10,50
<b>Bandnudeln</b> mit Rahmspinat	10,90	<b>Folienkartoffel</b> mit Crème fraîche-Schnittlauch-Quark, dazu gegrillte Champignons	10,50
<b>Spaghetti Aioli</b> Knoblauchspaghetti mit Chili	10,50		

# Argentinische Steaks „Black Angus”

*Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie auf dem Grill zubereiten, sind ausschließlich frische „Black Angus”-Steaks aus Argentinien.*

Hüftsteak	200 g	14,90
Hüftsteak	300 g	17,50
Rumpsteak	200 g	17,90
Rumpsteak	300 g	21,90
Filetsteak	200 g	21,80
Filetsteak	300 g	26,80

## Beilagen

Pommes frites	3,00	Djuvecreis	3,20
Folienkartoffel	3,50	Champignonköpfe	3,90
Kroketten	3,00	Blattspinat	3,90
Schweizer Rösti	3,00	Broccoli	3,50
Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln	3,50	Prinzessbohnen mit Speck <sup>13</sup>	3,50
Butterreis	3,00	Salat vom Buffet	3,90

## Saucen

Sauce Hollandaise	3,20	Pfifferlingsauce	3,70
Sauce Béarnaise	3,20	Pfeffersauce <sup>4</sup>	3,20
FrISChe Champignonsauce	3,30		

## Steak-Spezialitäten

<b>Rumpsteak</b> mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites	21,90	<b>Pfeffersteak</b> zartes Filetsteak mit grüner Pfeffersauce <sup>4</sup> , dazu Butterreis und Kroketten	25,50
<b>Rumpsteak</b> mit frischen Champignons, Broccoli und Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln	22,90	<b>Filetsteak „American”</b> mit Speck <sup>13</sup> umwickelt, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln und Prinzessbohnen	25,80
<b>Rumpsteak „Förster Art”</b> mit Pfifferlingrahmsauce, Rösti und Blumenkohl	22,90		

---

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.  
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

---

## Spezialitäten vom Grill

<b>Cevapcici<sup>4</sup></b> mit Djuvecreis und Pommes frites	12,80
<b>Pljeskavica<sup>4</sup></b> mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvecreis und Pommes frites	14,80
<b>Raznjici</b> 2 Spieße mit Djuvecreis und Pommes frites	12,90
<b>Halbe-Halbe</b> ein Spieß und drei Cevapcici <sup>4</sup> , mit Djuvecreis und Pommes frites	12,90
<b>Räuberspieß</b> Rumpsteak, Schweinefilet, Kotelett, Hacksteak <sup>4</sup> , dazu Djuvecreis und Pommes frites	16,80
<b>Split-Teller</b> Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak, mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln	15,50
<b>Argentinaspieß</b> drei kleine Steaks (Rinderfilet, Roastbeef, Schweinefilet), mit Folienkartoffel	18,50
<b>Pork-Chop</b> Schweinerückensteak mit Käse <sup>1</sup> und Schinken <sup>1,2,3</sup> gefüllt, Kräuterbutter und Pommes frites	13,50
<b>Dubrovnik-Teller</b> drei Schweinemedallions mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Kroketten	15,90
<b>Dalmatiner-Teller</b> Kotelett, Fleischspieß, Pljeskavica <sup>4</sup> , Cevapcici <sup>4</sup> und ein Stück Schafskäse, dazu Djuvecreis und Pommes frites	15,50
<b>Gegrillte Leber</b> mit gerösteten Zwiebeln, dazu Djuvecreis und Pommes frites	12,80
<b>Lustiger Bosnjak</b> Rumpsteak, gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> , dazu Djuvecreis und Pommes frites	21,90

---

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.  
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

---

## Internationale Gerichte

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein, mit Pommes frites und Gemüse	12,50
<b>Champignonschnitzel</b> mit frischer Champignonsauce und Pommes frites	12,90
<b>Pfifferlingschnitzel</b> vom Schweinefilet, mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln	14,90
<b>Pfefferschnitzel</b> mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln	12,90
<b>„Zagreb“-Schnitzel</b> gerollt, gefüllt mit Crème fraîche und Schafskäse, dazu Pommes frites	14,80
<b>„Kruscan“-Schnitzel</b> paniert, mit Champignonsauce, Sauce Hollandaise und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Butterreis und Kroketten	14,90
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein, gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> , dazu Pommes frites und Gemüse	14,90
<b>Kalbsschnitzel</b> mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln und Gemüse	17,90
<b>Schweinemedailles</b> mit Blattspinat, Sauce Hollandaise und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Rösti	16,90
<b>Ratsherrenteller</b> drei verschiedene Steaks, dazu Spiegelei, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln	17,50

## Lamm-Spezialitäten

<b>Lamm-Kotelett</b> vom Grill, mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln, Prinzessbohnen mit Speck <sup>13</sup> und Knoblauchsauce	22,90
<b>Lammfilet</b> vom Grill, mit Bratkartoffeln mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln, Prinzessbohnen mit Speck <sup>13</sup> und Knoblauchsauce	23,50
<b>Lamm-Grillteller</b> mit Folienkartoffel, Prinzessbohnen mit Speck <sup>13</sup> und Knoblauchsauce	23,50

---

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.  
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

---

## Pfannengerichte

<b>Muckalica</b> geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Sauce, dazu Butterreis	15,80
<b>Putengeschnetzeltes</b> in feiner Champignonsauce, dazu Gnocchi	14,50
<b>Zigeunerleber</b> geschnetzelte Leber mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer pikanten Sauce, dazu Butterreis	13,90
<b>Cikos Tokanj</b> Schweinefiletspitzen in einer pikanten Champignonsauce, dazu Spätzle	15,50
<b>Benrather Pfanne</b> drei verschiedene Steaks in Champignonsauce, mit Kroketten und Broccoli	17,50
<b>Filettopf</b> drei verschiedene Filetstückchen in Pfifferlingrahmsauce, dazu Spätzle	16,90
<b>Toskana-Pfanne</b> Rinderfiletstückchen mit Champignons, Paprikaschoten und Oliven in pikanter Sauce, dazu Butterreis	17,90

## Platten für zwei Personen

<b>„Rathaus“-Platte</b> pro Person: Rumpsteak, Schweinemedaille, Cordon Bleu, Sauce Hollandaise, Gemüse und Pommes frites	36,50
<b>Hausplatte</b> pro Person: Spieß, Cevapcici <sup>4</sup> , Schweinefilet, Pljeskavica <sup>4</sup> und kleines Wiener Schnitzel, dazu Djuvecreis, Gemüse und Pommes frites	37,50
<b>Steakplatte „Benrath“</b> pro Person: Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet und Hüftsteak, dazu Butterreis, Kroketten, Broccoli und Pfeffersauce <sup>4</sup>	39,50
<b>Chateaubriand „Bristol“</b> zartes Rinderfilet mit feinem Gemüse umlegt, dazu Champignons, Reis, Kroketten, Sauce Hollandaise und Pommes frites	55,00

---

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.  
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

---

## Geflügel

<b>Putensteak „Hawaii“</b>	13,90
natur vom Grill, mit Ananas und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Curryreis	
<b>Putenschnitzel</b>	13,50
paniert, mit Pfeffersauce, Butterreis und Kroketten	
<b>Hähnchenpfanne „Mediterran“</b>	13,90
Hähnchenbrust, Paprikaschoten, Champignons, Porree, Oliven, Kartoffeln und frische Kräuter	

## Fisch-Spezialitäten

<b>Baby-Calamares</b>	13,90
vom Grill, mit Salzkartoffeln und Knoblauchsauce	
<b>Schollenfilet<sup>12</sup></b>	17,90
mit Bandnudeln in Tomaten-Basilikumsauce	
<b>Lachs</b>	17,50
mit Penne in Käse-Lachs-Sauce <sup>1</sup> und Porree	
<b>Zanderfilet<sup>12</sup></b>	18,50
mit Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln und Broccoli	
<b>Forelle</b>	14,80
gegrillt oder „Müllerin“, dazu Salzkartoffeln	
<b>Seezunge</b>	27,50
mit Blattspinat und Salzkartoffeln	
<b>Scampi am Spieß</b>	23,90
sechs Stück vom Grill, mit Butterreis und Knoblauchsauce	
<b>Dorade</b>	18,50
mit Mangold und Salzkartoffeln untereinander	

---

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.  
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

---

## Desserts

<b>Palatschinken</b> mit Konfitüre	5,90
<b>Palatschinken</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup> und heißer Schokolade	6,90
<b>Palatschinken</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup> und heißen Kirschen <sup>11</sup>	6,90
<b>Vanilleeis<sup>1</sup></b> mit heißer Schokolade und Sahne	4,80
<b>Vanilleeis<sup>1</sup></b> mit heißen Kirschen <sup>11</sup> und Sahne	4,80
<b>Eiscup „Toska“</b> Vanilleeis <sup>1</sup> mit Bananenstückchen, Eierlikör und einem Sahnehäubchen	4,90
<b>Bananen-Split</b> Schokoladen- und Vanilleeis <sup>1</sup> auf einer Banane, mit Sahne und Schokoladensauce	4,90
<b>„Eiszwerg“</b> je eine Kugel Erdbeer- und Schokoladen-Eis, mit Sahne und Waffeltüte	2,90
<b>Gemischtes Eis</b> drei Kugeln Eis mit Sahne	3,90

## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee<sup>5</sup></b>	2,50
<b>Tasse Espresso<sup>5</sup></b>	2,40
<b>Tasse Cappuccino<sup>5</sup></b>	3,00
<b>Tasse Milchkaffee<sup>5</sup></b>	3,50
<b>Glas Tee</b>	2,40
<b>Glas Glühwein</b>	3,40
<b>Tasse Kakao</b> mit frischer Milch	3,50



## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,3,5</sup>	Fl. 0,33 l	3,40	Schweppes <sup>®</sup> AMERICAN GINGER ALE <sup>10</sup>	0,2 l	2,60
Coca Cola light <sup>1,3,5,6</sup>	Fl. 0,33 l	3,40	Apfelsaft	0,2 l	2,60
Fanta <sup>1,3</sup>	Fl. 0,33 l	3,40	Apfelschorle	0,3 l	3,30
Sprite <sup>2</sup>	Fl. 0,33 l	3,40	Orangensaft	0,2 l	2,10
Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,60	Kirsch-Fruchtsaft	0,2 l	2,60
Stilles Wasser	Fl. 0,25 l	2,60	Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l	2,60
Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,70	Tomatensaft	0,2 l	2,60
Schweppes <sup>®</sup> ORIGINAL BITTER LEMON <sup>10</sup>	0,2 l	2,60	Orangina	0,25 l	3,10
Schweppes <sup>®</sup> INDIAN TONIC WATER <sup>10</sup>	0,2 l	2,60	Bio Rhabarberschorle	0,33 l	3,50
			Bio Zitronenschorle	0,33 l	3,50

## Biere

Füchsen Alt	0,25 l	2,20	Malzbier	0,25 l	2,70
 Krombacher	0,30 l	2,70	 Krombacher <small>ALKOHOLFREI</small>	0,33 l	3,00
 Krombacher <small>Weizen</small>	0,50 l	4,40	 Krombacher <small>Weizen ALKOHOLFREI</small>	0,50 l	4,40

## Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,20	Berentzen Apfelkorn	2 cl	2,20
Malteser Aquavit	2 cl	2,60	Ouzo 12	2 cl	2,20
Jubiläum Aquavit	2 cl	2,60	Gilbert Calvados	2 cl	2,80
Linie Aquavit	2 cl	2,60	Grappa	2 cl	2,90
Schladerer Kirschwasser	2 cl	2,90	Sambuca	2 cl	2,40
Schladerer Williams Christ	2 cl	2,90	Samtkragen	2 cl	2,30
Metaxa	4 cl	3,40	Wodka	2 cl	2,40
Slivovic	2 cl	2,30	Baileys	4 cl	3,10
Julischka	2 cl	2,20	Sierra Tequila	2 cl	2,40
Bommerlunder	2 cl	2,20	Genever	2 cl	2,20

## Bitter/Halbbitter

Ramazzotti	2 cl	2,40	Underberg	2 cl	2,30
Averna	2 cl	2,40	Fernet Branca	2 cl	2,40
Kümmerling	2 cl	2,30	Pelinkovac	2 cl	2,40
Jägermeister	2 cl	2,30	Killepitsch	2 cl	2,40

## Whiskey und Cognac

Johnnie Walker	4 cl	4,10	Hennessy V.S.O.P.	4 cl	4,30
Ballantines	4 cl	4,10			
Jack Daniels	4 cl	5,00	Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	5,20

## Weinbrände

Asbach Uralt	4 cl	2,80	Cardenal Mendoza	4 cl	5,20
Mariacron	4 cl	2,70			
Carlos I. Primero	4 cl	4,60	Gran Duque D'Alba	4 cl	5,20

## Offene Weißweine

Grau Burgunder, trocken	0,20 l	4,70	Grasevina, halbtrocken	0,20 l	4,70
Pinot Grigio, trocken	0,20 l	4,70	Laski Riesling, lieblich	0,20 l	4,50
Rheingau Riesling, trocken	0,20 l	4,70	Weinschorle	0,20 l	4,50

## Offene Rotweine

Peljesac, halbtrocken	0,20 l	4,50	Merlot, trocken	0,20 l	4,80
Dalmatiner, lieblich	0,20 l	4,50	Côtes du Rhône, trocken	0,20 l	4,90

## Offene Roséweine

Weissherbst, mild	0,20 l	4,50	Opol Split, trocken	0,20 l	4,70
-------------------	--------	------	---------------------	--------	------

## Flaschenweine, rot

Salice Salentino	0,75 l	20,90
Primitivo Virtuoso	0,75 l	22,00
Valpolicella Riposato	0,75 l	20,90
Dingac	0,75 l	26,90

## Flaschenweine, weiß

Chablis	0,75 l	24,90
Posip	0,75 l	21,50
Pinot Grigio	0,75 l	22,00
Vernaccia di San Gimignano Teruzzi	0,75 l	20,90
Grauburgunder, Heger	0,75 l	22,50

## Schaumweine

Geldermann trocken	0,75 l	24,90
Prosecco Canaletto DOC Brut	0,75 l	23,90
Piccolo Prosecco	0,20 l	7,20
Piccolo Geldermann	0,20 l	7,20
Glas Sekt	0,10 l	3,80

## Champagner

Champagne Brut Reserve Taittinger Reims	0,75 l	54,00
Piccolo Champagne Moët & Chandon	0,20 l	19,90