

# Vorspeisen

---

<b>Bruschetta</b> [Aa]	5,60
<i>Tomatenwürfel angemacht mit Balsamicoessig auf hausgemachtem Brot</i>	
<b>Datteln di Parma</b>	7,40
<i>im Speckmantel, knusprig gebraten &amp; mit Honig verfeinert</i>	
<b>Gebackener Schafskäse</b> [Aa, I, K]	8,00
<i>cremiger Schafskäse, paniert und gebacken, an einem kleinen Salat gelehnt</i>	
<b>Caprese</b> [I]	6,40
<i>Mozzarella und Strauchtomaten mit Basilikumpesto</i>	
<b>Ziegenkäse im Speckmantel</b> [6, 9, I]	9,40
<i>mit Honig verfeinert und an einen kleinen Salat gelehnt</i>	
<b>Zaziki</b> [Aa, I]	4,00
<i>hausgemachtes Zaziki, dazu hausgemachtes Brot</i>	
<b>Riesengarnelen</b> [C]	8,00
<i>3 Riesengarnelen in Zitronen-Raukenpesto mariniert &amp; gebraten, an einem Salat</i>	
<b>Serranoschinken</b> [6, I]	9,00
<i>luftgetrocknet, mit geriebenem Parmesan, Oliven &amp; Peperoni</i>	
<b>Gebackene Champignons</b> [I]	7,90
<i>überbacken mit Gratin-Käsesahnesauce</i>	
<b>Teigröllchen</b> [Aa, I]	5,30
<i>hausgemachte Teigröllchen gefüllt mit Schafskäse</i>	
<b>Carpaccio</b> [I]	10,00
<i>hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan</i>	
<b>TOPAS - Vorspeisenteller für 2 Personen</b>	16,50
<i>gemischter Vorspeisenteller</i>	

# Salate

---

<b>Großer gemischter Salat</b>	7,00
<b>mit...</b>	
...geriebenem Schafskäse [1]	10,50
...mit Putenbruststreifen	12,50
...mit gebratenen Scampis [c]	13,90
...mit Streifen vom Rumpsteak	14,90
...mit Rucola-Salat, Serranoschinken, Cherrytomaten und Parmesan [6,1]	10,50

# Hausgemachte Suppen

---

Tomatencreme-Suppe [1]	4,50
Gulaschsuppe [Aa, 1]	4,50
Hühnersuppe	5,00

# Für unsere kleinen Gäste

---

<b>Harry Potter</b> [Aa, 1, K]	7,40
<i>kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Reis</i>	
<b>Arielle</b> [9, Aa, F, N]	6,90
<i>vier Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup</i>	
<b>Hacksteak</b> [6, 16, Aa]	6,40
<i>mit Djuwetschreis und Pommes frites</i>	
<b>Raznici</b> [Aa, B, G, 1]	8,50
<i>ein Fleischspieß, dazu Djuwetschreis Pommes frites</i>	

# Argentinische Steaks

---

Wir verwenden für unsere Steaks ausschließlich das zarte Fleisch argentinischer Angusrinder. Zu jedem Steak servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter <sup>[1]</sup>, Folienkartoffel mit Kräuterquark <sup>[1]</sup>, Steakbrot <sup>[Aa]</sup> und einen Beilagensalat.

**Rumpsteak** 200gr 23,00  
300gr 26,00  
*kräftig im Geschmack mit kleinem Fettrand,  
der den Eigengeschmack bewahrt*

**Hüftsteak** 200gr 19,00  
300gr 22,00  
*aus der Rinderkeule, fettfrei,  
saftig gegrillt, besonderer Eigengeschmack*  
- Surf & Turf mit 3 Riesengarnelen [ 3, 6, 17, C ] 200gr 24,00

**Rib Eye Steak - Entrecote** 250gr 22,50  
300gr 24,50  
*ausgezeichnet durch das bekannte Fettauge -  
deshalb besonders zart und saftig*

**Filet Pfeffer Steak** <sup>[1]</sup> 200gr 26,00  
300gr 30,50  
*Filetsteak mit einer pikanten  
Madagaskar Pfeffersauce*

**Filetsteak** 200gr 25,50  
300gr 30,00  
*Das Beste vom Besten, das zarteste Stück aus  
der Rinderlende, völlig fettfrei, dick portioniert*

---

**Ihr Steak grillen wir auf unserem Lavastein-Grill in der von  
Ihnen gewünschten Garstufe:**

**English:**

*Der Fleischsaft ist hier dunkelrot und im inneren ist das Steak sehr saftig.  
Bei Druckausübung auf das Fleisch gibt es kaum Widerstand*

**Medium Rare:**

*Innen ist das Fleisch rosa bis rot. Außen ist die Bräunung aufgrund der längeren  
Zeit auf dem Grill nun etwas intensiver.*

**Medium:**

*Ist das Steak Medium gegrillt, weist es im Inneren eine saftige rote Farbe auf,  
wird jedoch bereits von einer kräftigen braunen Kruste ummantelt.*

**Well Done:**

*Das Fleisch ist durchgebraten und gibt bei Druckausübung nicht mehr nach.  
Die Farbe im Kern ist inzwischen braun bis grau.*

# Fischgerichte

---

<b>Zanderfilet</b> [Aa, I, K] <i>mit Petersilienkartoffeln &amp; Blattspinat</i>	18,90
<b>Rotbarschfilet</b> [Aa, F] <i>mit Petersilienkartoffeln &amp; Blattspinat</i>	17,70
<b>Gambas</b> [Aa, C, I] <i>gegrillte Gambas in Tomaten-Sahne-oder Knoblauchsauce, dazu Zucchini-Butterreis &amp; hausgemachtes Brot</i>	19,00
<b>Lachsfilet</b> [F, I, K] <i>zartes Lachsfilet mit Blattspinat &amp; Kartoffelgratin, dazu hausgemachte Sauce</i>	18,90
<b>Topas - Fischteller</b> [Aa, C, F, I] <i>Zanderfilet, Rotbarschfilet, Lachsfilet &amp; eine Riesengarnele, frisches mediterranes Gemüse &amp; Butterreis</i>	22,80

# Pasta

---

<b>Pasta Pomodoro a la Rucola</b> [Aa, I, K] <i>Fettucini mit Cherrytomaten &amp; Rucola in Tomatensauce</i>	12,00
<b>Pasta al Salmone</b> [Aa, F, I, K] <i>Fettucini mit Stückchen vom zarten Lachsfilet in Tomaten-Sahnesauce</i>	14,30
<b>Pasta Scampi</b> [Aa, C, I, K] <i>Fettucini mit Scampis &amp; Kirschtomaten in Tomatensauce</i>	15,50
<b>Pasta Funghi</b> [Aa, B, I, K] <i>Steinpilzravioli in einer Käsesahnesauce, Kirschtomaten &amp; geriebener Parmesan</i>	12,50
<b>Pasta Spinaci</b> [A, I, K] <i>Spinatravioli in Käsesahnesauce, Kirschtomaten &amp; geriebenem Parmesan</i>	12,50

# Grillspezialitäten

---

**Grillteller** [ 6, 9, 16, Aa, K ] 15,90

*Nackenspieß, Kotelett, Hacksteak ungefüllt & Speck, dazu Djuwetschreis & Pommes frites*

**Kleiner Grillteller** [ 6, 9, 16, Aa, K ] 13,10

*Kotelett, Hacksteak ungefüllt & Speck dazu Djuwetschreis & Pommes frites*

**Hacksteak „Balkan“ ungefüllt** [ 6, 16, A, K ] 14,50

*großes gegrilltes Hacksteak mit hausgemachten Röstzwiebeln, Djuwetschreis & Pommes frites*

**Hacksteak „Pleskavica“ gefüllt** [ 6, 16, Aa, I, K ] 15,90

*großes gegrilltes Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse oder Gouda, dazu Djuwetschreis & Pommes frites*

**Cevapcici** [ 16, Aa, G, I ] 14,50

*Hackfleischröllchen, dazu Djuwetschreis & Pommes frites*

**Raznici** [ Aa, B, G, I ] 14,90

*zwei Nackenspieße, dazu Djuwetschreis & Pommes frites*

**Schweinefilet „Imperial“** [ 6, 15, 17, I ] 18,90

*mit Schinken & Käse gefüllt, dazu Käsekräutersauce, mediterranes Gemüse & Rosmarinkartoffeln*

**Schweinefilet „Vjesalica“** [ 6, 9, D, I ] 18,50

*gegrilltes Schweinefilet, dazu hausgemachte Kräuterbutter, grüne Bohnen im Speckmantel & hausgem. Bratkartoffeln*

**Medaillon Florida** [ 3, 6, B, G, I, M ] 16,20

*zwei Schweinemedallions mit Früchten & Currysauce, dazu Rösti-Taler*

**Lustiger Bosniak** [ 6, 9, 15, 17, I ] 19,90

*Rumpsteak mit Röstzwiebeln, gefüllt mit Gouda & Schinken, dazu Pommes frites oder hausgemachte Bratkartoffeln*

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Beilagensalat & hausgemachtes Brot <sup>[Aa]</sup>.*

<b>Topas Teller</b>	18,50
<i>Rindermedaillon, Putensteak &amp; Schweinemedailon mit mediterranem Gemüse &amp; Pommes frites</i>	
<b>Putenbrust „Mediterran“</b> [1]	16,50
<i>Putenbruststeak, gratiniert mit Tomaten &amp; Mozzarella, dazu mediterranes Gemüse &amp; Rosmarinkartoffeln</i>	
<b>Medaillon „Toscana“</b> [6, 9]	16,20
<i>Schweinefilet im Speckmantel mit frischem Gemüse &amp; hausgemachten Bratkartoffeln</i>	
<b>Putenmedaillons</b> [1]	15,90
<i>zwei gegrillte Putenmedaillons mit hausgemachter Rahmsauce, Butterreis und Rösti</i>	
<b>Lammfilet</b>	21,90
<i>gegrilltes Lammfilet auf mediterranem Gemüse &amp; Rosmarinkartoffeln in Gusspfanne serviert</i>	
<b>Lammteller</b> [6, 9, D]	19,50
<i>Lammkotelett, Lammfilet &amp; Lammhaxe mit grünen Bohnen im Speckmantel &amp; hausgemachten Bratkartoffeln</i>	

## Für 2 oder mehr Personen

---

<b>Balkan Grillplatte</b> [6, 9, 16, Aa, I, K]	
<i>zwei Koteletts, zwei Hacksteaks ungefüllt, zwei Scheiben Bauchspeck, zwei Putensteaks &amp; zwei Wienerschnitzel, dazu mediterranes Gemüse, Djuwetschreis &amp; Pommes Frites</i>	
	für 2 Personen 32,90
	für 4 Personen 65,80
<b>Angus Steakplatte</b> [17, Aa, I]	
<i>zwei Schweinemedaillons, zwei Putenmedaillons, zwei Hüftsteaks, zwei Lammfilets mit mediterranem Gemüse &amp; Kroketten oder Pommes frites</i>	
	für 2 Personen 42,00
	für 4 Personen 84,00

**Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen Beilagensalat & hausgemachtes Brot<sup>[Aa]</sup>.**

# Schnitzelgerichte

---

<b>Cordon Bleu</b> [ 6, 9, 15, 17, Aa, B, I, K ]	16,40
<i>mit frischem Gemüse, Pommes frites &amp; Sauce Hollandaise</i>	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> [ 6, 9, Aa, I, K ]	14,50
<i>mit Djuwetschreis &amp; Pommes frites oder hausgemachten Bratkartoffeln</i>	
<b>Champignonschnitzel</b> [ 6, 9, Aa, I, K ]	15,50
<i>mit Djuwetschreis &amp; Pommes frites oder hausgemachten Bratkartoffeln</i>	
<b>Königsschnitzel</b> [ 6, 9, Aa, B, I, K ]	16,50
<i>gefüllt mit Schafskäse, mit hausgemachter Sauce Bernaise &amp; Pommes frites oder Bratkartoffeln</i>	
<b>Topas Schnitzel</b> [ 6, 9, 15, 17, Aa, B, I, K ]	16,50
<i>gefüllt mit Käse &amp; Schinken, überbacken mit Sauce Hollandaise &amp; Schafskäse, dazu Djuwetschreis &amp; Pommes frites oder hausgemachte Bratkartoffeln</i>	

# Pfannengerichte

---

<b>Fitness Pfanne</b>	16,20
<i>mit frischem mediterranem Gemüse &amp; gegrillten Rumpsteakstreifen mit Butter- oder Djuwetschreis</i>	
<b>Mexico Pfanne (Pikant)</b> [ D, I ]	16,70
<i>mit frischem mediterranem Gemüse, Schweinefiletstreifen, Mais, rote Bohnen, Peperoni &amp; Butterreis in Tomaten-Sahnesauce</i>	
<b>Burg Pfanne</b> [ Aa, I, K ]	14,90
<i>zarte Streifen von der Putenbrust mit frischem Gemüse &amp; Fettuccini in cremiger Kräutersauce</i>	
<b>Topas Pfanne</b> [ I ]	17,20
<i>Schweinefiletstreifen mit Champignons, Kirschtomaten, Paprika &amp; Zwiebeln in Schafskäsesauce, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	
<b>Angus Pfanne</b> [ 3, 9, Aa, G, I, K ]	19,80
<i>Streifen vom Rinderfilet &amp; Rumpsteak mit Champignons &amp; Fettuccini in pikanter Dijon-Senfsauce</i>	

# Beilagen

---

Pommes frites	3,00
Kroketten [ 17, Aa, 1 ]	3,00
Djuwetschreis	3,00
Folienkartoffel [ 1 ]	3,00
Hausgemachte Bratkartoffeln [ 6, 9 ]	3,00
Mediterranes Gemüse	3,50
Rosmarinkartoffeln	3,00

## Zusatzstoffe & Allergene

---

### Getränke:

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoffen;  
(3) mit Antioxidationsmitteln; (4) mit Geschmacksverstärker;  
(5) mit Schwefeldioxid; (6) mit Schwärzungsmittel; (7) mit Phosphat;  
(8) mit Milcheiweis; (9) Koffeinhaltig; (10) chininhaltig; (11) mit Süßungsmittel;  
(12) enthält eine Phenylalaninquelle; (13) gewachst (wenn Oberflächen von frischen Früchten derart behandelt wurden); (14) Taurin

### Speisen:

1. mit Süßungsmitteln, 2. chininhaltig, 3. mit Farbstoffen, 4. koffeinhaltig, 5. mit Taurin, 6. mit Antioxidationsmitteln, 7. mit Phosphat (Säuerungsmittel), 8. mit Milcheiweiß, 9. mit Konservierungsstoffen, 10. gewachst, 11. Schwefeldioxid (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l), 12. geschwärzt, 13. enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam), 14. mit Geschmacksverstärker, 15. gekochter Vorderschinken, (Formfleisch aus Vorderschinkenteilen zusammengesetzt), 16. hergestellt aus zerkleinertem Fleisch, 17. Stabilisatoren, 18. erhöhter Koffeingehalt, für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150 mg Koffein pro Liter)

A. Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a. Weizen, b. Roggen, c. Gerste, d. Hafer, e. Dinkel, f. Kamut o. g. Hybridstämme), B. Sellerie/-erzeugnisse, C. Krebstiere/-erzeugnisse, D. Lupine/-erzeugnisse, E. Sesam/-erzeugnisse, F. Fisch/-erzeugnisse, G. Senf/-erzeugnisse, H. Erdnüsse/-erzeugnisse, I. Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), J. Schalenfrüchte (Nüsse)-erzeugnisse (a. Mandel, b. Haselnuss, c. Walnuss, d. Cashew, e. Pekannuss, f. Paranuss, g. Pistazie, h. Macadamianuss o. i. Queenslandnuss), K. Eier/-erzeugnisse, L. Weichtiere/-erzeugnisse, M. Soja/-erzeugnisse, N. Sulfite (mehr als 10 mg/kg o. 10 mg/l)