

Verschenken Sie ein
paar schöne Stunden!

Wir stellen
Geschenkgutscheine
für Sie aus.



Kennzeichnung Allergene

a Glutenhaltiges Getreide

aa - Weizen · ab - Roggen · ac - Gerste · ad - Hafer · ae - Dinkel · af - Karhut

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 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

h Schalenfrüchte (Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse

ha - Mandeln · hb - Haselnüsse · hc - Walnüsse · hd - Cashews · he - Pistazien

i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

l Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l Schwefeldioxid

m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe und besondere Zutaten

1 mit Konservierungsstoff

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Milcheiweiß

10 koffeinhaltig

11 chininhaltig

12 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

13 mit Süßungsmittel

14 enthält Taurin

16 Formfleischerzeugnis

Sonstige Verbraucherhinweise sind
beim Personal einzusehen.

Trotz sorgfältiger Deklaration der aligenen Zutaten in unseren
Speisen können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe <small>aa,4</small>	mit Käse <small>g,2</small>	überbacken	6,20
Tomatencremesuppe <small>i,g,4</small>	mit Gin und frischen Kräutern verfeinert		6,20

Vorspeisen

Geröstetes Brot <small>aa</small>	mit Tzatziki <small>g</small>	5,50
Geröstetes Brot <small>aa</small>	mit Aioli <small>c,g</small> und Oliven <small>2</small>	5,50
Gegrillte Peperoni	mit Knoblauchöl	6,90
Frische Champignons	in Käse-Sahne-Sauce <small>a,g,i,4</small>	8,90
Tomate & Mozzarella <small>g</small>	auf Rucola, mit Basilikumpesto	8,90
Scampi <small>b,8</small>	Provençales in heißer Knoblauchsauce <small>a,g,i,4</small>	13,90
Carpaccio Classico		14,90
feines Beef an Rucolanest, mit Parmesansplitter <small>g</small>	und Balsamico <small>1</small>	

Zu allen Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Baguette aa

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Paniertes Hähnchenschnitzel <small>aa,c</small>	mit Pommes frites <small>2</small>	11,90
Dino-Spieß Schweinefiletspießchen mit Kroketten <small>aa</small>		11,90
Chicken Nuggets <small>aa,12</small>	mit Pommes frites <small>2</small>	10,90
Micky Maus Fleischröllchen <small>i,2,4</small>	mit Pommes frites <small>2</small>	10,90



Vegetarisch

Panierte Auberginenschnitzel <small>aa,c</small>	15,90
mit Djuwetschreis <small>i,2,4,8</small> und Salat vom Buffet	
Tagliatelle <small>aa</small>	16,90
mit Zucchini, Paprika und Champignons, in Sahnesauce <small>i,2,4</small> und Salat vom Buffet	

Vegan

Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne	17,50
mit Kräutern der Provence und Olivenöl verfeinert, dazu Salat vom Buffet	
Tagliatelle <small>aa</small>	16,90
mit frischen Champignons und Blattspinat, mit Knoblauchöl verfeinert dazu Salat vom Buffet	

Salate

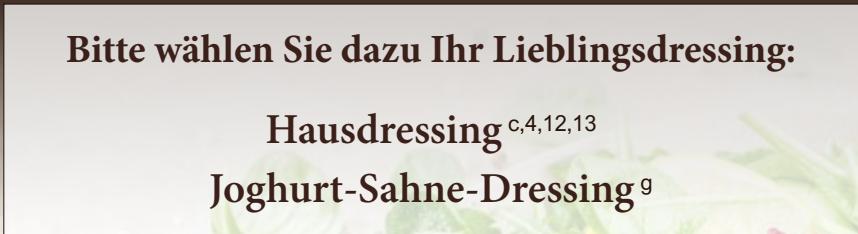
Salatteller „Meditoro“	17,50
frische Blattsalate der Saison mit Tomaten, Paprika, Gurken, dazu heiße Hähnchenbruststreifen	
Spanischer Salatteller	17,50
knackige Salate mit Thunfisch ^d , Zwiebeln, Oliven ²	

Zu unseren Salaten servieren wir Baguettebrot aa

Bitte wählen Sie dazu Ihr Lieblingsdressing:

Hausdressing c,4,12,13

Joghurt-Sahne-Dressing ⁹

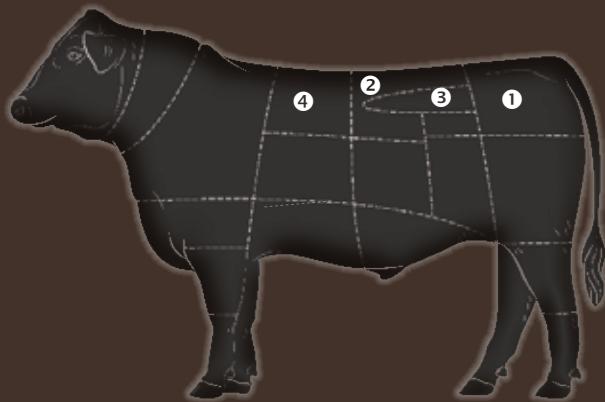


Steakbörse

Unsere Rindersteaks sind vom Argentinischen Rind:
Immer in Premium-Qualität!

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen.
englisch (rot) - medium (rosa) - well done (durch)

Wenn Sie keine Wünsche äußern, wird Ihr Steak medium (rosa) gegrillt.



- ① **Hüftsteak** - aus der Rinderkeule, fettfrei, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack.
- ② **Rumpsteak** - kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand, der den feinen Eigengeschmack bewahrt.
- ③ **Filetsteak** - das Beste vom Besten, das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei.
- ④ **Entrecôte** - zählt zu den feinsten und geschmackvollsten Stücken, mit Fettage und Marmorierung.

Hüftsteak ca. 220g **19,90** ca. 300g **24,50** je weitere 100g **+ 4,50**

Rumpsteak ca. 220g **24,50** ca. 300g **32,50** je weitere 100g **+ 7,50**
saftig, mit Fettkruste

Filetsteak ca. 220g **28,90** ca. 300g **37,90** je weitere 100g **+ 8,00**

Entrecôte ca. 250g **25,50** ca. 350g **32,90** je weitere 100g **+ 7,00**
besonders saftiges Steak,
leicht durchwachsen

Schweinerückensteak ca. 200g **15,50** ca. 300g **18,50**



Beilagen

Pommes frites ²	3,90	Rosmarinkartoffeln	4,50
Sweet Potato Fries	5,50	Champignonköpfe gegrillt	5,50
Steakhouse Potato ²	4,50	geröstete Zwiebeln ^{aa}	4,50
Kroketten ^{aa}	3,90	cremiger Blattspinat ^{g,i,2,4}	4,90
Bratkartoffeln	5,50	Speckbohnen ^{1,3,12}	4,90
Kartoffelrösti	3,90	Mediterranes Grillgemüse	6,50
Baked Potato	5,90	Paprika, Zucchini, Champignons	
mit Sauerrahm ^g		Salat vom Buffet	4,70
oder Kräuterbutter ^g		Knoblauchbrot ^{aa}	3,50
Djuwetschreis ^{i,2,4,8}	4,50		

Saucen

Cognac-Pfefferrahmsauce ^{aa,g,4}	3,90	Sauce à la Béarnaise ^{c,g,i}	3,90
Sauce Provençale ^{aa,g,i,4}	3,90	Ajvar	2,90
Champignonrahmsauce ^{i,g,2,4,8}	3,90	Kräuterbutter ^g	2,90
Sauce à la Hollandaise ^{c,g,i}	3,90	Ketchup / Mayo	0,80



Argentinische Steaks mit allem drum und dran...

Wiener Rostbraten	32,50
Rumpsteak vom arg. Rind mit gerösteten Zwiebeln ^{aa} und Bratkartoffeln	
Black & White	25,50
Ein Duo von Hüftsteak mit Cognac-Pfeffersauce ^{aa,g,4} und einem Schweinerückensteak mit Sauce à la Hollandaise ^{c,g,i} , serviert mit Pommes frites ²	
Pfefferrumpsteak	30,90
mit Cognac-Pfeffersauce ^{aa,g,4} , dazu Pommes frites ²	
Steak-Teller „Meditoro“	34,50
Rumpsteak, Hüftsteak und Filetsteak vom arg. Rind mit Kräuterbutter ^g , dazu Steakhouse-Potatoes ²	
Filetsteak „Boston“	34,90
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, dazu Baked Potato mit Sauerrahm ^g	
Argentinischer Gaucho Teller	29,90
Rumpsteak, Hüftsteak und Schweinefilet vom Grill mit Kräuterbutter ^g und Steakhouse-Potatoes ²	

Knuspriges vom Grill

Fleischröllchen ^{i,2,4} vom Grill	17,50
mit Djuwetschreis ^{i,2,4,8} , Pommes frites ² , Ajvar und Zwiebeln	
Schweinefiletspießchen vom Grill	21,90
mit Djuwetschreis ^{i,2,4,8} , Pommes frites ² , Ajvar und Zwiebeln	
Grillteller	20,90
verschiedene Fleischsorten mit Djuwetschreis ^{i,2,4,8} , Pommes frites ² , Ajvar und Zwiebeln	
Meditoro Spieß	24,50
zwei arg. Rindersteaks, ein Schweinesteak, Bacon ^{1,3,12} und Zwiebeln dazu Steakhouse Potatoes ²	
Lustiger Bosniak	29,90
gefülltes Rumpsteak mit Schinken ^{1,3,8,12} und Käse ^{g,2} dazu Djuwetschreis ^{i,2,4,8} , Pommes frites ² , Ajvar und Zwiebeln	

Zu unseren Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Leckeres aus der Pfanne und Topf

Schnitzel Duo	18,90
panierte Schweineschnitzel ^{aa,c} mit Pfeffersauce ^{aa} und Sauce à la Hollandaise ^{c,g,i} , dazu Pommes frites ²	
Schnitzel „Art des Hauses“	20,50
paniertes Schweineschnitzel ^{aa,c} mit Rahmchampignons ^{g,2,4,8} und Käse ^{g,2} überbacken, dazu Pommes frites ²	
O R I G I N A L Wiener Schnitzel	24,50
paniertes Schnitzel ^{aa,c} vom Kalb, dazu Pommes frites ²	
„Toscana“ Pfanne	20,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gebrillten Tomaten, Oregano und Mozzarella ^g überbacken, dazu Kroketten ^{aa}	
Muckalica	21,50
Schweinefiletstreifen in pikant scharfer Sauce ^{i,2,4} , mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Butterreis ^g	
Spanisches Pfeffergesetztes	24,00
zarte Rinderfiletspitzen mit Schattenmorellen, Champignons und grünem Pfeffer in Madeirasauce ^{aa,l} , dazu Butterreis ^g	
Filetpfanne „Meditoro“	25,50
Rinder-, Schweine- und Hähnchenmedaillon auf Champignonrahmsauce ^{i,2,4,8} , dazu frische Champignons, Zwiebeln und mit Käse ^{g,2} überbacken, dazu Kroketten ^{aa}	

Zu unseren Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.



Platten für zwei Personen

„Balkan Platte“	49,00
verschiedene Grillspezialitäten ^{i,1,2,3,4,12} mit Pommes frites ² , Djuwetschreis ^{i,2,4,8} , Gemüse, Ajvar und Zwiebeln	
„Meditoro Platte“	64,00
Rumpsteaks, Lammhüftsteaks und Hähnchenfilets vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln, mediterranes Grillgemüse und Pfeffersauce ^{aa}	

Lamm

... ein kulinarischer Leckerbissen

Lammspieß ca. 250g mit Zwiebeln und Paprika, dazu Sauce Provençale ^{aa,g,i,4} und Rosmarinkartoffeln	27,90
Lammhüftsteak mit Bratkartoffeln	29,50

Das schmeckt nach Meer

Steak vom norwegischen Lachs ^d gegrillt mit Knoblauchöl, dazu Petersilienkartoffeln und cremiger Blattspinat ^{i,g,2,4} ,	26,50
Gambasschwänze ^{b,8} gegrillt, Sauce Provençale ^{aa,g,i,4} , knackiger Salat und Baguette ^{aa}	28,90



Zu unseren Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.