

Gerne empfehlen wir uns auch für Ihre Feierlichkeiten

Geburtstage
Hochzeiten
Kommunion
Konfirmation
Jubiläen

Fragen Sie nach unseren Menü-Empfehlungen

Telefon: 07243/ 945 4440

Mobil : 0177 795 6362

E-Mail: restaurant-himmelsstern@web.de

Alle Speisen sind auch zum Mitnehmen erhältlich

Wir danken für Ihren Besuch

*Restaurant
Himmelsstern*

&

Familie Jurcevic

Nachtisch

Palatschinken gefüllt mit Nougatcreme, Walnüsse, Vanilleeis und Schokosauce (eg)	7,50 €
Schwarzwaldbecher Kirschen, Kirschwasser, Vanilleeis, Sahne (g)	7,00 €
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Himbeergeist (g)	6,50 €
Birne Helene Vanilleeis, Birne, Schokosoße (g)	7,50 €
Karamell-Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern dazu Guerandesalz und Vanilleeis (8,a,c,g)	7,50 €
Sahne (g)	0,50 €

Beilagen

Pommes	3,50 €
Djuvec Reis	3,50 €
Bratkartoffel	3,50 €
Reis (natur)	3,50 €
Brokkoli Gemüse	3,50 €
Spätzle (ac)	3,50 €

Leckeres vom Schwein

Schweineschnitzel paniert mit Pommes und Salat (17c)	13,50 €
Schweinschnitzel Jäger-Art mit Spätzlen und Salat (a7c)	14,80 €
Schweineschnitzel pikant (natur) mit Pommes und Salat	14,80 €
Waldbronner Teller	17,50 €
Schweinefilet auf Käsespätzle mit Champignonsahnesauce und Salat (afcg)	

Fisch leicht und lecker

Sardellen	13,50 €
frittiert mit Knoblauchsauce, Baguette und Zitrone (dcg)	
Lachsfilet	22,40 €
in Dill-Sahnesoße, Reis und Brokkoli (9)	
Seeteufel	24,50 €
mit Gambas an Safran-Sahnesauce, Reis und Salat (9b)	
Garnelen	18,50€
Im Kartoffelnest an Salatbouquet (b)	

Leckeres vom Schwein

Schweineschnitzel paniert mit Pommes und Salat (17c)	13,50 €
Schweinschnitzel Jäger-Art mit Spätzlen und Salat (a7c)	14,80 €
Schweineschnitzel pikant (natur) mit Pommes und Salat	14,80 €
Waldbronner Teller	17,50 €
Schweinefilet auf Käsespätzle mit Champignonsahnesauce und Salat (afcg)	

Fisch leicht und lecker

Sardellen	13,50 €
frittiert mit Knoblauchsauce, Baguette und Zitrone (dcg)	
Lachsfilet	22,40 €
in Dill-Sahnesoße, Reis und Brokkoli (9)	
Seeteufel	24,50 €
mit Gambas an Safran-Sahnesauce, Reis und Salat (9b)	
Garnelen	18,50€
Im Kartoffelnest an Salatbouquet (b)	

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle (ca)	4,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken (g)	5,50 €

Vorspeisen

Peperoni gebraten mit Knoblauch, Baguette und Knoblauchdip (gack)	7,00 €
Schafskäse gebacken mit Peperoni, Knoblauch und Baguette (g,a)	7,50 €
Gambas in Knoblauchöl gebraten, dazu Knoblauchdip und Baguette (a,b,c)	11,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet Balsamicoessig, Parmesan, Rucola dazu Baguette (a)	11,90 €
Dalmatische Vorspeisevariation für 2 Geräucherter Schinken, Wurst, Oliven, Peperoni, Schafskäse, dazu Baguette (5,6,10,a,g)	15,00€

Für Kids

Chicken Nugget mit Pommes und Ketchup	6,- €
Kinderschnitzel (Schwein) mit Pommes und Salat	6,50 €

Feines von der Pute

Curry-Putensteak mit Reis und Salat (g)	15,40 €
Putengeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Salat	15,80 €

Köstliches vom Rind

Rumpsteak mit Pfefferrahmsoße , Bratkartoffeln und Salat (g)	20,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	19,50 €
Rumpsteak mit Zwiebeln, Pommes und Salat	19,50 €
Schlemmerfilet Rinderfilet umlegt in Speckmantel Madeirasoße, Pommes und Salat	23,50 €

Lieblinge aus der Heimat

Hausgemachte Cevapcici (Rind) 14,50 €
überbacken mit Emmentaler dazu Pommes und Salat (g)

Hausgemachte Cevapcici (Rind) 14,50€
dazu Pommes, Djuvec Reis, Ajvar und Zwiebeln

Pljescavica 14,50€
hausgemachtes Hacksteak (Rind) mit Schafskäse gefüllt,
dazu Pommes, Djuvec Reis, Ajvar und Zwiebeln (g)

Adria Teller 17,80 €
Cevapcici, Pljescavica, Schaschlik Spieß, dazu Pommes, Djuvec Reis,
Ajvar und Zwiebeln (g)

Adria Platte für 2 33,- €
Cevapcici, Pljescavica, Schaschlik Spieß, Puten Steak, Pommes,
Djuvec Reis, Ajvar und Zwiebeln (g)

XXL Ražnjići 18,50€
XXL Schweinefiletspieße, Pommes, Djuvec Reis, Ajvar und Zwiebeln

Lammkoteletts auf dicken Bohnen 19,80€
Lammkoteletts, dicke Bohnen, Bratkartoffeln

Mućkalica (scharf) 15,50€
Putengeschnetzeltes, Tomaten, Knoblauch, Djuvec Reis, scharfes Ajvar,
Zwiebeln und Salat (g)

Salate

Gemischter Salat	klein	4,20 €
	groß	7,20 €

Balkansalat	10,50 €
Oliven, Tomaten, Schafskäse, Putensalami, Blattsalate (963)	

Salat himmlisch	11,50 €
Salatplatte mit angebratener Hähnchenbrust (a)	

Badischer Wurstsalat mit Baguette (3a)	8,80 €
--	--------

Straßburger Wurstsalat mit Baguette (3ag)	9,80 €
---	--------

Schmackhaftes ohne Fleisch

Penne Gorgonzola mit Salat (g/a)	10,50 €
----------------------------------	---------

Schafskäse in Folie gebacken	11,50 €
getrocknete Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Salat(g)	

Käsespätzle	10,50 €
handgemacht mit Röstzwiebeln und Salat (9c)	

Süßkartoffelpommes mit Dip (V/ga)	6,00 €
-----------------------------------	--------

Erklärung der Zusatzstoffe und Allergene

Sehr verehrte Gäste,

der Gesetzgeber verlangt, dass alle Speisen und Getränke in punkto Zusatzstoffe und Allergene genau deklariert werden. Wir kommen dieser Pflicht nach und orientieren uns bei der Darstellung an den Vorschlägen des Landes Baden-Württemberg.

Zusatzstoffe:

1. Farbstoff(e) (Cola, Fanta, Speiseeis, Soßen, Tortenguss)
2. Konservierungsstoff(e) (Feinkostsalate, Kartoffelsalat, Sauerkonserven)
3. Antioxidationsmittel (Fanta, Kochschinken, Brühwürste, Brühen, Würzmittel)
4. Geschmacksverstärker (Gewürzmischung, Würzmittel, Fleischerzeugnisse)
5. geschwefelt (Wein, Meerrettich, Rosinen)
6. geschwärzt (schwarze Oliven)
7. gewachst (Citrusfrüchte, Äpfel, Birnen)
8. Süßungsmittel (Süßstoffe, Soßen, Senf, Feinkostsalate)
9. Enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam)
10. Phosphate (Stabilisator) (Brühwürste, Kochschinken, Fleischerzeugnisse)
11. Koffein haltig (Cola)
12. Chinin haltig (z.B. Bitter Lemmon)
13. Genetisch verändert (z.B. genetisch verändertes Sojaöl)

Allergene:

- a. Gluten haltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel Kamut oder Hybridstämme davon (Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken)
- b. Krebstiere (Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten)
- c. Eier (Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Teigwaren)
- d. Fisch (alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpaste, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar)
- e. Erdnüsse (Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste)
- f. Soja (Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße, Tofu)
- g. Milch/Laktose (Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milchspeiseeis)
- h. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- i. Sellerie (Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischung, Waldorfsalat)
- j. Senf (Senfkörner, Salatsoße, Würzmischung, Wurst)
- k. Sesam (Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Tahina)
- l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg (üblicherweise in Meerrettich und Wein)
- m. Lupinen (Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino)
- n. Weichtiere (Calamares, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern)

Cocktails

Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Mineralwasser, Limette)	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange)	0,2 l	6,50 €

Spirituosen

Slivovic	40%	2 cl	3,50 €	
Kruskovac (Birnenlikör)	25%	2 cl	3,50 €	(1)
Metaxa 5 Sterne	46%	2 cl	3,50 €	(1)
Ouzo	38 %	2 cl	3,50 €	
Ramazzotti	32%	2 cl	3,40 €	(1)
Pelinkovac (kroatischer Jägermeister)	31%	4 cl	3,50 €	(1)

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser still + classic	0,5 l	3,50 €		
Coca Cola (1,4) (11)	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,30 €
Cola Zero (1,4) (11)	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,30 €
Fanta (2,4,5)	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,30 €
Spezi (1,2,4) (11)	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,30 €
Apfelschorle	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,30 €
Johannisbeerschorle	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,30 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,10 €	0,4 l	3,30 €

Warme Getränke

Lavazza Kaffee (11)	2,50 €
Espresso (11)	2,10 €
Espresso Macchiato (11)	2,40 €
Latte Macchiato (11)	2,90 €
Cappuccino mit Milch (11)	2,70 €
Tee versch. Sorten	2,70 €

Sekt & Secco

Affentaler Riesling Sekt (trocken)	0,1 l	5,30 €	Flasche	21 €
Affentaler Secco weiß (trocken)	0,1 l	4,10 €	Flasche	16 €

Bier vom Fass

Hatz Pils	0,3 l	2,90 €	0,4 l	3,70 €
Hatz Weizen	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,00 €
Radler	0,4 l	3,40 €		
Maß	1 l	7,20 €		

Flaschenbier

Hatz Export	0,5 l	3,50 €
Hatz Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,50 €
Hatz Kristallweizen	0,5 l	3,50 €
Karlovacko	0,33 l	3,30 €
Hatz Pils bleifrei (alkoholfrei)	0,33 l	2,90 €
Hatz Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	3,50 €

Weine

Affentaler Wein

Betschgräbler Riesling (fruchtige Art)	0,25 l	4,30 €
Betschgräbler Riesling (trocken, rassig, kernig)	0,25 l	4,30 €
Grauer Burgunder (erfrischend, kräftig, trocken)	0,25 l	4,80 €
Spätburgunder Weißherbst (süffig, kräftig)	0,25 l	4,80 €
Spätburgunder Rotwein (samtig, fruchtig)	0,25 l	5,20 €

Ellmendinger Wein

Schwarzriesling Rotwein (milde Säure)	0,25 l	5,20 €
Schwarzriesling Rose (leicht, fruchtig)	0,25 l	5,60 €
Spätburgunder Kabinett (samtig, gehaltvoll)	0,25 l	5,90 €
Rieslingschorle	0,25 l	3,50 €

Weine aus Dalmatien

Weißwein Graševina (halbtrocken)	0,25 l	4,40 €
Rotwein Plavac (aromatisch, trocken)	0,25 l	4,60 €
Dalmatiner (lieblich)	0,25 l	4,60 €