

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe ^{aa,4} mit Käse ^{g,2} überbacken	6,20
Tomatencremesuppe ^{i,g,4} mit Gin und frischen Kräutern verfeinert	6,20

Vorspeisen

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

Zu allen Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Baguette^{aa}

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Paniertes Hähnchenschnitzel ^{aa,c} mit Pommes frites ²	11,90
Dino-Spieß Schweinefiletspießchen mit Kroketten ^{aa}	11,90
Chicken Nuggets ^{aa,12} mit Pommes frites ²	10,90
Micky Maus Fleischröllchen ^{i,2,4} mit Pommes frites ²	10,90



Vegetarisch

- Panierte Auberginenschnitzel** ^{aa,c} 15,90
mit Djuwetschreis ^{i,2,4,8} und Salat vom Buffet
- Tagliatelle** ^{aa} 16,90
mit Zucchini, Paprika und Champignons,
in Sahnesauce ^{i,2,4} und Salat vom Buffet

Vegan

- Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne** 17,50
mit Kräutern der Provence und Olivenöl verfeinert, dazu Salat vom Buffet
- Tagliatelle** ^{aa} 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
- Salatteller „Gamberi“** 19,90
gartenfrische Salate mit gegrillten Scampi ^{b,8}

Zu unseren Salaten servieren wir Baguettebrot ^{aa}

Bitte wählen Sie dazu Ihr Lieblingsdressing:

- Hausdressing ^{c,4,12,13}
Joghurt-Sahne-Dressing ⁹

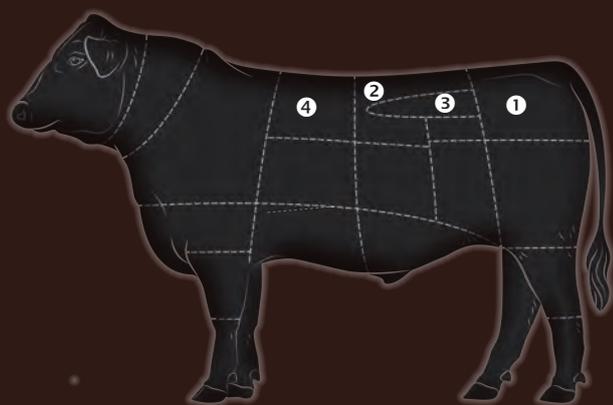


Steakbörse

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.



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

Hüftsteak	ca. 220g	18,90	ca. 300g	22,90	je weitere 100g	+ 4,00
Rumpsteak saftig, mit Fettkruste	ca. 220g	23,50	ca. 300g	30,90	je weitere 100g	+ 7,00
Filetsteak	ca. 220g	28,90	ca. 300g	37,90	je weitere 100g	+ 8,00
Entrecote besonders saftiges Steak, leicht durchwachsen	ca. 250g	25,50	ca. 350g	32,90	je weitere 100g	+ 7,00
Schweinerückensteak			ca. 200g	15,50	ca. 300g	18,50



Beilagen

Pommes frites ²	3,90	Rosmarinkartoffeln	4,50
Sweet Potato Fries	5,50	Champignonköpfe <i>gegrillt</i>	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 mit Sauerrahm ⁹ oder Kräuterbutter ⁹	5,90	Paprika, Zucchini, Champignons	
Djuwetschreis ^{i,2,4,8}	4,50	Salat vom Buffet	4,70
		Knoblauchbrot ^{aa}	3,50

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 ⁹	2,90
Sauce à la Hollandaise ^{c,g,i}	3,90	Ketchup / Mayo	0,80



Argentinische Steaks mit allem drum und dran...

Wiener Rostbraten 31,50
Rumpsteak vom arg. Rind mit gerösteten Zwiebeln^{aa} und Bratkartoffeln

Black & White 24,50
Ein Duo von Hüftsteak mit Cognac-Pfeffersauce^{aa,g,4}
und einem Schweinerückensteak mit Sauce à la Hollandaise^{c,g,i},
serviert mit Pommes frites²

Pfefferrumpsteak 29,90
mit Cognac-Pfeffersauce^{aa,g,4}, dazu Pommes frites²

Steak-Teller „Meditoro“ 33,50
Rumpsteak, Hüftsteak und Filetsteak vom arg. Rind mit Kräuterbutter^g,
dazu Steakhouse-Potatoes²

Filetsteak „Boston“ 34,90
mit geschmorten Champignons und Zwiebeln,
dazu Baked Potato mit Sauerrahm^g

Argentinischer Gaucho Teller 28,90
Rumpsteak, Hüftsteak und Schweinefilet vom Grill
mit Kräuterbutter^g und Steakhouse-Potatoes²

Knuspriges vom Grill

Fleischröllchen^{i,2,4} vom Grill 17,50
mit Djuwetschreis^{i,2,4,8}, Pommes frites², Ajvar und Zwiebeln

Schweinefiletspießchen vom Grill 20,90
mit Djuwetschreis^{i,2,4,8}, Pommes frites², Ajvar und Zwiebeln

Grillteller 20,50
verschiedene Fleischsorten mit Djuwetschreis^{i,2,4,8},
Pommes frites², Ajvar und Zwiebeln

Meditoro Spieß 23,50
zwei arg. Rindersteaks, ein Schweinesteak, Bacon^{1,3,12} und Zwiebeln
dazu Steakhouse Potatoes²

Lustiger Bosniak 26,90
gefülltes Rumpsteak mit Schinken^{1,3,8,12} und Käse^{g,2}
dazu Djuwetschreis^{i,2,4,8}, Pommes frites², Ajvar und Zwiebeln

Zu unseren Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

Leckeres aus der Pfanne und Topf

Schnitzel Duo	18,50
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	
ORIGINAL Wiener Schnitzel	22,50
paniertes Schnitzel ^{aa,c} vom Kalb, dazu Pommes frites ²	
„Toscana“ Pfanne	19,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit gegrillten Tomaten, Oregano und Mozzarella ^g überbacken, dazu Kroketten ^{aa}	
Muckalica	20,50
Schweinefiletstreifen in pikant scharfer Sauce ^{i,2,4} , mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln, dazu Butterreis ^g	
Spanisches Pfeffergeschetztes	23,00
zarte Rinderfiletspitzen mit Schattenmorellen, Champignons und grünem Pfeffer in Madeirasauce ^{aa,l} , dazu Butterreis ^g	
Filetpfanne „Meditoro“	24,50
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“	48,00
verschiedene Grillspezialitäten ^{i,1,2,3,4,12} mit Pommes frites ² , Djuwetschreis ^{i,2,4,8} , Gemüse, Ajvar und Zwiebeln	
„Meditoro Platte“	63,00
Rumpsteaks, Lammhüftsteaks und Hähnchenfilets vom Grill, dazu Rosmarinkartoffeln, mediterranes Grillgemüse und Pfeffersauce ^{aa}	

Lamm

... ein kulinarischer Leckerbissen

Lammkoteletts mit Bratkartoffeln	27,90
Lammspieß ca. 250g mit Zwiebeln und Paprika, dazu Sauce Provençale ^{aa,g,i,4} und Rosmarinkartoffeln	26,90
Lammhüftsteak mit Bratkartoffeln	28,50

Das schmeckt nach Meer

Steak vom norwegischen Lachs ^d	25,50
gegrillt mit Knoblauchöl, dazu Petersilienkartoffeln und cremiger Blattspinat ^{i,g,2,4} ,	
Gambasschwänze ^{b,8}	27,90
gegrillt, Sauce Provençale ^{aa,g,i,4} , knackiger Salat und Baguette ^{aa}	



Zu unseren Hauptgerichten gehört ein Salat vom Salatbuffet.

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

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

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.