

RESTAURANT
MEDITERAN



Willkommen bei Ruža und Tiho!

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie heute in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Die Kreativität unserer Küche lässt keine Wünsche offen: Täglich wechselnde Tagesgerichte, saisonale Gerichte, Steaks oder Grillspezialitäten – die Vielfalt des Angebotes wird Sie begeistern.

Und unsere beliebten Scampi sowie das Carpaccio verwöhnen auch den anspruchsvollsten Gaumen.



Besondere Anlässe

Für Anlässe der besonderen Art, wie **Konferenzen, Hochzeiten, Kommunionen, Konfirmationen, Geburtstage und Taufen**, bieten wir Räumlichkeiten für bis zu 80 Personen. Dazu bereiten wir Ihnen gerne ein Festmenü oder ein kalt-warmes Buffet (auch außer Haus).

Ihre Gäste werden begeistert sein. Sprechen Sie uns an, damit wir zusammen planen, wie Ihr Fest zu einer rundum gelungenen Veranstaltung wird.



Tihomir Hrgota
Brieystr. 2
50129 Bergheim-Niederaußem
Tel. 02271 - 67 83 90

- Ž 2 BUNDESKEGELBAHNEN
- Ž BIERGARTEN im Sommer mit bis zu 60 Sitzplätzen
- Ž Alle GERICHTE können Sie auch gut verpackt mitnehmen ³⁵.

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihre Familie Hrgota



Verschenken Sie
genussvolle Stunden mit unseren

Geschenkgutscheinen!

BESONDERE EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Aperitifs

90.	Prosecco - Glas		5,00
91.	Portwein		4,00
93.	Vermouth Cocktail		5,00
94.	Sherry Cream, Dry oder Medium		4,00
95.	Martini dry, bianco, rosso		4,00
99.	Campari ¹ Orange oder Soda		5,00
	Flasche Prosecco	0,75 l	24,00
564.	Aperol Spritz		7,00
565.	Lillet Wild Berry		7,00
566.	Hugo mit frischer Minze		6,00

Weine

368.	Bordeaux Superieur	0,75 l	30,00
	Frankreich - Rotwein, trocken		
369.	Rheinhessen Regent Auslese	0,75 l	30,00
	Rotwein - mild, lieblich		
400.	Grauer Burgunder	1,00 l	25,00
	Kaiserstuhl - Josef Ambs, Weißwein trocken		



Kalte Vorspeisen

- | | | |
|------|--|-------|
| 101. | Krabbencocktail mit Butter und Toast | 10,00 |
| 103. | Tomaten mit Mozzarella mit Baguettebrot | 10,00 |
| 105. | Rinderfilet-Carpaccio
auf Feldsalat mit Parmesankäse, dazu Baguettebrot | 15,00 |
| 107. | Vorspeise „Mediterran“
Rinder-Carpaccio, 3 Scampi auf Feldsalat, dazu Baguettebrot | 18,00 |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|------|---|-------|
| 102. | Feldsalat mit Speck¹³ und Baguettebrot | 9,00 |
| 114. | Scampi nach Art des Hauses (5 Stück)
sehr empfehlenswert mit Baguettebrot und Knoblauch | 14,00 |
| 115. | Gefüllte Champignons
Champignonköpfe gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , überbacken | 9,00 |

Suppen

- | | | |
|------|----------------------------------|------|
| 121. | Hühnersuppe | 5,00 |
| 122. | Tomatensuppe | 5,00 |
| 124. | Französische Zwiebelsuppe | 6,00 |



Kreative Spezialitäten

180.	Pola Pola	16,50
	1 Spieß und 4 Cevapcici, dazu Djuvecreis und Pommes frites	
181.	Cevapcici mit Djuvecreis und Pommes frites	16,50
182.	Pljeskavica mit Djuvecreis und Pommes frites	16,50
184.	Raznjici mit Djuvecreis und Pommes frites	16,50
185.	Grillteller 1 Spieß, 2 Cevapcici, Pljeskavica, Kotelett und Speck ¹³ , dazu Djuvecreis und Pommes frites	21,50
186.	Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse mit Djuvecreis und Pommes frites	19,50
187.	Lustiger Bosniak Rumpsteak mit Käse - Schinken - Füllung ^{1,2,3} , dazu Djuvecreis und Pommes frites	26,50
189.	Mediterraner Teller Spieß, Speck ¹³ , Rumpsteak, Kotelett und Cevapcici, mit Röstzwiebeln, Djuvecreis und Pommes frites	23,00

Internationale Gerichte

228.	Champignon-Rahmschnitzel mit Pommes frites	17,00
229.	Zigeunerschnitzel mit Pommes frites	17,00
231.	Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites	15,00
232.	Jägerschnitzel mit Pommes frites	18,00
233.	Schweinemedallions à la „Pfeffer“ 3 Schweinemedallions mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites	21,00
234.	Schweinemedallions mit Champignonsauce dazu Erbsen und Kroketten	21,00
235.	Cordon Bleu mit Kroketten, Djuvecreis	20,00
237.	Schweinemedallions „Madagaskar“ mit Hollandaisesauce, grünem Pfeffer, Kroketten und Brokkoli	21,00
239.	Schweinemedallions „Gorgonzola“ mit Butterreis und Rösti	22,00
240.	Feuertopf geschnittenes Rinderfiletsteak, frische Champignons, Zwiebeln, Paprika mit scharfer Sauce serviert, dazu Butterreis	26,00

- Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat -

Steak-Spezial

- | | | |
|------|--|-------|
| 214. | Rumpsteak „Béarnaise“ mit Kroketten und Brokkoli | 28,00 |
| 215. | Rumpsteak „Split“ mit Pfeffersauce, Rösti und Djuvecreis | 28,00 |
| 219. | Rumpsteak Gorgonzola mit Butterreis | 29,00 |
| 220. | Rumpsteak à la „Chef“ mit 2 Scampis,
Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln und feiner Pfeffersauce | 30,00 |
| 216. | Rumpsteak „America“
mit gebratenem Pfirsich, Sauce Hollandaise und Rösti | 28,00 |
| 217. | Filetsteak „Spinat“ mit Sauce Hollandaise überbacken und Butterreis | 30,00 |
| 218. | Filetsteak Champignons mit Champignonsauce und Pommes frites | 30,00 |

Platten für 2 Personen

- | | | |
|------|--|-------|
| 190. | Grill-Platte „Croatia“ - 2 Personen
4 Cevapcici, 2 Schnitzel, 2 Rindersteaks, 2 Spieße,
2 Stücke Speck ¹³ , dazu Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln ,
Brokkoli, Pommes frites und Djuvecreis | 46,00 |
| 191. | Platte „Mediterran“ - 2 Personen
Cordon Bleu, Rindersteaks, Schweinemedallions, 4 Cevapcici,
dazu Gemüse, Djuvecreis, Pommes frites und Kroketten | 46,00 |
| 167. | Chateaubriand - 2 Personen
Filetsteak ca. 440g mit Sauce Béarnaise, reich garniert mit Butterreis,
gebratenem Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln | 64,00 |

- Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat -



Argentinische Supersteaks

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

Englisch = blutig gebraten Medium = rosa gebraten Well Done = durchgebraten

161.	Rumpsteak (200g)	27,00
162.	Rumpsteak (300g)	32,00
163.	Hüftsteak (200g)	23,00
164.	Hüftsteak (300g)	28,00
165.	Filetsteak (200g)	31,00
166.	Filetsteak (300g)	35,00



Unsere Black-Angus-Steaks servieren wir mit Folienkartoffel und Salat

Beilagen & Saucen

241.	Kroketten	4,00	281.	Sauce Béarnaise	4,00
242.	Pommes frites	4,00	282.	Sauce Hollandaise	4,00
243.	Folienkartoffel	5,00	283.	Champignonrahmsauce	4,00
244.	Bratkartoffeln	5,00	284.	Pfeffersauce	4,00
	mit Speck ¹³ und Zwiebeln		286.	Gebratenes Gemüse	7,00
245.	Djuvecreis	4,00	287.	Gorgonzola-Sauce	6,00
246.	Butterreis	4,00	288.	Ajvar	2,00
247.	Champignons	5,00		Mayonnaise, Ketchup	
248.	Brokkoli	5,00		oder Senf	0,50
249.	Spinat	4,00			
289.	Röstzwiebeln	5,00			
250.	Bohnen	6,00			
	mit Speck ¹³ und Zwiebeln				

Bei Beilagenänderung auf Folienkartoffel oder Bratkartoffeln,
werden 2,00 € Aufschlag berechnet.



Beilagensalate

251.	Gemischter Salat	5,00
252.	Balkan Krautsalat	5,00
253.	Gurkensalat	5,00
254.	Tomatensalat	5,00

Von der Pute

301.	Putensteak „Mediterran“ mit Champignonsauce, Butterreis und Rösti	18,50
302.	Putensteak „Gorgonzola“ mit Gorgonzolasauce und Pommes frites	19,50
311.	Putenschnitzel Hawaii mit Obst, Sauce Hollandaise und Butterreis	18,00

Vom Lamm

304.	Lammrückensteak mit Bratkartoffeln und Bohnen mit Speck ¹³ und Zwiebeln	30,00
305.	Lammfilet in Knoblauchsauce mit Brokkoli und Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	30,00

Vom Kalb

308.	Kalbsleber auf Salaten der Saison mit gebratenen Champignons	20,00
309.	Kalbsleber „Bauer“ mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	23,00

- Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat -

Salate

- | | | |
|------|---|-------|
| 109. | Putensalat - Salat mit Putenstreifen, Champignons und Baguettebrot | 15,00 |
| 110. | Salat „Lovre“
Salatbouquet mit Putenstreifen,
dazu Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln | 16,00 |

Fisch

- | | | |
|------|---|-------|
| 150. | Zanderfilet ¹²
gegrillt, mit Butterreis und Spinat | 22,00 |
| 151. | Scampis nach Dalmatinischer Art
gegrillt, mit Butterreis und Knoblauchsauce | 23,00 |
| 152. | Rotbarschfilet ¹²
mit Butterreis und Spinat | 20,00 |
| 153. | Calamaris gegrillt
mit Butterreis und Spinat | 20,00 |
| 158. | Lachssteak
gegrillt, mit Spinat und Salzkartoffeln | 23,00 |

- Zu jedem Fischgericht gehört ein Salat -



Für den kleinen Gast

- | | | |
|------|--|-------|
| 131. | Donald Duck | 8,50 |
| | kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites | |
| 132. | Pinocchio | 8,50 |
| | ein Spieß mit Pommes frites | |
| 133. | Teddy Bear | 15,00 |
| | Rumpsteak 120g mit Kroketten | |
| 134. | Pocco | 8,50 |
| | 4 Cevapcici mit Pommes frites | |
| 135. | Sponge Bob | 12,00 |
| | Cordon Bleu vom Schwein, paniert, mit Käse-Schinken-Füllung ^{1,2,3} und Pommes frites | |

- Zu diesen Gerichten gehört KEIN Salat -

Toasts

- | | | |
|------|---|-------|
| 141. | Toast Hawaii | 10,00 |
| | gekochter Schinken ^{1,2,3} und Ananas mit Käse ¹ überbacken | |
| 143. | Toast „Mediterran“ | 13,00 |
| | 2 Schweinemedallions mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überbacken | |

- Zu diesen Gerichten gehört KEIN Salat -



Nudelgerichte

- | | | |
|------|---|-------|
| 604. | Tagliatelle
mit Lachs in Butter geschwenkt | 18,00 |
| 605. | Penne "Vegetaria"
mit Gemüsestreifen | 13,00 |
| 606. | Penne "Gorgonzola"
in feiner Gorgonzolasauce mit Spinat | 14,00 |

- Zu diesen Gerichten gehört KEIN Salat -

Vegetarisches

- | | | |
|------|---|-------|
| 108. | Folienkartoffel
mit Spinat und Sauce Hollandaise überbacken | 10,00 |
|------|---|-------|

WERTE GÄSTE

gerne stellen wir Ihnen weitere vegetarische Gerichte nach Ihren Wünschen zusammen. Sprechen Sie uns einfach an!

Käse

- | | | |
|------|---|-------|
| 257. | Camembert
gebacken, mit Preiselbeeren, Toast und Butter | 10,00 |
|------|---|-------|



Dessert

260.	Ein Palatschinken mit Vanilleeis ¹ und heißen Himbeeren	6,00
261.	Ein Palatschinken mit Vanilleeis ¹ und Schattenmorellen ¹¹	6,00
262.	Ein Palatschinken mit Vanilleeis ¹ und Schokoladensauce	7,00
264.	Schoko Soufflée mit Vanilleeis ¹ und Schokoladensauce	8,00
266.	Cup Denmark Vanilleeis ¹ mit heißer Schokosauce	7,00
267.	Gemischtes Eis mit Sahne	5,00
269.	Vanilleeis¹ mit heißen Kirschen ⁿ¹¹	6,00
270.	Vanilleeis¹ mit heißen Himbeeren	6,00

Warme Getränke

31.	Tasse Kaffee⁵	2,50
32.	Glas Tee	2,50
33.	Cappuccino⁵	3,00
34.	Espresso⁵	2,50
35.	Doppelter Espresso⁵	3,00
39.	Latte Macchiato⁵	4,00



Alkoholfreie Getränke

10.	Mineralwasser	0,25 l	2,70	15.	Orangensaft	0,2 l	3,00
96.	Stilles Wasser	0,25 l	2,70	16.	Nestea Eistee ^{2,5}	0,3 l	3,00
88.	Mineralwasser	0,75 l	6,00	17.	Johannisbeersaft	0,2 l	3,00
11.	Coca Cola ^{1,3,5}	0,3 l	3,00	18.	Traubensaft	0,2 l	3,00
79.	Coca Cola Zero ^{1,3,5}	0,3 l	3,00	19.	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,00
93.	Coca Cola light ^{1,3,5,9}	0,3 l	3,00	21.	Ginger Ale	0,2 l	3,00
12.	Fanta ^{1,3}	0,3 l	3,00	34.	Apfelschorle	0,3 l	3,00
95.	Diesel ^{1,3,5}	0,3 l	3,00		Rhabarberschorle	0,2 l	3,00
14.	Apfelsaft	0,2 l	3,00				

Biere

1.	Gaffel Kölsch	0,2 l	2,50	565.	 PAULANER vom Fass	0,5 l	5,00
2.	Gaffel Kölsch	0,3 l	3,00	12.	Radler	0,3 l	3,00
3.	 Bitburger Premium Pils	0,2 l	2,50	14.	Drecksack	0,3 l	3,00
4.	 Bitburger Premium Pils	0,3 l	3,00	16.	Kölsch-Schuß	0,3 l	3,00
5.	Malzbier	0,2 l	2,50		Weizenbier Zitrone	0,5 l	5,00
6.	 Bitburger ^{0.0}	0,33 l	3,20		alkoholfrei		
7.	 Hefe-Weißbier	0,5 l	5,00		GAFFELS FASSBRAUSE	0,33 l	3,20
	ALKOHOLFREI						

Spirituosen 2cl

41.	Slivovitz	2,50	59.	Ramazzotti	3,00
42.	Julischka	2,50	60.	Bailey's	3,00
43.	Pelinkovac	2,50	61.	Sambuca	2,50
44.	Kruskovac	2,50	77.	Amaretto	3,50
51.	Korn	2,00	62.	Linie Aquavit	3,00
53.	Bommerlunder	2,00	63.	Jubiläumsaquavit	3,00
54.	Wodka	2,00	64.	Malteser	3,00
55.	Jägermeister	2,00	65.	Underberg	2,50
56.	Fernet	2,00	205.	Grappa	5,00
58.	Williamsbirne	3,00	563.	Mittler	2,00

Whisky 2cl

66.	Johnnie Walker	5,00	71.	Remy Martin	5,00
67.	Balantines	5,00			

W E I N E · W E I N E · W E I N E

Weißweine

371.	Grauer Burgunder	0,2 l	7,00	373.	Laski Riezling	0,2 l	6,00
372.	Grauer Burgunder	0,5 l	14,00	374.	Laski Riezling	0,5 l	12,50
400.	Grauer Burgunder	Fl. 1,0 l	28,00	401.	Laski Riezling	Fl. 1,0 l	25,00
	Lugana I Frati	0,2 l	10,00	370.	Regent Auslese	0,2 l	7,00
	Lugana I Frati	Fl. 0,75 l	40,00				

Rotweine

380.	Merlot	0,2 l	7,00	386.	Dalmatiner	0,2 l	6,00
381.	Merlot	0,5 l	15,00	387.	Dalmatiner	0,5 l	12,50
404.	Merlot	Fl. 1,0 l	30,00	407.	Dalmatiner	Fl. 1,0 l	25,00
	Primitivo	0,2 l	8,50				
	Primitivo	Fl. 0,75 l	34,00				

Roséweine

390.	Weißherbst	0,2 l	6,00	409.	Weißherbst	Fl. 1,0 l	25,00
391.	Weißherbst	0,5 l	12,50				

Verschenken Sie
genussvolle Stunden mit unseren

Geschenkgutscheinen!





Brieystr. 2 ▪ 50129 Bergheim-Niederaußem
Tel. 02271 / 67 83 90

WWW.MEDITERAN-BERGHEIM.DE