

HIER GEHT'S DRUNTER UND DRÜBER

502	Damen-Toast 2 Schweinefilets mit Champignons und Käse ¹ überbacken	11,90
503	Hawaii-Toast Ananas und Schinken ^{1,2,3} auf Toast mit Käse ¹ überbacken	10,90
504	Rotbarschfilet ¹² "Pariser Art" mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat	16,90
505	Filetsteak "Koch" mit Schnecken in heißer Knoblauchsauce, dazu Brokkoli und Rösti	25,90
506	Pfefferspieß Rinderfilet, Roastbeef, Hüftsteak mit Pfeffersauce und Pommes frites	20,90
507	Jammerkrug-Lammteller Lammhüftsteak, Lammrücken, Lammfilet dazu Butterbohnen und Folienkartoffel	21,90
508	Schweinefilet "Miami" mit Ananas und Pfirsich mit Käse ¹ überbacken, dazu Kroketten	18,90
509	Hausplatte "Marco" für 2 Personen 2 kleine Cordon Bleu, 2 kleine Rumpsteaks, 2 Schweinemedallions, 2 Hacksteaks, Butterbohnen, Champignons, Djuvecreis und Pommes frites	46,90

ETWAS NEUES BEI UNS

650	Schweinefiletspieß im Speckmantel ¹⁵ auf Blattspinat Kroketten und Salat	19,90
651	Rumpsteak mit feiner Senfkruste überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat	21,90
652	Spanischer Hähnchentopf mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, mit Rosmarin abgeschmeckt, dazu Butterreis und Salat	15,90
653	Schweinelendchen "Piziada" mit Tomaten, Kapern und Oliven, dazu Bandnudeln und Salat	18,90
654	Rumpsteak "Strindberg" mit Zwiebelmus überbacken, dazu Pommes Macaire und Salat	21,90
656	Filettopf "Jammerkrug" verschiedene Filets in Sauce Béarnaise, mit Bratkartoffeln, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Champignons und Salat	20,90
657	Rinderfiletspitze im Ganzen gebraten, mit grüner Pfeffersauce und Champignons, dazu Schwenkkartoffeln und Salat	24,90
658	Seezungen-Röllchen in Weißwein auf Reis, mit Sauce Béarnaise und Salat	17,90

KALTE VORSPEISEN

12	Honigmelone mit jugoslawischem Schinken (Prsut)	8,50
13	Garnelenspieß auf Rucola und Basilikumcreme	10,90
14	Lachs-Carpaccio - Hausgebeizter Lachs mit Dill, Sahnemeerrettich, Toast und Butter	8,90
15	Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	8,50
18	Krabben-Cocktail ² mit Honigmelonen-Würfeln und frischer Ananas, Toast und Butter	10,90
19	Carpaccio-Mix von hauchdünn geschnittenem Rinderfilet auf Senfsauce und norwegischem Räucherlachs	10,90
20	Fisch-Salat Kombination von Scampis und 3 Sorten Tintenfisch mit Kräutern, Knoblauch-Olivenöl und Zitrone	10,90

SUPPEN

24	Kraftbrühe mit Nudeln ⁴	4,00
25	Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	4,00
26	Hühnerbrühe mit Einlage ⁴	4,00
28	Ungarische Gulaschsuppe	4,50
29	Original französische Zwiebelsuppe ⁴	5,00
30	Klare Ochsenschwanzsuppe	5,00
32	Broccoli-Cremesuppe	4,50

WARME VORSPEISEN

16	12 Schnecken im Pfännchen mit Kräutern und Knoblauch gratiniert	9,50
17	Holländer Käse ¹ paniert mit Preiselbeeren und Toast	7,00
21	Gefüllte Champignonköpfe Riesenchampignonköpfe mit Krabben gefüllt und Käse ¹ überbacken	9,50
22	Weinbergschnecken 6 Stück in heißer Knoblauch-Rahmsauce	8,50

SALATE

148	Salatteller "Braná" knackig frische Salate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen	9,90
149	Barbecue-Salat	4,00
150	Serbischer Salat mit Schafskäse	7,50
151	Salatteller "Neptun" knackig frische Salate der Saison mit Thunfisch	9,90

STARTER

US Carpaccio vom US Rinderfilet auf Rucola, mit Trüffel-Oliivenöl, Parmesankäse **16,90**



Rib Eye Steak - Das mit dem Fettauge



35,90

Inselglück. Trocken gereiftes Rindfleisch der Marke Donald Russel aus Irland.

Durch das ozeanisch-milde Klima können die Rinder nahezu das ganze Jahr im Freien grasen. Durch ein spezielles Verfahren, das Donald Russel entwickelt hat, wird das Fleisch am Knochen trocken gereift Und erhält daher den außerordentlichen Zartheitsgrad.

New York Strip Sirloin - Das Steak mit dem Fettrand

Steaks vom Nebraska Beef der Marke Greater Omaha Packer (GOP) ist natürliches Fleisch.

In der Aufzucht werden keine Hormone verwendet (NHCT). Die Rinder werden 150 Tage mit Mais gefüttert; das Fleisch erhält dadurch eine schöne Marmorierung.



U.S. Rumpsteak 250 g **30,90**

U.S. Rumpsteak 350 g **38,90**

U.S. Rumpsteak 450 g **46,90**

Rib Eye Steak - Das mit dem Fettauge



U.S. Entrecôte Steak 300 g **36,90**

U.S. Entrecôte Steak 400 g **46,90**

U.S. Entrecôte Steak 500 g **52,90**

Delmonico Cowboy Steak

- Das klassische Kotelett-Steak mit Knochen

U.S. Ochsenkotelette 500 g **45,90**

Das ganz besondere U.S. Rinderfilet „Surf & Turf“

U.S. Rinderfilet 200 g mit gebratener Riesengarnele **43,90**



Canadian T-Bone-Steak. Der Klassiker.  **ca. 600g** **47,90**

Canadian Heritage Angus ist ein Black Angus-Rind, das Range Fedded, sprich nur mit Gras und Weizen gefüttert wurde. Die Tiere nehmen beim Grasens in den Weiten Kanadas ca. 100 Kräuter zu sich, trinken das glasklare Wasser der Region. Dadurch erhält das Fleisch ein ganz besonderes Aroma.

Jedes Gericht wird mit einer hausgemachten argentinischen Sauce und einer 800°-Backkartoffel mit Kräutercreme serviert. Dazu gehört ein Salat vom Salatbuffet.

FISCHSPEZIALITÄTEN

107	Seeteufel auf rosa Pfeffer, Wodkasauce, frische Krabben, Butterreis	22,90
108	Lachs vom Rost Gegrillter frischer Lachs, dazu Champagner-Sahnesauce mit Krabben (Beilage nach Wahl)	20,90
109	Lachsfilet ¹² mit Krabben und Häse ¹ überbacken, dazu Bratkartoffeln	21,90
110	Calamari Fritti oder vom Grill Dazu servieren wir frischen Knoblauch (Beilage nach Wahl)	15,90
111	Zanderfilet ¹² in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln	20,90
112	Forelle vom Grill mit Spinat (Beilage nach Wahl)	16,90
113	Seezunge vom Grill mit Spinat und Sauce Remoulade (Beilage nach Wahl)	Tagespreis
114	Scampi vom Grill oder paniert, (Riesen-Garnelen) mit Sauce Tartar, Toast	Tagespreis
115	Fischplatte (für 2 Personen) verschiedene Fischarten vom Grill mit Blattspinat und zwei verschiedenen Saucen (Beilage nach Wahl)	46,90
216	Fischteller verschiedene Fischarten vom Grill mit Blattspinat und zwei verschiedenen Saucen, dazu Butterreis und Kroketten	23,90

VEGETARISCH

118	Gemüseteller	12,90
119	Bandnudeln mit Pfifferlingen in Sahnesauce	12,90
120	Bandnudeln in Tomaten-Sahne-Knoblauchsauce und Basilikum	12,90
121	Gemüseteller mit Rührei und Pfifferlingen	13,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

126	Chicken Nuggets mit Pommes frites	6,50
127	Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	7,50
128	Cevapcici mit Pommes frites und Salat	7,50
129	Kinderspieß mit Pommes frites und Salat	7,50
130	Bockwurst ^{4,14} mit Pommes frites	6,50

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

36	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, Djuuecreis und Pommes frites	11,90
37	Halb und Halb 1 Spießchen, 4 Cevapcici, Djuuecreis und Pommes frites	12,90
35	Pljeskavica "Spezial" Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuuecreis und Pommes frites	14,90
38	Raznjici 2 Spießchen mit Zwiebeln, Djuuecreis und Pommes frites	13,90
39	Lendchen "Amerika" mit Spiegelei, Champignonköpfen und Sauce Bèarnaise überbacken, dazu Bratkartoffeln	18,90
42	Lustiger Bosniak Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites und Djuuecreis	20,90
43	Balkan-Grillteller mit Zwiebeln, Djuuecreis und Pommes frites	15,20
44	Räuberfleisch Spezialitätenteller vom Grill, mit Djuuecreis und Pommes frites	17,00

PLATTEN FÜR ZWEI ODER MEHRERE PERSONEN

45	Gourmet-Platte (für 2 Personen) Hausspezialität, reichlich garniert	31,90
46	Überraschungsplatte (flambiert - für 2 Personen) 2 Spieße mit verschiedenem Fleisch, Djuuecreis, Pommes frites und Gemüse	32,90
47	Steak-Hausplatte (für 2 Personen) 2 Schweinefilets, 2 Kalbssteaks, 2 Rinderfilets, Röstzwiebeln, Sojabohnenkeimlinge und Bratkartoffeln	46,90
50	Lammplatte "Provinciale" (für 2 Personen) Lammkotelett, Lammrücken, Lammfilet und Lammcarrée, dazu Knoblauchsauce, Prinzessbohnen, Bratkartoffeln und Kroketten	49,90
48	Hausplatte (flambiert - für 4 Personen) 4 Schweinefilets, 4 Spieße, 4 Koteletts, 4 Pljeskavica, 4 Cevapcici, Djuuecreis, Pommes frites und Gemüse 4 Sliuovic, 1 Flasche Wein 0,7 l (Hausmarke)	66,90
49	Jammerkrug-Platte (für 4 Personen) 4 Rinderfilets, 4 Schweinefilets, 4 Koteletts, 4 Pljeskavica, 8 Cevapcici, Djuuecreis, Pommes frites und Gemüse, 4 Sliuovic, 1 Flasche Wein 0,7 l (Hausmarke)	70,90
85	Chateaubriand (für 2 Personen)	54,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

PAPRIKA-GERICHTE

58	Satarasch (scharf) Geschnetzeltes Schweinefilet mit Eiern überbacken, Paprika, Tomaten und Butterreis	15,90
59	Muckalica (scharf) Geröstetes Schweinefilet, gedünstete Tomaten und Paprikaschoten, Butterreis und Kartoffeln	17,90
60	Zigeunergulasch (scharf) mit Butterreis und Kartoffeln	17,90
62	Pepperonisteam Gegrilltes Rumpsteak in scharfer Pepperonisauce mit Pommes frites und Reis	21,90

INTERNATIONALE-GERICHTE

63	Hühnerfrikassee mit Butterreis	12,90
64	Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites	12,90
65	Putenschnitzel paniert, mit Bratkartoffeln	13,90
66	Schnitzel "Art des Hauses" mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, mit Käse ¹ überbacken, dazu Bratkartoffeln	15,90
67	Jägerschnitzel mit Pommes frites	14,90
61	Zigeunerschnitzel mit Pommes frites	14,90
68	Cordon bleu mit Pommes frites	17,90
69	Schweinelendchen mit Champignons in pikanter Sauce, Kroketten und Butterreis	18,90
70	Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	20,90
71	Züricher Geschnetzeltes Kalbsfleisch mit Champignons, Häse ¹ , Weinrahmsauce und Rösti	17,90
74	Boeuf »Stroganoff« Geschnetzeltes Rinderfilet mit Weißweinsauce, dazu Butterreis	18,90
75	Putensteak Gegrilltes Putensteak mit Broccoli und Kroketten	16,90
76	Putengeschnetzeltes mit Champignon-Currysauce, dazu Bandnudeln	16,90
77	Schweine-Medaillons mit Sauce Bèarnaise überbacken, dazu Champignons, Broccoli und Rösti	18,90

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

GEHEIMNISSE DES KÜCHENCHEFS

78	Pfeffersteak Rinderfilet mit frischem grünen Pfeffer und Pommes frites	24,90
79	Filet »Jammerkrug« mit ausgesuchten kleinen Pfifferlingen, Silberzwiebeln und Bratkartoffeln	24,90
80	Filet mit Pfifferlingen überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites	25,90
82	Filetsteak Champignon mit Pommes frites	24,90
83	Filet nach »Art des Hauses« mit Ananas, Sauce Hollandaise, Reis und Pommes frites	24,90
84	Rinderfilet mit Schnecken und Champignons in Tomatensahnesauce, dazu Blattspinat und Kroketten	25,90
86	Lamm-Carreé mit feinen Perlkartoffeln und Sauce Hollandaise	22,90
87	Jammerkrug-Spieß Verschiedene Sorten Filet am Spieß, paniertes Holländer Käse ¹ und Djuecreis	19,90
90	Lammfilet Saftige Lammfilets vom Grill, Prinzessbohnen und Baked Potato	24,90
91	Rumpsteak »Mozzarella« mit Mozzarellakäse überbacken, dazu Broccoli und Kroketten	21,90
92	Rumpsteak »Dolce Vita« mit Steinpilzen, Spinat und Bratkartoffeln	21,90
94	Gourmet-Spieß Rinderfilet, Schweinefilet und Halbssteak am Spieß, dazu Pfifferlinge in Rahmsauce, mit Broccoli und Rösti	21,90
95	Marco Polo-Teller Rumpsteak, Schweinefilet, Putenmedaillon, dazu Pfeffersauce und Sauce Hollandaise, mit Rösti	19,90

JAMMERKRUG STEAK & LOBSTER

(Eine Empfehlung vom Chef)

97	Black-Angus-Filet (ca. 200 g) rosa gebraten, dazu 2 Gambas - gegrillt, 2 verschiedene Feinschmecker-Saucen und Baked Potato	32,90
----	--	-------

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

JAMMERKRUG STEAKS

Stets beste Qualität und frisches Fleisch von Black-Angus-Rindern, aus Argentinien importiert.

Zu jedem Steak servieren wir: Baked Potato und Kräuterbutter [?]

Filetsteak das Feinste aus der Ochsenlende

98	ca. 200 g	23,90
99	ca. 250 g	26,90

Rumpsteak auch Entrecôte genannt

100	ca. 200 g	21,90
101	ca. 250 g	24,90
102	ca. 350 g	27,90

SPEZIALITÄTEN VOM KALB

Kalbssteak „Natur“ 20,90
mit Folienkartoffel und Salat vom Salatbuffet

Wiener Schnitzel vom Kalb 18,90
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet

Kalbs-Cordon bleu 20,90
mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet

BEILAGEN

132	Butterreis	3,00
133	Djuvecreis	3,00
134	Schweizer Rösti	3,00
135	Bratkartoffeln	3,50
136	Pommes frites	3,00
137	Folienkartoffel	3,00
138	Petersilienkartoffeln	3,00
139	Kroketten	3,00

GEMÜSE-BEILAGEN

140	Broccoli	3,50
141	Prinzessbohnen mit Speck ¹⁵	3,80
142	Blattspinat	3,50
143	Maiskolben	2,50
144	Champignons in Butter	5,50
145	Pfifferlinge mit Speck ¹⁵ und Zwiebeln	8,50
155	geröstete Zwiebeln	2,50

SAUCEN

146	Sauce Hollandaise	3,00	153	Peperonisauce	3,00
147	Sauce Béarnaise	3,00	154	Champignonsauce	3,00
152	Pfeffersauce	3,00	131	Portion Kräuterbutter [?]	2,50

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergiekarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker

- 5 koffeinhaltig
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 unsere Kräuterbutter enthält etwas Magarine
- 8 Phosphat

- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 chininhaltig
- 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
- 12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

- 13 Pantothenensäure
- 14 geschwefelt
- 15 Nitritpökelsalz
- 20 Pfanne ist heiß
- 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
- Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.