

HIER GEHT´S DRUNTER UND DRÜBER

502	Damen-Toast 2 Schweinefilets mit Champignons und Käse ¹ überbacken	12,90
503	Hawaii-Toast Ananas und Schinken ^{1,2,3} auf Toast mit Käse ¹ überbacken	11,90
504	Rotbarschfilet ¹² "Pariser Art" mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat	17,90
505	Filetsteak "Koch" mit Schnecken in heißer Knoblauchsauce, dazu Brokkoli und Rösti	28,90
506	Pfefferspieß Rinderfilet, Roastbeef, Hüftsteak mit Pfeffersauce und Pommes frites	22,90
507	Jammerkrug-Lammteller Lammhüftsteak, Lammrücken, Lammfilet dazu Butterbohnen und Folienkartoffel	24,90
508	Schweinefilet "Miami" mit Ananas und Pfirsich mit Käse ¹ überbacken, dazu Kroketten	19,90
509	Hausplatte "Marco" für 2 Personen 2 kleine Cordon Bleu, 2 kleine Rumpsteaks, 2 Schweinemedallions, 2 Hacksteaks, Butterbohnen, Champignons, Djuvecreis und Pommes frites	50,90

ETWAS NEUES BEI UNS

651	Rumpsteak mit feiner Senfruste überbacken, dazu Bratkartoffeln und Salat	23,90
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	19,90
654	Rumpsteak "Strindberg" mit Zwiebelmus überbacken, dazu Pommes Macaire und Salat	23,90
656	Filettopf "Jammerkrug" verschiedene Filets in Sauce Béarnaise, mit Bratkartoffeln, Gemüse mit Sauce Hollandaise, Champignons und Salat	22,90
658	Seezungen-Röllchen in Weißwein auf Reis, mit Sauce Béarnaise und Salat	18,90

KALTE VORSPEISEN

12	Honigmelone mit jugoslawischem Schinken (Prsut)	9,50
13	Garnelenspieß auf Rucola und Basilikumcreme	11,90
14	Lachs-Carpaccio - Hausgebeizter Lachs mit Dill, Sahnemeerrettich, Toast und Butter	9,90
15	Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum	9,50
18	Krabben-Cocktail ² mit Honigmelonen-Würfeln und frischer Ananas, Toast und Butter	12,90
19	Carpaccio-Mix von hauchdünn geschnittenem Rinderfilet auf Senfsauce und norwegischem Räucherlachs	12,90
20	Fisch-Salat Kombination von Scampis und 3 Sorten Tintenfisch mit Kräutern, Knoblauch-Olivenöl und Zitrone	12,90

SUPPEN

24	Kraftbrühe mit Nudeln ⁴	5,00
25	Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	5,00
26	Hühnerbrühe mit Einlage ⁴	5,00
28	Ungarische Gulaschsuppe	5,50
29	Original französische Zwiebelsuppe ⁴	6,00
32	Broccoli-Cremesuppe	5,50

WARME VORSPEISEN

16	12 Schnecken im Pfännchen mit Kräutern und Knoblauch gratiniert	10,50
17	Holländer Käse ¹ paniert mit Preiselbeeren und Toast	8,00
21	Gefüllte Champignonköpfe Riesenchampignonköpfe mit Krabben gefüllt und Käse ¹ überbacken	10,50
22	Weinbergschnecken 6 Stück in heißer Knoblauch-Rahmsauce	9,50

SALATE

148	Salatteller "Brana" knackig frische Salate der Saison mit gebratenen Putenbruststreifen	12,90
149	Barbecue-Salat	4,50
150	Serbischer Salat mit Schafskäse	8,50
151	Salatteller "Neptun" knackig frische Salate der Saison mit Thunfisch	12,90

SPEZIALITÄTEN VOM KALB

Kalbssteak „Natur“ mit Folienkartoffel und Salat vom Salatbuffet	24,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet	20,90
Kalbs-Cordon bleu mit Pommes frites und Salat vom Salatbuffet	23,90

Verschenken Sie ein
paar schöne Stunden!

Wir stellen
Geschenkgutscheine
für Sie aus.



FISCHSPEZIALITÄTEN

107	Seeteufel auf rosa Pfeffer, Wodkasauce, frische Krabben, Butterreis	23,90
108	Lachs vom Rost Gegrillter frischer Lachs, dazu Champagner-Sahnesauce mit Krabben (Beilage nach Wahl)	21,90
109	Lachsfilet ¹² mit Krabben und Käse ¹ überbacken, dazu Bratkartoffeln	22,90
110	Calamari Fritti oder vom Grill Dazu servieren wir frischen Knoblauch (Beilage nach Wahl)	16,90
111	Zanderfilet ¹² in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln	21,90
112	Forelle vom Grill mit Spinat (Beilage nach Wahl)	17,90
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)	49,90
216	Fischteller verschiedene Fischarten vom Grill mit Blattspinat und zwei verschiedenen Saucen, dazu Butterreis und Kroketten	25,90

VEGETARISCH

118	Gemüseteller	13,90
119	Bandnudeln mit Pfifferlingen in Sahnesauce	13,90
120	Bandnudeln in Tomaten-Sahne-Knoblauchsauce und Basilikum	13,90
121	Gemüseteller mit Rührei und Pfifferlingen	14,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

126	Chicken Nuggets mit Pommes frites	7,50
127	Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	8,50
128	Cevapcici mit Pommes frites und Salat	8,50
129	Kinderspieß mit Pommes frites und Salat	8,50
130	Bockwurst ^{4,14} mit Pommes frites	7,50

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

36	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, Djuvecreis und Pommes frites	13,50
37	Halb und Halb 1 Spießchen, 4 Cevapcici, Djuvecreis und Pommes frites	13,90
35	Pljeskavica "Spezial" Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvecreis und Pommes frites	15,90
38	Raznjici 2 Spießchen mit Zwiebeln, Djuvecreis und Pommes frites	14,90
39	Lendchen "Amerika" mit Spiegelei, Champignonköpfen und Sauce Bèarnaise überbacken, dazu Bratkartoffeln	20,90
42	Lustiger Bosniak Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites und Djuvecreis	23,90
43	Balkan-Grillteller mit Zwiebeln, Djuvecreis und Pommes frites	16,20
44	Räuberfleisch Spezialitätenteller vom Grill, mit Djuvecreis und Pommes frites	18,00

PLATTEN FÜR ZWEI ODER MEHRERE PERSONEN

45	Gourmet-Platte (für 2 Personen) Hausspezialität, reichlich garniert	34,90
46	Überraschungsplatte (flambiert - für 2 Personen) 2 Spieße mit verschiedenem Fleisch, Djuvecreis, Pommes frites und Gemüse	35,90
47	Steak-Hausplatte (für 2 Personen) 2 Schweinefilets, 2 Kalbssteaks, 2 Rinderfilets, Röstzwiebeln, Sojabohnenkeimlinge und Bratkartoffeln	51,90
50	Lammplatte "Provincale" (für 2 Personen) Lammkotelett, Lammrücken, Lammfilet und Lammcarrée, dazu Knoblauchsauce, Prinzessbohnen, Bratkartoffeln und Kroketten	55,90
48	Hausplatte (flambiert - für 4 Personen) 4 Schweinefilets, 4 Spieße, 4 Koteletts, 4 Pljeskavica, 4 Cevapcici, Djuvecreis, Pommes frites und Gemüse 4 Slivovic, 1 Flasche Wein 0,7 l (Hausmarke)	70,90
49	Jammerkrug-Platte (für 4 Personen) 4 Rinderfilets, 4 Schweinefilets, 4 Koteletts, 4 Pljeskavica, 8 Cevapcici, Djuvecreis, Pommes frites und Gemüse, 4 Slivovic, 1 Flasche Wein 0,7 l (Hausmarke)	78,90
85	Chateaubriand (für 2 Personen)	58,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

PAPRIKA-GERICHTE

58	Satarasch (scharf) Geschnetzeltes Schweinefilet mit Eiern überbacken, Paprika, Tomaten und Butterreis	16,90
59	Muckalica (scharf) Geröstetes Schweinefilet, gedünstete Tomaten und Paprikaschoten, Butterreis und Kartoffeln	18,90
60	Paprikagulasch (scharf) mit Butterreis und Kartoffeln	18,90
62	Pepperonisteak Gegrilltes Rumpsteak in scharfer Pepperonisauce mit Pommes frites und Reis	24,90

INTERNATIONALE-GERICHTE

63	Hühnerfrikassee mit Butterreis	13,90
64	Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites	13,90
65	Putenschnitzel paniert, mit Bratkartoffeln	14,90
66	Schnitzel "Art des Hauses" mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, mit Käse ¹ überbacken, dazu Bratkartoffeln	16,90
67	Jägerschnitzel mit Pommes frites	15,90
61	Paprikaschnitzel mit Pommes frites	15,90
68	Cordon bleu mit Pommes frites	18,90
69	Schweinelendchen mit Champignons in pikanter Sauce, Kroketten und Butterreis	19,90
70	Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	23,90
71	Züricher Geschnetzeltes Kalbsfleisch mit Champignons, Käse ¹ , Weinrahmsauce und Rösti	19,90
74	Boeuf »Stroganoff« Geschnetzeltes Rinderfilet mit Weißweinsauce, dazu Butterreis	20,90
75	Putensteak Gegrilltes Putensteak mit Broccoli und Kroketten	18,90
76	Putengeschnetzeltes mit Champignon-Currysauce, dazu Bandnudeln	18,90
77	Schweine-Medaillons mit Sauce Bèarnaise überbacken, dazu Champignons, Broccoli und Rösti	19,90

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet.

GEHEIMNISSE DES KÜCHENCHEFS

78	Pfeffersteak Rinderfilet mit frischem grünen Pfeffer und Pommes frites	27,90
79	Filet »Jammerkrug« mit ausgesuchten kleinen Pfifferlingen, Silberzwiebeln und Bratkartoffeln	27,90
80	Filet mit Pfifferlingen überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites	28,90
82	Filetsteak Champignon mit Pommes frites	27,90
83	Filet nach »Art des Hauses« mit Ananas, Sauce Hollandaise, Reis und Pommes frites	27,90
84	Rinderfilet mit Schnecken und Champignons in Tomatensahnesauce, dazu Blattspinat und Kroketten	28,90
86	Lamm-Carreé mit feinen Perlkartoffeln und Sauce Hollandaise	25,90
87	Jammerkrug-Spieß Verschiedene Sorten Filet am Spieß, paniertes Holländer Käse ¹ und Djuvecreis	20,90
90	Lammfilet Saftige Lammfilets vom Grill, Prinzessbohnen und Baked Potato	28,90
91	Rumpsteak »Mozzarella« mit Mozzarellakäse überbacken, dazu Broccoli und Kroketten	24,90
92	Rumpsteak »Dolce Vita« mit Steinpilzen, Spinat und Bratkartoffeln	24,90
94	Gourmet-Spieß Rinderfilet, Schweinefilet und Kalbssteak am Spieß, dazu Pfifferlinge in Rahmsauce, mit Broccoli und Rösti	24,90
95	Marco Polo-Teller Rumpsteak, Schweinefilet, Putenmedaillon, dazu Pfeffersauce und Sauce Hollandaise, mit Rösti	21,90

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	35,90
----	--	-------

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 ⁷

Filetsteak das Feinste aus der Ochsenlende

98	ca. 200 g	26,90
99	ca. 250 g	29,90

Rumpsteak auch Entrecôte genannt

100	ca. 200 g	24,90
101	ca. 250 g	27,90
102	ca. 350 g	31,90

BEILAGEN

132	Butterreis	3,50
133	Djuvecreis	3,50
134	Schweizer Rösti	3,50
135	Bratkartoffeln	4,50
136	Pommes frites	3,50
137	Folienkartoffel	4,00
138	Petersilienkartoffeln	3,50
139	Kroketten	3,50

GEMÜSE-BEILAGEN

140	Broccoli	4,50
141	Prinzessbohnen mit Speck ¹⁵	4,50
142	Blattspinat	4,50
144	Champignons in Butter	6,50
145	Pfifferlinge mit Speck ¹⁵ und Zwiebeln	9,50
155	geröstete Zwiebeln	3,50

SAUCEN

146	Sauce Hollandaise	3,50	153	Peperonisauce	3,50
147	Sauce Béarnaise	3,50	154	Champignonsauce	3,50
152	Pfeffersauce	3,50	131	Portion Kräuterbutter ⁷	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 Pantothensäure
- 14 geschwefelt
- 15 Nitritpökelsalz
- 20 Pfanne ist heiß
- 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
- Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.