

**Liebe Gäste,**

**wir begrüßen Sie recht herzlich im Restaurant Clubhaus VFR 1900,  
und wünschen Ihnen und Ihren Lieben ein  
paar besinnliche und ruhige Stunden.**

**Lassen Sie Ihre Seele baumeln und genießen Sie unsere  
deutsch-kroatische Küche in unseren Räumlichkeiten.**

**In unserer Küche verarbeiten wir nur hochwertige und frische Zutaten.**

**Neben unseren Gerichten aus der Speisekarte bieten wir Ihnen  
montags bis freitags, zum Mittag, zwei wechselnde Gerichte an.**

**Gerne richten wir auch Ihren Geburtstag oder andere Festlichkeiten  
in unseren Räumlichkeiten für Sie aus.**

**Sprechen Sie uns gerne an.**

**Ihr VFR-Team**

## Vorspeisen

<b>Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum</b> <sup>G,11</sup>	<b>5,90 €</b>
<b>Gemüsesuppe</b> <sup>L</sup>	<b>5,90 €</b>
<b>Gegrillter Schafskäse</b> <sup>G,2,16,17</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl</b> <sup>2,16,17</sup>	<b>7,90€</b>
<b>Gegrillte Peperoni mit Schafskäse</b> <sup>G,2,16,17</sup>	<b>8,50 €</b>
<b>Gegrillte Peperoni mit Sauce Hollandaise</b> <sup>C,G,2,11,12,4,16,17</sup>	<b>8,90 €</b>
<b>Gemischter Vorspeisenteller á la Chef</b> mit gegrillten Peperoni, frischen Champignons, Garnelen und Knoblauch <sup>B,G,2,16,17</sup>	<b>13,90 €</b>

## Salate

<b>Gemischter Salatteller</b> <sup>L,M,1,16</sup>	<b>4,00 €</b>
<b>Salat „Rustikal“</b> gemischter Salat mit Rindfleischstreifen <sup>L,M,1,16</sup>	<b>14,90 €</b>
<b>„VFR Salat“</b> gemischter Salat mit Putenstreifen <sup>L,M,1,16</sup>	<b>12,90 €</b>
<b>Salatteller Dalmatia</b> mit buntgemischtem Salat, gedünsteten Garnelen und frischen Champignons <sup>B</sup>	<b>14,90 €</b>
<b>Wurstsalat</b> mit Pommes Frites <sup>2,3,11,L,G</sup>	<b>10,90 €</b>

**Zu allen Vorspeisen und Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette Brot<sup>A</sup>**

# Hauptgerichte

## **Gourmet-Platte:**

Kalbsteak, Rumpsteak und Schweinefilet, mit gegrilltem Gemüse & Kroketten, dazu Kräuterbutter und Sauce Hollandaise<sup>A,4,12,16</sup>

**24,90 €**

## **Schwäbischer Filetteller:**

Schweinemedallions mit Champignonrahmsoße, Kroketten und Salat<sup>A,G,4,12,16</sup>

**16,90 €**

**Lendenspieß „Madagaskar“** in pikanter Pfeffer-Paprika-Soße, dazu Kroketten und Salat<sup>A,G,4,12,16</sup>

**16,90 €**

## **Medallions „Balkan Art“:**

Schweinelende gefüllt mit Schafskäse, in Paprika-Schafskäse-Soße, dazu Bratkartoffeln und Salat<sup>G,2,16,17</sup>

**18,50 €**

**Gefülltes Hacksteak** mit Schafskäse dazu Djuvecreis und Salat<sup>G,2,16,17</sup>

**13,90 €**

## **„Halb & Halb“**

1 Schweinekammspieß und 4 Cevapcici, mit Djuvecreis und Salat<sup>16</sup>

**14,50 €**

**Cevapcici** mit Pommes Frites und Salat

**12,50 €**

## **Grillteller:**

Spieß, Schweinesteak, Hacksteak und Cevapcici mit Djuvecreis dazu Salat<sup>16</sup>

**16,90 €**

**Rinderleber** mit Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln<sup>A,O,4,12,16</sup>

**12,50 €**

**Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes Frites und Salat<sup>A,G,4,12,16</sup>

**12,50 €**

**Schnitzel „Jäger Art“** mit Pommes Frites und Salat<sup>A,G,4,12,16</sup>

**13,50 €**

**Cordon Bleu** vom Schwein mit Pommes Frites und Salat<sup>A,G,4,12,16</sup>

**14,90 €**

**Cordon Bleu „Spezial“** vom Schwein mit extra Käse und Champignonsoße, Bratkartoffeln und Salat<sup>A,G,2,3,4,12,16</sup>

**16,50 €**

**Gerne servieren wir Ihnen unsere Hauptgerichte in einer etwas kleineren Variante, mit einem Preisnachlass von**

**2,60 €**

## Pute- und Hähnchen

<b>Gegrilltes Hähnchenfilet</b> mit Grillgemüse und Tzaziki <sup>G</sup>	<b>13,50 €</b>
Putenschnitzel mit Pommes Frites	<b>13,90 €</b>
<b>Putensteak</b> mit Kroketten, Sauce Hollandaise und Salat <sup>A,G,4,12,16</sup>	<b>14,50 €</b>

## Rumpsteaks

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat <sup>A,G,4,12,16</sup>	<b>23,50 €</b>
Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat <sup>A,G,4,12,16</sup>	<b>23,90 €</b>
Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“ mit Kroketten und Salat <sup>A,G,4,12,16</sup>	<b>24,90 €</b>

## Nudelgerichte

Tagliatelle mit Lachs in einer Kräutersahnesoße <sup>A,D,G</sup>	<b>14,90 €</b>
Tagliatelle mit Garnelen in Tomatensoße <sup>B,16</sup>	<b>14,90 €</b>
Spaghetti „vegetarisch“ <sup>A</sup>	<b>11,90 €</b>

## Fisch & Meeresfrüchte

### Dalmatia Teller:

Garnelen und Tintenfisch gegrillt mit Spinatkartoffeln<sup>B,R</sup> **22,50 €**

**Zanderfilet** mit Grillgemüse, Salzkartoffeln und Salat<sup>A,D,G,12,16</sup> **18,90 €**

**Gegrillter Tintenfisch** mit Spinat-Kartoffeln<sup>R</sup> **18,90 €**

**Gegrillte Forelle**, dazu Spinat-Kartoffeln<sup>R</sup> **15,90 €**

**Gegrilltes Lachsfilet** in Knoblauchsoße mit Butterreis<sup>D,G</sup> **21,90 €**

### Genussteller:

gegrillte Garnelen, gegrillter Schafskäse, Grillgemüse und Baguettebrot<sup>B,G,2,16,17</sup> **18,50 €**

## Kinder Portionen

Kinderschnitzel „Wiener Art“, Pommes Frites, Salatgarnitur<sup>A,G,4,12,16</sup> **7,90 €**

Cevapcici (5 Stück) mit Pommes Frites und Salat<sup>A,G,4,12,16</sup> **6,90 €**

Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise<sup>A,G,4,12,16</sup> **3,90 €**

Spätzle in Rahmsoße<sup>A,G,4,12,16</sup> **4,90 €**

### Extra's:

**Portion Rahm- oder Braten-Soße** <sup>A,G,4,12,16</sup> **3,00 €**

**Portion Pfeffer oder Jägersoße** <sup>A,G,4,12,16</sup> **3,50 €**

Die Erläuterung der Zusatz- und Allergenen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite.

## Dessert

### **Gemischtes Eis:**

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne<sup>G,H,E,2,4,16</sup> **4,90 €**

### **„Eis & Heiß“**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren<sup>G,O,2,4,16</sup> **6,50 €**

### **Palatschinken**

mit Vanilleeis und Schokoladensoße<sup>A,G,O,2,4,16</sup> **6,80 €**

### **Palatschinken karamellisiert mit Orangenlikör**

Vanilleeis, Banane, Orangenlikör<sup>A,G,O,2,4,16</sup> **8,50 €**

Warmer **Apfelstrudel** mit Vanilleeis<sup>A,G,H,E,2,4,16</sup> **5,90 €**

### **Früchte-Garten**

Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen  
Früchten, Sahne und Fruchtsauce garniert<sup>G,H,E,2,4,16</sup> **6,80 €**

### **Bananen-Split:**

Vanilleeis mit Bananen, Schokoladensauce,  
Sahne und Mandelblättchen garniert<sup>G,H,E,2,4,16</sup> **6,50 €**

### **Eiskaffee:**

aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube<sup>G,H,E,2,4,9,16</sup> **4,50 €**

Die Erläuterung der Zusatz- und Allergenen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite.

## Warme Getränke

Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,50 €
Espresso <sup>9</sup>	2,00 €
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	3,50 €
Cappuccino <sup>9</sup>	2,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>G,9</sup>	3,50 €
Latte Macchiato <sup>G,9</sup>	3,20 €
Glas Tee	2,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,7 l	4,80 €
Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
Mineralwasser Still	0,7 l	4,80 €
Mineralwasser Still	0,25 l	2,50 €
Coca Cola <sup>1,9,16</sup>	0,3 l	2,90 €
Coca Cola <sup>1,9,16</sup>	0,4 l	3,80 €
Coca Cola Light <sup>1,9,11,12,16</sup>	0,3 l	2,90 €
Coca Cola Light <sup>1,9,11,12,16</sup>	0,4 l	3,80 €
Fanta <sup>1,3,16</sup>	0,3 l	2,90 €
Fanta <sup>1,3,16</sup>	0,4 l	3,80 €
Sprite <sup>16</sup>	0,3 l	2,90 €
Sprite <sup>16</sup>	0,4 l	3,80 €
Mezzo Mix <sup>1,3,9,16</sup>	0,3 l	2,80 €
Mezzo Mix <sup>1,3,9,16</sup>	0,4 l	3,80 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,90 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,80 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,3 l	3,50 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,4 l	4,50 €
Johannisbeernektarschorle <sup>3</sup>	0,3 l	3,20 €
Johannisbeernektarschorle <sup>3</sup>	0,4 l	4,20 €
Traubensaft <sup>17</sup>	0,3 l	3,50 €
Traubensaft <sup>17</sup>	0,4 l	4,50 €

Traubensaftschorle <sup>17</sup>	0,3 l	<b>3,20 €</b>
Traubensaftschorle <sup>17</sup>	0,4 l	<b>4,20 €</b>
Bitter Lemon <sup>3,10,16</sup>	0,3 l	<b>3,00 €</b>
Bitter Lemon <sup>3,10,16</sup>	0,4 l	<b>4,20 €</b>
Bitter Lemon Schorle <sup>3,10,16</sup>	0,3 l	<b>3,20 €</b>
Bitter Lemon Schorle <sup>3,10,16</sup>	0,4 l	<b>4,20 €</b>

## Aperitif / Digestif

Aperol Spritz <sup>1,5,10</sup>		<b>5,50 €</b>
Campari Soda <sup>1</sup>		<b>4,50 €</b>
Campari Orange <sup>1</sup>		<b>4,90 €</b>
Hugo <sup>1,16</sup>		<b>5,50 €</b>
Lilet Wildberry		<b>5,50 €</b>
Lilet White Peach		<b>5,50 €</b>
Glas Sekt 0,1 l		<b>3,50 €</b>
Flasche Riesling Sekt		<b>22,50 €</b>

## Eichbaum Biere

Pils vom Fass	0,3 l	<b>3,10 €</b>
Pils vom Fass	0,5 l	<b>4,10 €</b>
Ureich Flasche alkoholfrei	0,33l	<b>3,00 €</b>
Hefeweizen vom Fass	0,5 l	<b>3,90 €</b>
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	<b>3,90 €</b>
Kristallweizen, Flasche	0,5 l	<b>3,90 €</b>
Radler	0,3 l	<b>2,90 €</b>
Radler	0,5 l	<b>3,90 €</b>
Weizenradler	0,5 l	<b>3,80 €</b>
Dunkles Weizen, Flasche	0,5 l	<b>3,90 €</b>

Alle Biere enthalten Gluten (A)

Die Erläuterung der Zusatz- und Allergenen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite.



## Deutsche Qualitäts-Weine

Riesling trocken	1/8 l	2,70 €
Vier Jahreszeiten Bad Dürkheim	0,25 l	4,40 €
Chardonnay	1/8 l	2,80 €
WG Clauer Heidelberg	0,25 l	4,60 €
Gewürztraminer	1/8 l	2,80 €
	0,25 l	4,60 €
Weißherbst trocken	1/8 l	2,70 €
WG Altes Schloßchen St. Martin	0,25 l	4,40 €
Grauburgunder	1/8 l	2,80 €
	0,25 l	4,60 €
Weißburgunder	1/8 l	2,80 €
WG Clauer Heidelberg	0,25 l	4,60 €
Spätburgunder trocken	1/8 l	2,90 €
WG Clauer Heidelberg	0,25 l	4,80 €
Weinschorle Trocken Riesling	0,25l	2,80 €
	0,50l	4,80 €
Weinschorle Halbtrockener Riesling	0,25 l	2,80 €
	0,50 l	4,80 €
Weinschorle ROSE (Weißherbst)	0,25l	2,80 €
	0,50l	4,90 €
Cola Rot <sup>1,9,16</sup>	0,50l	5,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite(17)

## Kroatische Qualitätsweine

Plavac , trockener Rotwein	1/8 l l	<b>2,80 €</b>
	0,25 l	<b>4,60 €</b>
Grasevina Kutjevo, trockener Weißwein	1/8 l	<b>2,90 €</b>
	0,25 l	<b>4,80 €</b>
	l	<b>€</b>
Kadarka Mazedonien	1/8 l l	<b>2,70 €</b>
	0,25 l	<b>4,40 €</b>

Alle Weine enthalten Sulfite(17)

## Spirituosen

Kruskowac	<b>2,80 €</b>
Asbach	<b>3,90 €</b>
Malteser	<b>2,80 €</b>
Williams Christ	<b>2,80 €</b>
Ouzo	<b>2,60 €</b>
Vodka Absolut	<b>2,90 €</b>
Fernet Branca	<b>2,70 €</b>
Jägermeister	<b>2,90 €</b>
Ramazzotti	<b>3,50 €</b>
Juliska	<b>2,80 €</b>
Sljivovica	<b>2,80 €</b>
Jack Daniels	<b>4,90 €</b>
Vodka Lemon	<b>4,50 €</b>
Grappa	<b>3,80 €</b>
Pelinkovac	<b>3,20 €</b>

## **Mittagsbuffet von 11:30 – 14:00 Uhr**

### **täglich wechselnde Gerichte**

Inkl. Suppe und Vorspeisesalat für 13,90 € pro Person

montags bis freitags

Jeden Montag ab 18:00 bieten wir Ihnen ein reichhaltiges **Abendbuffet**, mit verschiedene kalten und warmen Vor- und Hauptspeisen an.

Preis pro Person 15,90 €

Am Wochenende (Samstag, Sonntag und an Feiertagen) bedienen wir Sie gerne à la carte.

Zusätzlich zu unserer Hauptspeisekarte gibt es eine regelmäßig wechselnde Saisonkarte, welche Ihnen immer wieder neue Köstlichkeiten für Ihren Gaumen bietet.

Haben Sie bestimmte Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an!

Wir bedanken uns für Ihre Bestellung, wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Ihre Familie Nujic und das ganze VFR-Team

## **Allergene**

A: Gluten  
B: Krebstiere  
C: Eier  
D: Fisch  
E: Erdnüsse  
F: Sojabohnen  
G: Milch inkl Laktose  
H: Schalenfrüchte  
L: Sellerie  
M: Senf  
N: Sesamsamen  
O: Schwefeloxid  
P: Lupinen  
R: Weichtiere

## **Zusatzstoffe**

1. mit Farbstoff (en)
2. mit Konservierungsstoff (en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker (n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. Phenylalaminquelle
13. gewachst
14. Taurin
15. mit Nitritpökelsalz
16. mit Säuerungsmittel
17. mit Sulfite