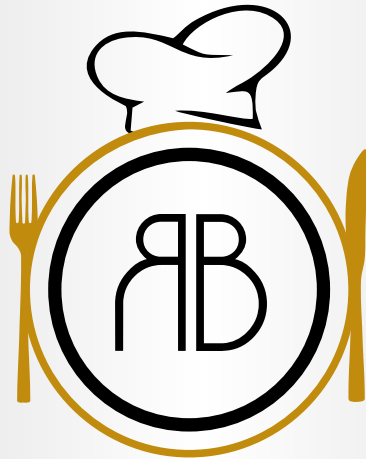


Dobro Došli  
Herzlich Willkommen



STEAK ★ GRILL ★ MORE

Restaurant ★ Terrasse

**BALKAN**

since 1979

**SPECIAL DAYS \*\*\* SPECIAL DAYS \*\*\* SPECIAL DAYS**

**STEAK-TAG**

Jeden Dienstag

Steak in vielen  
verschiedenen Variationen

**SCHNITZEL-TAG**

Jeden Mittwoch

Schnitzel in vielen  
verschiedenen Variationen

**BURGER-TAG**

Jeden Donnerstag

Burger in vielen  
verschiedenen Variationen

**SPEISEKARTE**

oder unter:  
[www.balkandenis.de](http://www.balkandenis.de)

unter:



## SCHÖN, DASS SIE UNS BESUCHEN KOMMEN

Seit über **45** Jahren bringen wir Ihnen ein exklusives Ambiente & die jugoslawische Balkanküche näher.

Sobald Sie an unserem Brunnen vorbeigehen und in den teils kleinen Nischen Platz nehmen, genießen Sie in einer angenehmen und gemütlichen Atmosphäre unsere Küche, die eine Fusion aus Steakhaus, jugoslawischer Balkanküche und internationalen Spezialitäten bietet.

Eine vielfältige Auswahl an Speisen, Getränken & wechselnden Aktionen aus der Region werden Sie begeistern.

Das freundliche Team vom Restaurant BALKAN verwöhnt Sie gerne & steht Ihnen bei allen Fragen jederzeit zur Seite. Qualität und frische Zubereitung stehen bei uns im Vordergrund. Daher bitten wir um Ihr **Verständnis**, wenn die Zubereitung Ihrer Speisen etwas längere **Zeit** in Anspruch nehmen sollte.

Euer BALKANDENIS & sein Restaurant BALKAN-Team

## Ihr Gaumen bestimmt

Wenn Sie einen besonderen Wunsch, **Unverträglichkeiten** oder **Allergien** haben, sprechen Sie uns darauf an. Unsere flexible Küche variiert gerne Ihr Wunschgericht. Bei Bedarf können Sie die Liste unserer **Zusatzstoffe** & **Allergene** einsehen.

## Feierlichkeiten

Sie möchten einen besonderen Anlass im Kreise Ihrer Familie, Arbeitskollegen oder Freunden feiern? Hierfür stehen Ihnen in unserem Restaurant 150 Sitzplätze zur Verfügung. Für geschlossene Gesellschaften bietet unser separater Saal Sitzgelegenheiten für ca. 50 Personen. Die große Terrasse kann ebenfalls für Ihre Anlässe genutzt werden!

## Partyservice

Gerne kommen wir auch zu Ihnen! Mit unserem Partyservice liefern wir Ihr Wunschbuffet sowie Getränke, damit Sie Ihren Tag sorgenlos genießen können.

## Gutscheine

Überraschen Sie Ihre Liebsten, verschenken Sie den Genuss vom Restaurant BALKAN mit unserem Gutschein

## STARTER'S & MORE

- 11. **TARATUR** | Tzatziki Makedonische Art | 7,60
- 12. **KALAMATA OLIVEN** | naturschwarz | Knoblauch | Paprika | 8,50
- 13. **BRUSCHETTA CLASSICA** | Brot | Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch | Edel-Kernmix | 9,40
- 14. **PIROŠKA** | Palatschinke | Gouda-Schinken-Füllung | 9,40
- 16. **GEBACKENE ZDENKA** | Sahne-Schmelzkäse-Ecken | 10,50
- 17. **WEINBERGSCHNECKEN** | Knoblauchsoße | gratinierter Gouda | 12,60
- 18. **FRISCHE CHAMPIGNONS** | vom **GRILLVAPOR®** | Knoblauchsoße | 12,60
- 19. **GAMBAS PIL PIL** | Knoblaucholivenöl | Chili | Petersilie | 15,50
- 20. **BURRATA** | warme Cherrytomaten | grünes Pesto | Rucola | 15,50
- 21. **GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** | Honignüsse | Edel-Kernmix | Feldsalat | Preiselbeeren | 16,30
- 22. **BEEF CARPACCIO** | Parmesan | Rucola | Edel-Kernmix | 17,40
- 24. **TARTARE BEEFSTEAK** | Oldschool Classicmade | Brot | Butter | 39,50

## SUPPEN

- 31. **KLARE HÜHNERSUPPE** | Einlage | 8,50
- 33. **PARISER ZWIEBELSUPPE** | Croûtons | gratinierter Gouda | Parmesan | 9,40
- 35. **LOBSTER BISQUE** | Hummerfleisch | Krustentiere | 14,40

## SALAD'S

- 51. **ŠOPSKA SALAD** | Bunte Rohkost | Fetakäse | EssigÖl | 16,20  
als Beilage 8,50
- 52. **CAESAR STYLE SALAD** | Bunte Rohkost | Chickenbrustfilet | Bacon | Croûtons | Parmesan | Edel-Kernmix | Caesar Dressing | 18,10
- 53. **THAI-CHICKEN SALAD** | Bunte Rohkost | 4 Panko-Chickenspieße | Pacifico-Erdnuss-Dip | Edel-Kernmix | Kräuterdressing | 19,20
- 54. **CHÉVRE CHAUD SALAD** | Bunte Rohkost | gratinierter Ziegenkäse | Honig | Edel-Kernmix | Kräuterdressing | 19,20
- 55. **SALAD NIÇOISE** | Thunfisch | Bunte Rohkost | Pesto | Mozzarella | Kalamata Oliven | gekochtes Ei | Edel-Kernmix | Kräuterdressing | 19,20

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

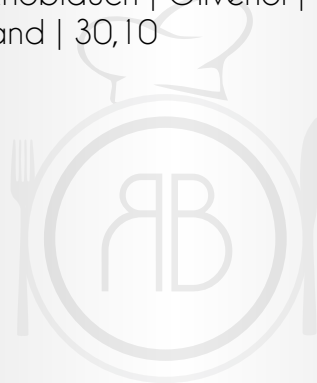
40. **HAWAII TOAST** | Ananas | gekochter Schinken | gratinierter Gouda | Sauce Béarnaise | Erdbeersoße | 15,30
41. **CHICKENKNOLLE** | Grillkartoffel | Kräuterschmand | Chickenbrustfilet | frische Champignons | Zwiebeln | 19,20
42. **SALMONKNOLLE** | Grillkartoffel | Kräuterschmand | Lachsfilet | Blattspinat | 21,70
44. **SCHWEIZER PLÄTZLI** | Schnitzel Wiener Art vom Landschwein | Champignonsoße | Röstinchen | Mischgemüse | 19,20 (als Chicken 2,50 extra)
45. **LA INDIA** | Medaillons von Chickenbrustfilet | Currysoße | Früchte | Butterreis | 20,30
46. **SEELACHSFILET PARISIENNE** | Butter | Salzkartoffeln | Mischgemüse | 20,30
48. **LENDCHEN** | vom Landschwein | Sauce Béarnaise | Kroketten | Mischgemüse | 21,70 (als Chicken 2,50 extra)

## AUS DER PFANNE

72. **SATARAŠ (SCHARF)** | Filet vom Landschwein | Tomaten | Paprika | Zwiebeln | Ei | Butterreis | 24,40 (als Chicken 2,50 extra)
73. **CHICKENCURRY** | Chickenbrustfilet | Currysoße | Früchte | Butterreis | 25,30
74. **STROGANOFF** | Prime Beef Filet Strips | Rotweinreduktion | Demi Glace | frische Champignons | Zwiebeln | Cornichons | Butterreis | 34,50

## FISCH & MEER

75. **FISH&CHIPS** | Seelachsfilet in Streifen | Pommes frites | Remoulade | 20,30
76. **CALAMARI FRITTI** | Pommes frites | Remoulade | 20,30
77. **SALMON FILET** | Sauce Béarnaise | Salzkartoffeln | Blattspinat | 28,40
78. **GAMBAS AL AJILO** | Knoblauch | Olivenöl | Vino | Chili | Petersilie | Dippers | Kräuterschmand | 30,10



## SPEZIALITÄTEN VOM GRILLVAPOR®

79. **PLJESKAVICA** | Hacksteak | Pommes frites | Đuvečreis | 18,60
80. **PLJESKAVICA UNIQUE** | Kajmak | Lepinje | Beilagen wie 79 | 22,60
81. **ĆEVAPČIĆI** | Hackfleischröllchen | Pommes frites | Đuvečreis | 19,50
82. **ĆEVAPČIĆI SPECIAL** | Kajmak | Lepinje | Beilagen wie 81 | 23,50
83. **RAŽNJIĆI** | Nackenspieße vom Landschwein | Pommes frites | Đuvečreis | 19,50
84. **RAŽNJIĆI SPECIAL** | Filetspieße vom Landschwein | Beilagen wie 83 | 24,40
85. **POLAPOLA** | Ćevapčići | Ražnjići | Pommes frites | Đuvečreis | 20,50
86. **BALKAN LEBER** | vom Landschwein | Röstzwiebeln | Pommes frites | Đuvečreis | 20,50
87. **ĆELEĆI** | Ćevapčići | Leber vom Landschwein | Röstzwiebeln | Pommes frites | Đuvečreis | 20,50
88. **PLJESKAVICA SPECIAL** | Hacksteak | Feta | Pommes frites | Đuvečreis | 21,40
90. **MAKEDONKA** | Hacksteak | Gouda | Pommes frites | Đuvečreis | 21,40
91. **VJESALICA** | Carree Stück vom Landschwein | Pommes frites | Đuvečreis | 23,50
92. **GRILLTELLER** | Grillfleisch | Pommes frites | Đuvečreis | 24,40

### 93. KAISER-ĆEVAPČIĆI

Hackfleischröllchen | Ajvar | Kajmak | Pinienkerne | 26,50

## TÊTE-A-TÊTE AB 2 VOM GRILLVAPOR®

201. **BALKAN-PLATTE** | Grillfleisch | Pommes frites | Đuvečreis | Mischgemüse | Pfeffersoße | 29,40 **pro Person**
202. **HAUS-PLATTE** | Medaillons von | Prime Rind | Hacksteak | Chicken | Landschwein | Schnitzel Wiener Art | Bratkartoffeln | Krokette | Mischgemüse | Champignonrahmsauce | 34,30 **pro Person**
203. **PRIME BEEF-PLATTE** | Medaillons von | Steakhüfte | Rumpsteak | Rib-Eye-Steak | Rinderfilet | Grillkartoffel | Kräuterschmand | Broccoli | Sauce Béarnaise | 49,20 **pro Person**

# AUS DER PAMPA AUF DEN TELLER

Stellt euch ein Steakhaus vor, wie man es aus der guten, alten Zeit kennt: Der Duft von gegrilltem Fleisch liegt in der Luft und ein Koch, der am GRILLVAPOR® mit den Flammen spielt. Im Restaurant Balkan ist dieser Geist noch lebendig. Seit nunmehr 45 Jahren zählt es zu den besten in der ganzen Region, was nicht zuletzt der direkten Verbindung nach Argentinien zu verdanken ist.

Meine Familie und Ich Denis Bosnić nehme das Thema Fleisch sehr ernst. Im letzten Jahr nutzte ich eine Reise nach Argentinien, Buenos Aires, um meinen Lieferanten und Geschäftspartner Martin am anderen Ende der Welt persönlich zu besuchen. Ich wurde auf seine Farm mitten in der Pampa eingeladen, 300 Kilometer von Buenos Aires entfernt. Dort sah ich die Aberdeen Black Angus Rinder auf der Weide und den Schlachthof. Besonders wichtig ist mir, dass vor Ort faire Bedingungen für Mensch und Tier herrschen und nur antibiotikafreies Futter verwendet wird. Außerdem wird darauf geachtet, dass die Schlachtung nach halal-Vorgaben erfolgt, um den ethischen und religiösen Standards gerecht zu werden.

„Da gibt es nicht viel - die Menschen leben dort mit 8000 Aberdeen Black Angus Rindern auf einer Fläche von 10.000 Fußballfeldern; das ist noch wirklich Bio. Die Gauchos kümmern sich um die Tiere und züchten ausschließlich die Aberdeen Black-Angus-Rasse. Diese werden nicht mit anderen Rindern gekreuzt und versprechen die beste Fleischqualität“, erkläre mir Martin. Die Aberdeen Black Angus Rinder werden nicht älter als 24 Monate, im besten Alter zwischen 23 und 24 Monaten wird ihr wertvolles Fleisch dann direkt nach Remscheid geschickt, ohne Zwischenhändler. Die Marmorierung und Zartheit des Aberdeen Black Angus Rindes sind einzigartig.

Interessant fand ich auf meiner Reise, dass die Argentinier selbst vor allem Teile des Tieres essen, die in unseren Steakhäusern weniger gefragt sind - ein Umstand, der auch in den argentinischen Steakhäusern für Überraschungen sorgt.

Und das sind die Köstlichkeiten, die aus unserer Küche kommen:

- **BIFE DE LOMO | RINDERFILET:** Das edle Filet ist sehr fettarm und das zarteste, preisgekrönteste Fleischstück vom Rind.
- **BIFE ANGOSTO | RUMPSTEAK:** Das Rumpsteak, auch Bife de Chorizo genannt, kommt vom Roastbeef. Es ist ohne Knochen und mit Fettrand, hat einen intensiven Geschmack und eine leicht feste Konsistenz.
- **BIFE ANCHO | RIB-EYE-STEAK:** Das Rib-Eye-Steak, auch Entrecôte genannt, hat einen charakteristischen Fettkern, das Auge. Es ist saftig, zart und hat wegen des Fettkerns besonders viel Eigengeschmack.
- **BIFE DE CUADRIL | HÜFTSTEAK:** Das Hüftsteak ist mager, von eher fester Konsistenz und trotzdem saftig.

Unser persönliches Highlight ist das BIFE DE CUADRIL, das trotz fester Konsistenz butterweich ist und einen exquisiten Geschmack hat. Im Restaurant Balkan verlässt man sich eben auf Fachleute!

Ein zartes Stück Südamerika

„Argentinisches Aberdeen Black Angus Rindfleisch schmeckt noch richtig nach Fleisch“, so schwärmen viele Steakliebhaber auf der Welt. Aberdeen Black Angus Rinder stammen ursprünglich aus der gleichnamigen Provinz Schottlands. Durch eine Kreuzung aus den hornlosen „Doddies“ aus der Provinz Angus und der ebenfalls hornlosen „Humlies“ aus Aberdeen entstand das Aberdeen Black Angus Rind. Die Rasse Aberdeen Black Angus wurde im 19. Jahrhundert nach Argentinien gebracht. Die argentinischen Rinder stammen hauptsächlich von einer der ältesten Rinderzuchtfarmen in der Provinz La Pampa. Diese große und alte Estancia befindet sich ca. 300 km westlich von Buenos Aires mitten im Herzen Argentiniens, einem der besten Gebiete zur Aufzucht und Haltung der Aberdeen Black Angus Rinder.

Die Rinderrasse erkennt man an der relativ geringen Widerristhöhe von 1,40 m beim Bullen, die Kühe sind noch kleiner. Bullen werden bis zu 900 kg schwer, die Weibchen wiegen meist nur die Hälfte, um die 500 kg. Sie haben hauptsächlich schwarzes Fell, es gibt sie aber auch in braun-rot. Anders als viele Rassen haben die Aberdeen Black Angus Rinder keine Hörner. Sie haben stattdessen kleine Beulen am Kopf. Alle argentinischen Aberdeen Black Angus Rinder sind Grass Fed, ernähren sich also ausschließlich von saftigen und nahrhaften Grassteppen der Pampa, wo sie in Herden entlang ziehen. Die viele Bewegung, die milden Klimaverhältnisse und die natürliche Ernährung begünstigen die hochwertige Entwicklung des Fleisches. Aufgrund der optimalen Zuchtbedingungen und besonderer landwirtschaftlicher Methoden zählt es gerade weltweit zu den fettärmsten und besten Fleischsorten. Das Fleisch der argentinischen Rinder überzeugt stets mit konstanter hochwertiger Qualität. Aberdeen Black Angus Rindfleisch zeichnet sich besonders durch sein dunkelrotes, fein marmoriertes Fleisch aus. Das feste und saftige Fleisch hat einen charakteristischen, aromatischen Geschmack. Das Rinderfilet ist das Premiumstück eines Rindes und sollte, um den Geschmack und die Fleischkonsistenz optimal zu erhalten, nur kurz gebraten werden. Teile wie Rumpsteak, Entrecôte oder Hüftsteak sind die perfekten Grillteile.

Reifung: WET-AGED!

Unser Fleisch wird frisch beim Erzeuger in Folie luftdicht eingezogen. Durch das Vakuumverpacken wird ein Austrocknen verhindert und das Rindfleisch kann vor äußeren Einflüssen geschützt auf dem Seeweg bis zu zwei Monate bei niedrigen Temperaturen aus Argentinien in der Wet-Aging Methode reifen.

Genießen Sie unsere einzigartigen Steaks.

Nur das Beste vom Rind aus kontrollierter Aufzucht. Die Aberdeen Black Angus Rinder aus Argentinien. Unser hauseigenes Grillöl und die Zubereitung auf unserem GRILLVAPOR® sorgen für einen intensiven Fleischgeschmack.

Beilagensalat zu jedem Hauptgericht. Alle Grillgerichte mit Kräuterbutter.

## PRIME BEEFSTEAK'S VOM GRILLVAPOR®

### WÄHLEN SIE IHR STEAK, WIE SIE ES AM LIEBSTEN MÖGEN!

#### 115. BIFE DE CUADRIL | HÜFTSTEAK

Das Hüftsteak ist mager, von eher fester Konsistenz & trotzdem saftig.

ca. 220 g | 25,10  
jede weitere 100 g | 12,00

#### 121. BIFE ANGOSTO | RUMPSTEAK

Das Rumpsteak ist ein Klassiker auch Bife de Chorizo genannt & kommt vom Roastbeef. Ohne Knochen & mit Fettrand. Intensiver Geschmack & leicht fester Konsistenz.

ca. 250 g | 34,60  
jede weitere 100 g | 14,00

#### 127. BIFE ANCHO | RIB-EYE-STEAK

Der Name, Rib-Eye-Steak oder auch Entrecôte genannt, kommt vom charakteristischen Fettkern, dem Auge. Saftig, zart & wegen dem Fettkern besonders viel Eigengeschmack.

ca. 250 g | 37,10  
jede weitere 100 g | 16,00

#### 133. BIFE DE LOMO | RINDERFILET

Das edle Filet ist sehr fettarm & das zarteste, aber auch preisgekrönteste Fleischstück vom Rind.

ca. 220 g | 39,50  
jede weitere 100 g | 18,00



#### 138. MAKE IT TAGLIATA

Rucola | Cherrytomaten | Parmesan | Edel-Kernmix | +5,50

#### 139. MAKE IT SURF´N´TURF

3 Gambas | +8,50

Beilagensalat zu jedem Hauptgericht. Alle Grillgerichte mit Kräuterbutter.

## STEAK'S VOM GRILLVAPOR®

191. NACKENSTEAK VOM LANDSCHWEIN | ca. 250g | 21,70  
192. CHICKENBRUSTFILET | ca. 250g | 22,60  
194. FILET VOM LANDSCHWEIN | ca. 250g | 24,40

Jedes Steakgericht wird mit Kräuterbutter & Beilagensalat serviert

## BEILAGEN & MORE

- |                                |      |                        |      |
|--------------------------------|------|------------------------|------|
| 140. POMMES FRITES             | 5,00 | 154. MAISKOLBEN        | 7,00 |
| (mit Trüffel & Parmesan +4,00) |      | 155. MISCHGEMÜSE       |      |
| 141. GRILLKARTOFFEL            |      | Sauce Béarnaise        | 5,00 |
| Kräuterschmand                 | 5,00 | 156. BROCCOLI          |      |
| 142. KROKETTEN                 | 5,00 | Sauce Béarnaise        | 5,00 |
| 143. BRATKARTOFFELN            |      | 157. BLUMENKOHL        |      |
| Speck   Zwiebeln               | 6,00 | Sauce Béarnaise        | 5,00 |
| 144. SALZKARTOFFELN            | 5,00 | 158. PRINZESSBOHNEN    |      |
| 145. ĐUVEČREIS                 | 5,00 | Speck   Zwiebeln       | 7,00 |
| 146. BUTTERREIS                | 5,00 | 159. CHAMPIGNONRAHMSOË | 5,00 |
| 147. RÖSTZWIEBELN              | 6,00 | 161. PFEFFERSOË        | 5,00 |
| 148. RAHMSPINAT                | 7,00 | 162. PAPRIKASOË        | 5,00 |
| 149. RÖSTINCHEN                | 7,00 | 163. CURRYSOË          | 5,00 |
| 150. DIPPERS                   |      | 165. KNOBLAUCHSOË      | 5,00 |
| Kräuterschmand                 | 7,00 | 166. SAUCE HOLLANDAISE | 6,00 |
| 151. KARTOFFELPÜREE            | 7,00 | 167. SAUCE BÉARNAISE   | 6,00 |
| (mit Trüffel & Parmesan +4,00) |      | 168. SAHNEPFEFFERSOË   | 7,00 |
| 152. ZWIEBELCHAMPIGNONS        | 8,00 | 170. TRÜFFELCREME      | 8,00 |
| 153. SWEET POTATO FRIES        | 8,00 |                        |      |

Differenz zum Standard = Aufpreis

Beilagensalat zu jedem Hauptgericht. Alle Grillgerichte mit Kräuterbutter.

## BALKANDENIS KREATIONEN

94. **HOLZFÄLLERSTEAK** | vom **GRILLVAPOR®** | Rückensteak vom Landschwein | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | 24,40
95. **PFEFFERSPIESS** | vom **GRILLVAPOR®** | Prime Beef | Landschwein | Chicken | Zwiebeln | Paprika | Pfeffersoße | Pommes frites | Đuvečreis | 27,30
96. **NATURSCHNITZEL** | vom Landschwein | Knoblauchsud | Butterreis | 17,50  
(als Chicken 2,50 extra)
98. **ZWIEBELROSTBRATEN** | vom **GRILLVAPOR®** | Prime Beef Butterfly Steak | Pfeffersoße | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | 29,40
99. **LUSTIGER BOSNICA)C** | vom **GRILLVAPOR®** | Prime Beef Butterfly Steak | Gouda | Pommes frites | Đuvečreis | 31,60
100. **BLKNDNS CURRYWURST** | vom **GRILLVAPOR®** | Regionale Delikatess | Bratwurst | Selfmade Currysoße | Pommes frites | 16,30
101. **SCHNITZEL KÖ91** | Schnitzel Wiener Art vom Landschwein | Sauce Béarnaise | gratinierter Gouda | Mischgemüse | Kroketten | 22,60  
(als Chicken 2,50 extra)
103. **SCHNITZEL ALFREDO** | Schnitzel Wiener Art vom Landschwein | Röstzwiebeln | 2 Spiegeleier | Bratkartoffeln | 22,60 (als Chicken 2,50 extra)
104. **CORDON BLEU** | gefülltes Schnitzel Wiener Art vom Landschwein | Gouda | Schinken | Mischgemüse | Pommes frites | 24,40 (als Chicken 2,50 extra)
105. **BERGISCHER TELLER** | vom **GRILLVAPOR®** | Filet Medaillons vom Landschwein | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 2 Spiegeleier | Broccoli | Sauce Béarnaise | 26,30 (als Chicken 2,50 extra)
106. **STEAK FRANÇOISE** | vom **GRILLVAPOR®** | Prime Hüftsteak | Röstzwiebeln | Sauce Béarnaise | Pommes frites | 32,60
108. **STEAKTELLER** | vom **GRILLVAPOR®** | Prime Rumpsteak | Chickenbrustfilet | Filet vom Landschwein | Kroketten | Champignon | Sauce Béarnaise | 28,20

### 110. CHICKEN PARMIGIANA

Chickenbrustfilet | Panko | Vodka-Tomate-Frito | gratinierter Mozzarella | Pommes frites | 29,50



## SCHNITZEL CLASSIC'S

**SCHNITZEL WIENER ART** | vom Landschwein | mit Panko handpaniert  
(als Chicken 2,50 extra | als **VEGETARISCHES** Schnitzel 4,00 extra | als Prime Beef 6,00 extra)

- 171. | Pommes frites | Mischgemüse | Preiselbeeren | Zitrone | 17,50
- 172. | Champignonrahmsauce | Pommes frites | 20,50
- 174. | Paprikasauce | Butterreis | 20,50
- 175. | Currysoße | Früchte | Butterreis | 20,50
- 176. | Pfeffersauce | Pommes frites | 20,50
- 177. | Sahnpeffersauce | Butterreis | 21,50
- 179. | Trüffelcreme | Dippers | Kräuterschmand | 23,50
- 180. | Sauce Béarnaise | Pommes frites | 20,50

## LENDCHEN CLASSIC'S

**MEDAILLONS** | Filet vom Landschwein | vom **GRILLVAPOR®** (als Chicken 2,50 extra)

- 181. | Sauce Béarnaise | Pommes frites | 24,40
- 182. | Champignonrahmsauce | Pommes frites | 24,40
- 184. | Paprikasauce | Butterreis | 24,40
- 185. | Currysoße | Früchte | Butterreis | 24,40
- 186. | Pfeffersauce | Pommes frites | 24,40
- 187. | Sahnpeffersauce | Butterreis | 25,40
- 189. | Trüffelcreme | Dippers | Kräuterschmand | 27,40



## 100% VEGETARISCH & MORE

205. **GEBACKENER GOUDA** | Panko | Pommes frites | Remoulade | 15,50
206. **GEBACKENER BRIE** | Panko | Toast | Butter | Preiselbeeren |  
Backpetersilie | 16,30
207. **MAKEDONISCHE PAPRIKASCHOTE** | Vegan | Gemüsefüllung |  
Salzkartoffeln | Tomatensoße | 19,20 
209. **GEMÜSETELLER** | nicht nur für kalorienbewusste | diverses frisches  
Gemüse | Sauce Béarnaise | 19,20
210. **SPIGOR** | Gnocchi | Blattspinat | Gorgonzola | Sahne | Parmesan | 20,50
211. **TAGLIATELLE ALLA GENOVESE** | Butter | Olivenöl | Pesto Verde |  
Parmesan | 20,50
212. **TAGLIATELLE AL TARTUFO** | Trüffelcreme | Parmesan | 22,60

## RÖMISCHE ORIGINAL'S

213. **SPAGHETTI GAMBERETTI** | Butter | Knoblauch | Olivenöl | Vino | Gambas |  
Chili | Petersilie | Cherrytomaten | Parmesan | 25,10
214. **TAGLIATELLE BURRO E SUGO** | Butter | Tomatensugo |  
Parmesan | 19,20
215. **TONNARELLI CACIO E PEPE** | Pecorino |  
Schwarzer gemahlener Pfeffer | 20,50
216. **BUCATINI ALLA CARBONARA** | Guanciale | Pecorino | Eigelb |  
Schwarzer gemahlener Pfeffer | 22,60
217. **BUCATINI ALL AMATRICIANA** | Guanciale | Tomatensugo | Chili |  
Pecorino | Schwarzer gemahlener Pfeffer | 22,60



## BILDER AUS DER PAMPA



### Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag: 17.30 - 22.00


Sonntag: 12.00 - 20.30

Montag Ruhetag an Feiertagen geöffnet

### Inh.: Denis Bosnić

Kölner Strasse 91  
D - 42897 Remscheid - Lennep  
Telefon: +49 2191 / 66 12 09

 [www.facebook.com/Restaurantbalkan.rs](https://www.facebook.com/Restaurantbalkan.rs)

 [@restaurant\\_balkan](https://www.instagram.com/@restaurant_balkan)