Willkommen zu den Spezialitätenwochen im Balkan-Restaurant „Zur Flasche“

Am Ravensburger Tor 5 · 88339 Bad Waldsee
Reservierungen: 07524 4850403

„Balkan meets Japan“

Balkan × Japan

Liebe Gäste, liebe Freunde unseres Hauses,

zu den diesjährigen Spezialitätenwochen in Bad Waldsee nehmen wir Sie mit auf eine ganz besondere kulinarische Reise. Wir haben unsere Leidenschaft für das ehrliche, traditionelle Handwerk vom Grill genommen und mit den feinen, tiefen Aromen der Metropole Tokio verbunden.

Das Ergebnis ist eine aufregende Fusion aus zwei Welten: „Balkan meets Japan“.

Erleben Sie vertraute Klassiker in einem völlig neuen Gewand. Ob saftige Hackfleischspieße nach Ćevapčići-Art, die als japanische Tsukune neu interpretiert werden, oder das krosse Hähnchenschnitzel im knusprigen Panko-Mantel – bei uns verschmelzen Orient und Okzident auf dem Teller.

Wie Sie es von uns gewohnt sind, gilt auch bei dieser Aktionskarte unser oberstes Versprechen: Alles ist zu 100 % frisch und mit viel Liebe hausgemacht – von den komplexen, stundenlang eingekochten Saucen und Glasuren (Tare) bis hin zu den knackigen Salaten.

Lassen Sie sich auf dieses kulinarische Abenteuer ein und genießen Sie einen unvergesslichen Abend bei uns!

Guten Appetit! / Itadakimasu! (いただきます)

Ihr Team vom Balkan-Restaurant „Zur Flasche“

> Bitte beachten Sie: Alle Gerichte dieser Sonderkarte bieten wir Ihnen ausschließlich im Aktionszeitraum vom 07. bis 22.11.2026 an. Aufgrund der hohen Nachfrage empfehlen wir Ihnen, Ihren Tisch frühzeitig telefonisch zu reservieren.

Balkan-Klassiker

Vegetarisch

Tradition vom Grill – frisch und mit Liebe hausgemacht

40 **Marktfrischer Gemüseteller der Saison** — **19,90 €**
Mit Mandelbutter überzogen, dazu Folienkartoffel und hausgemachter Dip.

23 **Hausgemachte Ćevapčići** — **21,90 €**
Aus Kalb- und Rindfleisch, mit Đuveč-Reis, Pommes, Ajvar und gemischtem Salat.

25 **Pola Pola** — **21,90 €**
Hähnchenspieß im Speckmantel und drei Ćevapčići aus Kalbfleisch, mit Đuveč-Reis, Pommes, Ajvar und gemischtem Salat.

22 **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** — **20,90 €**
Mit Kartoffeln auf istrische Art und frischem Ratatouille-Gemüse.

30 **Rahmschnitzel** — **17,80 €**
Mit frischen Champignons in Rahmsoße, wahlweise mit Spätzle oder Pommes.

37 **Zagreb-Schnitzel** — **23,90 €**
Paniert, mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Pommes.

Japanische Spezialitäten

Vorspeisen & Hauptgerichte

Vegetarisch

Vorspeisen

1 **Knusprige Edamame (vegetarisch)** ..... **5,90 €**

Junge, grüne Sojabohnen in der Schote, heiß gedämpft und mit grobem Meersalz bestreut.

2 **Hausgemachte Frühlingsrollen** ..... **6,90 €**

Knusprig goldbraun ausgebackene Teigrollen, gefüllt mit knackigem Gemüse. Serviert mit süß-pikantem Dip.

Hauptgerichte

3 **Yakitori-Spieße „Traditionell“** ..... **22,50 €**

Saftige Hähnchenspieße und frischer Lauch vom Grill, verfeinert mit hausgemachter, süß-salziger Sojasauce-Mirin-Glasur (Tare). Dazu Jasminreis.

4 **Chicken Teriyaki** ..... **19,90 €**

Saftig gebratene Hähnchenbruststücke in hausgemachter Teriyaki-Sauce mit Ingwer-Knoblauch-Note. Serviert mit Jasminreis.

5 **Japanisches Omurice** ..... **18,50 €**

Feine Omeletthülle, außen perfekt gegart und innen cremig, gefüllt mit gebratenem Reis, Hähnchenstücken und Zwiebeln.

Fusion & Dessert

Vegetarisch

Balkan trifft Japan

Hauptgerichte

6 **Tsukune Ćevapčići – „Balkan meets Japan“** — 22,90 €

Hausgemachte Spieße aus Rind- und Kalbfleisch, auf dem Grill saftig zubereitet und fein-asiatisch abgeschmeckt. Dazu japanischer Gurkensalat mit Reisessig, Sojasauce und geröstetem Sesamöl sowie Jasminreis.

7 **Chicken Katsu „Balkanstyle“** — 20,90 €

Saftiges Hähnchenschnitzel in knuspriger japanischer Panko-Panade, mit hausgemachter cremig-pikanter Curry-Sauce und Jasminreis.

8 **Gegrillte Dengaku-Aubergine (vegetarisch)** — 17,90 €

Zarte Auberginenhälften vom Grill, mit hausgemachter süß-herzhafter Miso-Paste bestrichen und leicht karamellisiert. Dazu Jasminreis.

Dessert

9 **Mochi-Eis-Variation „Süßes Tokio“** — 6,90 €

Drei Sorten cremiges Eis, umhüllt von einer weichen, süßen Reisteigschicht.

Getränke

Japanische Getränke & Alkoholfreies

Japanische Getränke

Japanischer Sake · warm oder bei Raumtemperatur · 4 cl	5,90 €
Japanischer Sake · 0,1 l	8,90 €
Grüner Tee	3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola / Cola Zero	0,2 l 3,50 € · 0,4 l 4,50 €
Bluna Orange / Zitronenlimonade	0,2 l 3,50 € · 0,4 l 4,50 €
Bitter Lemon / Spezi	0,2 l 3,50 € · 0,4 l 4,50 €
Mineralwasser	0,2 l 3,00 € · 0,4 l 4,00 €
Orangen- / Apfelsaft	0,2 l 3,50 € · 0,4 l 4,50 €
Maracuja- / Johannisbeer-Nektar	0,2 l 3,50 € · 0,4 l 4,50 €
Schorlen: Apfel, Bitter Lemon, Maracuja, Johannisbeere, Orange	0,2 l 3,50 € · 0,4 l 4,50 €
Jana Eistee Pfirsich / Waldbeere	0,2 l 3,50 € · 0,4 l 4,50 €
Cedevita Orange / Zitrone · 0,4 l	4,50 €
Fruchtschorle Rhabarber / Citrus-Ingwer · 0,33 l	3,90 €
Krumbach Gourmet Wasser still · 0,75 l	8,20 €

Getränke

Bier, Aperitifs & Spirituosen

Bier

Farny Kristall-Weizen / alkoholfrei / leicht · 0,5 l	4,50 €
Schussenrieder Kristall-Weizen / alkoholfrei · 0,5 l	4,50 €
Schussenrieder alkoholfrei / Pils · 0,33 l	4,00 €
Schussenrieder Schwarzbier N.1 / Cola-Weizen · 0,5 l	4,50 €
Museumsbier Naturtrüb, Spezial, Helles, Hefeweizen oder Radler vom Fass	0,3 l 3,50 € · 0,5 l 4,50 €

Aperitifs & Longdrinks

Wildberry Lillet, Americano, Campari, Hugo oder Aperol	je 7,50 €
Jack Daniel's-Cola, Gin Tonic, Cuba Libre oder Asbach-Cola	je 6,50 €

Spirituosen · 2 cl

Bodensee-Obstwasser, Ouzo 12, Absolut Vodka, Bacardi, Asbach	je 4,00 €
Bodensee Williams	4,50 €
Jägermeister / Ramazzotti	je 4,00 €
Kruškovac / Baileys	je 4,00 €
Pelinkovac / Šljivovica	je 4,50 €
Jack Daniel's	4,00 €

Getränke

Besondere Empfehlungen & Heißgetränke

Besonders zu empfehlen

Šljivovica · hausgemachter Pflaumenbrand · 2 cl	4,50 €
Heiße Šljivovica mit Honig · 2 cl	5,00 €
Juliška · Birnenlikör mit Šljivovica · 2 cl	4,50 €

Warme Getränke

Tee / Kaffee	3,50 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino / Milchkaffee / Latte Macchiato	je 4,00 €
Balkan Mocca	6,00 €
Glühwein	4,50 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Espresso Affogato	5,50 €

Balkan × Japan

Aktionszeitraum 07. bis 22.11.2026

Reservierungen: 07524 4850403

Am Ravensburger Tor 5 · 88339 Bad Waldsee

Balkan-Restaurant „Zur Flasche“

Vielen Dank für Ihren Besuch.

Wir bedanken uns herzlich, dass Sie bei uns zu Gast waren, und freuen uns, Sie bald wieder bei uns zu sehen.

Danke ◆ ありがとう ◆ **Hvala**

ご来店ありがとうございました

またのお越しをお待ちしております

Ihr Team vom Balkan-Restaurant „Zur Flasche“
Am Ravensburger Tor 5 · 88339 Bad Waldsee
Reservierungen: 07524 4850403

感謝