

RESTAURANT

Lavendel

Kroatische & Mediterrane Küche

Liebe Gäste!

*Herzlich willkommen in unserem Restaurant **Lavendel**.*

Bei uns stehen Lebensqualität, Genuss und Ambiente an erster Stelle. Es erwartet Sie ein kulinarisches Angebot höchster Qualität. Aus frischen Zutaten kreieren wir mediterrane Köstlichkeiten. Die traditionelle Zubereitung der Gerichte bringt darüber hinaus ein Stück Urlaub nach Brühl.

*Für unsere Gäste mit einer Lebensmittelunverträglichkeit haben wir eine separate Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen.
Wir beraten Sie gerne.*

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit!

*Ihr Team **Lavendel***

Suppen

Tomatencremesuppe <i>mit einem Schuß Aceto Balsamico</i>	5,90 €
Klare Kalbssuppe <i>mit Nudel- und Gemüseeinlage</i>	5,90 €
Französische Zwiebelsuppe <i>mit Käse ² überbacken</i>	5,90 €

Kalte Vorspeisen

Büffel-Mozzarella <i>mit Pestobalsamico auf Rucolabett</i>	11,90 €
Hauspaprika <i>rote marinierte Paprika ohne Haut, gefüllt mit Frischkäse und Knoblauch</i>	9,90 €
Dalmatinischer Rohschinken <i>dazu Brot und Butter</i>	13,50 €
Carpaccio <i>Rinderfiletscheiben hauchdünn auf Rucola Salat mit Parmesan, Balsamicodressing und Brot</i>	15,50 €

Genießen Sie
die Zeit bei uns, während wir
Ihre Speisen **frisch & mit Liebe**
zubereiten.

Warme Vorspeisen

Ziegenkäse <i>Ziegenkäse im Speckmantel ^{2,3} mit Honig auf Salatbouquet mit Tomaten-Pesto</i>	14,50 €
Schafskäse <i>gebackener Schafskäse, garniert mit Tomaten, mediterranen Kräutern und Zwiebeln</i>	12,90 €
Champignons à la Chef <i>gebratene Champignons mit Knoblauch</i>	10,90 €
Scampi „Aglio e Olio“ <i>in Knoblauchsauce und Olivenöl gebraten, mit frischen Kräutern</i>	14,90 €
Octopus auf Rucola-Salat <i>in Olivenöl-Knoblauchsauce, dazu Brot</i>	15,90 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 2,00 €.

Salate

Salat „Mediterrana“ <i>gemischter Salat der Saison mit Putenstreifen, Champignons und frischen Kräutern</i>	17,50 €
Salat „Antonia“ <i>gemischter Salat der Saison mit Mais-Hähnchenbrust, Obst und Orangensauce</i>	18,50 €
Salat „Mario“ <i>gemischter Salat der Saison mit gebackenem Ziegenkäse</i>	17,50 €
Salat „Jelena“ <i>gemischter Salat der Saison mit Wildlachs ¹¹ in Balsamico-Cassis</i>	18,50 €
Salat „Marko“ <i>gemischter Salat der Saison mit Scampi</i>	18,50 €

Genießen Sie
die Zeit bei uns, während wir
Ihre Speisen **frisch & mit Liebe**
zubereiten.

Nudeln

Tagliatelle „Mediterrana“ <i>mit Zucchini, Champignons, frischen Kirschtomaten und Paprika in einer Tomaten-Salsa-Sauce mit Knoblauch</i>	18,50 €
Tagliatelle „Salmone“ <i>mit frischem Lachs ¹¹ in Dill-Weißweinsauce mit Kirschtomaten</i>	22,90 €
Tagliatelle „Croatia“ <i>mit rosa gebratenem Lammfilet in Kräutersauce und frischem Parmesan</i>	23,50 €
Tagliatelle „Lavendel“ <i>in Tomaten-Salsa-Sauce mit Knoblauch geschwenkt mit Gambas und Rucola</i>	25,50 €

Fisch

Rotbarschfilet <i>paniertes Fischfilet ¹¹ in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln, Blattspinat mit Knoblauch und Salat</i>	23,50 €
Wildlachsfilet <i>Lachsfilet ¹¹ in Weißweinkräuterbuttersauce, dazu Rosmarinkartoffeln, mediterranes Gemüse und Salat</i>	26,90 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 2,00 €.

Kroatische Spezialitäten

Ćevapčići 18,50 €

Hackfleischröllchen vom Rind (Angus Beef), dazu Pommes frites, Djuwetschreis, Ajvar und Salat

Ražnjići 19,50 €

Schweinenackenspieße mit Pommes frites, Djuwetschreis, Ajvar und Salat

Dalmatiner Teller 21,90 €

Ćevapčići, Schweinenackenspieß, Schweinekotelett und paniertes Schafskäse, dazu Pommes frites, Djuwetschreis, Ajvar und Salat

Hirtensteak 22,50 €

Hacksteak vom Rind (Angus Beef) gefüllt mit Tomaten-Pesto und Schafskäse, dazu Pommes frites, Djuwetschreis, Ajvar und Salat

Grillteller 23,90 €

Hacksteak, Rindersteak, Duroc Schweinesteak und Debrecziner-Wurst, dazu Pommes frites, Djuwetschreis, Ajvar und Salat

Kalbsleber vom Grill 23,50 €

Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln und Speck ^{2,3}, dazu Pommes frites, Djuwetschreis, Ajvar und Salat

Lavendel-Spieß 23,90 €

Puten-, Rinder- und Schweinefiletmedaillons im Speckmantel ^{2,3} mit gedünsteten Zwiebeln und Paprikastreifen, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Kräuterquark, Djuwetschreis, Ajvar und Salat

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ 17,50 €

paniertes Schnitzel vom Eifelschwein, dazu Pommes frites und Salat

Jägerschnitzel 18,50 €

paniertes Schnitzel vom Eifelschwein mit Champignonsauce, dazu Pommes frites und Salat

Cordon bleu 19,50 €

paniertes Schnitzel vom Eifelschwein gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ², dazu Pommes frites und Salat

Original Wiener Schnitzel 25,90 €

paniertes Kalbsschnitzel, dazu Bratkartoffeln und Salat

Kalbsschnitzel „Zwiebel“ 25,90 €

Kalbsschnitzel mit gerösteten Zwiebeln, dazu Grillkartoffeln und Salat

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 2,00 €.



Spezialitäten

Putensteak „Natur“	21,50 €
<i>Putensteak vom Grill, dazu Folienkartoffel gefüllt mit Kräuterquark, mediterranes Gemüse und Salat</i>	
Putensteak „Mediterrano“	21,50 €
<i>Putensteak auf Martini-Bianco-Sauce, dazu mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	
Putenmedaillons „Special“	22,00 €
<i>Putenbrustmedaillons überbacken mit Tomaten und Mozzarella, auf Orangensauce, dazu Kroketten und Salat</i>	
Medaillons „Lavendel“	22,00 €
<i>Putenbrustmedaillons auf Rahmsauce mit Büffelmozzarella und Blattspinat überbacken, dazu Buttereis und Salat</i>	
Mais-Hähnchenbrust „Dalmatino“	21,90 €
<i>gefüllt mit getrockneten Tomaten und Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	
Schweinefilet „Toscana“	22,00 €
<i>Medaillons vom Eifelschwein im Speckmantel ^{2,3} auf Martini-Bianco-Sauce, dazu mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	
Schweinefilet „Madagaskar“	22,00 €
<i>Medaillons vom Eifelschwein in Pfefferrahmsauce, dazu Grillkartoffeln und Salat</i>	
Schweinerückensteak	21,90 €
<i>gebratenes Rückensteak vom Eifelschwein in Champignonbalsamicocreme, dazu Bratkartoffeln und Salat</i>	
Kalbsleber-Ragout	21,90 €
<i>Kalbsleberstreifen in Zwiebel-Champignonrahmsauce, dazu Butterreis und Salat</i>	

Fleischplatten für 2 Personen

Steak-Platte	60,00 €
<i>Puten-, Schweine-, Rinder- und Lammsteaks, dazu mediterranes Gemüse, Grillkartoffeln, Kroketten, Kräuterbutter, Pfeffersauce und Salat</i>	
Lavendel-Platte	55,00 €
<i>Ćevapčići, Schweinekotelett, Kalbsleber, Speck ^{2,3}, Hacksteak und Rindersteak, dazu mediterranes Gemüse, Pommes frites, Djuwetschreis, geröstete Zwiebeln, Ajvar und Salat</i>	
Familien-Platte	für 2 Personen 56,00 € für 4 Personen 108,00 €
<i>Ćevapčići, panierte Schnitzel, Hacksteak, Steak, Chicken Nuggets, dazu Pommes frites, Kroketten, Tagliatelle, Djuwetschreis und Salat</i>	

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 2,00 €.

La Morocha Steaks

Genuss in Premium-Qualität!

Genießen Sie
die Zeit bei uns, während wir
Ihre Speisen **frisch & mit Liebe**
zubereiten.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak braten dürfen!

englisch = blutig gebraten medium = rosa gebraten well done = ganz durchgebraten

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium gebraten.

Hüftsteak

mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat	ca. 200 g	27,50 €
mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat	ca. 250 g	29,50 €
mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat	ca. 350 g	35,50 €

Rumpsteak (saftig mit Fettrand)

mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat	ca. 200 g	32,50 €
mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat	ca. 250 g	35,50 €
mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat	ca. 350 g	42,50 €

Hüftsteak „Pfeffer“ (ca. 200 g) 30,50 €

Hüftsteak vom Grill mit Pfeffersauce, dazu Kroketten und Salat

Rumpsteak „Lavendel“ (ca. 200 g) 32,50 €

mit gedünsteten Champignons in Balsamico-Pfeffersauce,
dazu Bratkartoffeln und Salat

Rumpsteak „Gorgonzola“ (ca. 200 g) 32,50 €

mit Gorgonzolasauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

Rumpsteak „Spezial“ (ca. 200 g) 33,00 €

gefüllt mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und dalmatinischem Rohschinken,
dazu Folienkartoffeln und Salat

Lammsteak 25,90 €

Lammsteak gebraten in Pesto-Aglio-Olio, dazu Folienkartoffel
gefüllt mit Kräuterquark, mediterranem Gemüse und Salat

Lammfilet 32,90 €

Lammfilet in Kräuter de Provence-Sauce, dazu Blattspinat, Bratkartoffeln und Salat

Pfanne à la Mama 22,90 €

Kalbsstreifen mit gedünsteten Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Ei
in einer feinen Tomatensauce, dazu Reis und Salat

Pfanne „Lavendel“ 24,90 €

Rinderfiletstreifen mit gedünsteten Champignons in Kirsch-Sauce
mit pikanter Note, dazu Kroketten und Salat

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 2,00 €.

Kinderkarte

Ćevapčići <i>Hackfleischröllchen, dazu Pommes frites</i>	8,90 €
Tagliatelle <i>in Tomatensauce</i>	8,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ <i>kleines paniertes Schnitzel vom Eifelschwein, dazu Pommes frites</i>	9,00 €
Steak <i>kleines Rindersteak, dazu Kroketten</i>	15,90 €

Beilagen

Ajvar, Kräuterbutter, Kräuterquark	je 2,00 €
Pfeffersauce, Jägersauce	je 3,00 €
Pommes frites, Kroketten, Salzkartoffeln	je 3,50 €
Rosmarinkartoffeln, Grillkartoffeln	je 3,80 €
Bratkartoffeln, Folienkartoffel mit Kräuterquark	je 4,00 €
Djuwetschreis, Butterreis	3,00 €
mediterranes Gemüse	3,50 €
Beilagensalat	4,50 €

Dessert

Palatschinken <i>mit Vanilleeis, heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	8,90 €
Gemischtes Eis <i>Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahne</i>	4,90 €
Coup Dänemark <i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne</i>	5,90 €
Heiße Liebe <i>Vanilleeis mit heißer Himbeersauce</i>	5,90 €

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 2,00 €.

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser „Lavendel“ still	0,75l Flasche	6,50 €
Tafelwasser „Lavendel“ medium	0,75l Flasche	6,50 €
Rhodium Classic	0,25l Flasche	2,80 €
Rhodium Medium	0,25l Flasche	2,80 €
Rhodium Naturelle	0,25l Flasche	2,80 €
Coca-Cola ^{1, 5, 9}	0,2l Flasche	3,10 €
Coca-Cola light ^{1, 5, 6, 7}	0,2l Flasche	3,10 €
Coca-Cola Zero ^{1, 5, 6, 7}	0,2l Flasche	3,10 €
Fanta ^{1, 3, 9}	0,2l Flasche	3,10 €
Sprite ⁹	0,2l Flasche	3,10 €
Mezzo Mix ^{1, 5, 9}	0,2l Flasche	3,10 €
Bitter Lemon ^{3, 6, 8, 9}	0,2l Flasche	3,50 €
Ginger Ale ^{1, 9}	0,2l Flasche	3,50 €
Pink Grapefruit ^{8, 9}	0,2l Flasche	3,50 €
Apfelsaft	0,2l Flasche	3,50 €
Orangensaft	0,2l Flasche	3,50 €
Johannisbeersaft	0,2l Flasche	3,50 €
Kirschsaft	0,2l	3,50 €
Bananensaft	0,2l	3,50 €
KiBa	0,2l	3,50 €
Apfelschorle	0,33l Flasche	3,90 €
Rhabarberschorle	0,33l Flasche	3,90 €
Johannisbeerschorle	0,33l Flasche	3,90 €
Zitrone Holunderschorle	0,33l Flasche	3,90 €
Johannisbeerschorle	0,33l Flasche	3,90 €
Eistee Zitrone mit Grüntee	0,33l Flasche	3,90 €
Eistee Pfirsich mit Grüntee	0,33l Flasche	3,90 €
Eistee Granatapfel mit Grüntee	0,33l Flasche	3,90 €
Eistee Drachenfrucht-Guave mit Grüntee	0,33l Flasche	3,90 €



Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁵	2,60 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,60 €
Espresso ⁵	2,60 €
Espresso Macchiato ⁵	2,70 €
doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino ⁵	3,20 €
Latte Macchiato ⁵	3,60 €
Milchkaffee ⁵	3,60 €
Kakao mit Sahne	3,60 €
Kakao ohne Sahne	3,20 €
Tasse Tee	2,40 €

Biere

Ožujsko Bier aus Kroatien	0,33l Flasche	3,40 €
Bitburger Pils vom Fass	0,2l	2,30 €
Bitburger Pils vom Fass	0,3l	3,20 €
Gaffel Kölsch vom Fass	0,2l	2,30 €
Gaffel Kölsch vom Fass	0,3l	3,20 €
Schuss Kölsch mit Malzbier	0,2l	2,30 €
Schuss Kölsch mit Malzbier	0,3l	3,20 €
Alster Kölsch mit Fanta ^{1, 3}	0,2l	2,30 €
Alster Kölsch mit Fanta ^{1, 3}	0,3l	3,20 €
Radler Kölsch mit Sprite ⁹	0,2l	2,30 €
Radler Kölsch mit Sprite ⁹	0,3l	3,20 €
Kölsch - Cola ^{1, 5, 9}	0,2l	2,30 €
Kölsch - Cola ^{1, 5, 9}	0,3l	3,20 €
Malzbier	0,2l	2,30 €
Malzbier	0,3l	3,20 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33l Flasche	3,20 €
Gaffels Fassbrause Zitrone	0,33l Flasche	3,20 €
Benediktiner Weissbier Naturtrüb	0,5l	5,50 €
Benediktiner Weissbier Dunkel	0,5l	5,50 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5l	5,50 €

Aperitifs

Martini Bianco	5cl	5,50 €
Martini Rosso	5cl	5,50 €
Sherry Dry	5cl	5,50 €
Sherry Medium	5cl	5,50 €

Spirituosen

Korn	2cl	2,00 €
Williams Birne	2cl	3,50 €
Kirschwasser	2cl	3,50 €
Malteser	2cl	2,50 €
Linie Aquavit	2cl	3,50 €
Prinz Schnaps	2cl	4,50 €
Williams Birne / Haselnuss / Marille		
Grappa	2cl	4,00 €
Grappa Sibona	2cl	5,00 €
Wodka	2cl	2,50 €
Bacardi	2cl	2,50 €
Slivovic	2cl	2,50 €
Julischka	2cl	2,00 €
Obstler	2cl	2,50 €

Liköre

Baileys Irish Cream ¹	2cl	3,00 €
Sambuca	2cl	2,50 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	2,50 €
Averna	2cl	2,50 €
Ouzo	2cl	2,50 €
Crema Catalana	2cl	3,50 €
Limoncello	2cl	3,00 €
Pelinkovac	2cl	2,50 €

Longdrinks

Campari Soda ¹	0,2l	5,50 €
Campari Orange ¹	0,2l	6,50 €
Bacardi-Cola ^{1, 5, 9}	0,2l	6,50 €
Whisky-Cola ^{1, 5, 9}	0,2l	6,50 €
Wodka-Lemon ^{3, 6, 8, 9}	0,2l	6,50 €
Hugo	0,2l	7,20 €
Aperol-Spritz ¹	0,2l	7,20 €
Mango-Sekt	0,2l	7,20 €
Lillet Wild Berry	0,2l	7,20 €

Cognac / Weinbrand

Remy V.S.O.P.	2cl	6,50 €
Metaxa***** ¹	2cl	6,50 €
Hennessy V.S.O.P.	2cl	6,50 €
Asbach	2cl	6,00 €

Whisky

Johnny Walker ¹	2cl	5,50 €
Ballentine´s ¹	2cl	4,90 €
Jack Daniels	2cl	5,90 €

Weine

Unser Weinangebot finden Sie
auf unserer separaten Weinkarte.
Sprechen Sie uns gerne an!

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 enthält eine Phenylalaninquelle

8 chininhaltig

9 mit Säuerungsmittel

10 Steinobst könnte Reststeine enthalten

11 in Fischfilets könnten Reste von Gräten
enthalten sein

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Stand: 11/2025

RESTAURANT
Lavendel
Kroatische & Mediterrane Küche

Inhaber: Stanislav Peraic

Bonnstraße 106 · 50321 Brühl
Telefon 0 22 32 / 411 47 11

Öffnungszeiten:

Di.-Sa.: 11.30 - 14.30 Uhr
17.30 - 23.00 Uhr

So.: 11.30 - 21.30 Uhr

Ruhetag: Montag