

„Predjela“

Tagessuppe

Soup of the day

Tagespreis ^(A15)

Bruschetta

3 Scheiben geröstetes Luna Brot mit Tomaten und Burrata

bread with tomatoes, burrata

8,40 ^(A1,7)

Carpaccio vom Rinderfilet

angerichtet mit Salat, Parmesan und Monschauer Honig-Mohnsenf

Beef Carpaccio with mustard, parmesan

13,40 ^(A7,10)

Ziegenkäse mit Prsut (kroatischer Schinken)

serviert Mandeln, Pinienkernen, Blattsalaten und Feigenbrot

Goat-cheese with nuts, ham

12,70 ^(A7,8)

Nicht überlegen! Bestellen! Ist wie im Urlaub ☺

Mit einem Hauch Knoblauch gebratene Scampi und Pulpo

abgeschmeckt mit einer Tomaten-Weißweinsauce

und frischen Kräutern

Scampi and Pulpo with tomato, garlic, herbs

14,80 ^(A1,2,14)

Dalmatinischer Vorspeiseteller für 2 Personen

Viele leckere Kleinigkeiten. Bestellen, in Ruhe genießen und eine Flasche

Wein dazu – Passt!!!!

Appetizer platter

19,80 ^(A15)

Beilagensalat

Marktfrische Blattsalate mit Tomaten und Gurken.

Side Salad

4,80

Filetsteak mit Folienkartoffel und Kräuterquark
tenderloin with baked potato

27,60 ^(A7)

Rumpsteak mit Folienkartoffel und Kräuterquark
Roastbeef with baked potato

23,80 ^(A7)

Pasta and Beef

**Selbstgemachte Pasta mit Streifen vom Black Angus Rind
geschmort mit frischen Kräutern in feiner Rotweinsauce**

Pasta and strips from Beef, Redwine Sauce

17,60

Gesund und Lecker „Istarske Njokis“

**Streifen vom Filetsteak in der Pfanne angebraten
mit Homemade Njokis, Gemüse, frischem Chili und Parmesan**
strips from tenderloin, Njokis, vegetables, Chili and parmesan

19,60

Pfeffersteak
Medium gebratenes Black Angus Filet
serviert mit Prinzessbohnen, Rösti und mit Pfeffersauce
tenderloin steak with green beans, hash browns and peppersauce

29,80 ^(A7)

„Bratkartoffeln wie bei Mutti“
In der Pfanne gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck

Und dazu ein

250g Entrecote mit und Kräuterbutter
sirloin steak with roasted potatoes (with onions and bacon)

26,80 ^(A7)

Oder ein

200g Rumpsteak mit und Pfeffersauce
Roastbeef with peppersauce and roasted potatoes (with onions and bacon)

25,80 ^(A7)

Lustiger Bosniac
mit Käse und gekochtem Schinken gefülltes Rumpsteak
serviert mit Ajvar und Pommes Frites
Steak filled with cheese,ham and fries

23,40 ^{1,5, (A16)}

Im Ganzen gegrillte Dorade
serviert mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

19,80

Filet vom Wolfsbarsch und Gambas
serviert mit Safran-Gemüserisotto

Sea bass with scampi and saffonrisotto

21,80

Pasta Dalmacija
Gambas und Pulpo mit einem Hauch Knoblauch angebraten
abgeschmeckt mit feiner Tomaten-Weißweinsauce und
unseren eigenen Gartenkräutern

Pasta with Scampi, Pulpo / tomatosauce, garlic and fresh herbs

18,20 ^(A1,2,3,14)

Filet vom Fjordlachs
dazu selbstgemachte Pasta an Safransauce

Salmon and homemade pasta

21,80

„Zur Muschelzeit genießen wie im Urlaub
Muscheln auf dalmatinische Art. Mit frischen Kräutern,
Tomaten-Weißweinsauce, einem Hauch Knoblauch und Luna Brot“

Kein Schwein aber Saulecker ☺
Feine Lammhaxe,
mit Gemüse und Kartoffelpüree
lamb shank with mashed potatoes and vegetables
18,20

In kräftigem Rotwein geschmorte Bäckchen vom Eifel Schwein
und serviert mit Kartoffelpüree und Prinzessbohnen
Pork cheeks with mashed potatoes and green beans
16,20

Dalmatienischer Rinderbraten „Pasticada“
mariniert mit frischen Kräutern und Rotwein.
Serviert mit selbstgemachten Njoki
Roast Beef marinated with red wine and fresh herbs, Njokis
16,40 ^{1,5(A1,3,9,10)}

Im Holzkohleofen gebratene Geflügelbrust
mit Hirtenkäse und Kulen (pikante Schweinewurst)
angerichtet mit Safranrisotto
Chicken breast with cheese, croatian pork sausage and safranrisotto
17,60 ^(A7)

Zarte Rinderleber frisch aus Zweifall
In der Pfanne mit Olivenöl, Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch
gebraten. Dazu reichen wir Kartoffelpüree
Liver, onions, garlic and mashed potatoes
13,60 ^(A7)

Mit ihr Groß geworden. Dafür darf unsere „Baba“ nicht fehlen

**Medaillons vom Schweinefilet serviert mit
gebratenen Champignons, Speckstreifen und Zwiebeln
Dazu reichen wir Sauce Hollandaise und Pommes Frites**

Filet from pork with mushrooms, bacon, onions, sauce, fries

18,80 1,5 (A16)

**Mit Champignons und Zwiebeln gefülltes Schweinefilet
serviert mit Prinzessbohnen und Kroketten
abgerundet mit einer Monschauer Senfhollandaise**

Filet from pork filled with mushrooms and onions, beans, croquettes, mustardsauce,

18,80 1,5 (A16)

Chicken Bowl

**Zarte Hähnchenbrust mit frischen Marktsalat
und Rösti**

Salad, Chicken Breast, hash browns

15,80 1,5 (A16)

Mit Olivenöl, Honig und frischem Chili gebratenes Marktgemüse
abgerundet mit diversen Kernen, Mandeln und Burrata

Vegetables with various cores, chili, honey and burrata

15,80 (A6,7,8,9)

Selbstgemachte Ravioli
gefüllt mit Hirtenkäse und Waldpilzen
abgerundet mit einer leichten Kräuter-Sahne-Sauce

Homemade Ravioli with mushrooms, cheese and fresh herbs

16,80 (A6,7,8,9)

Safranrisotto
mit Parmesan und Burrata

Safranrisotto with Burrata

16,80

Homemade Pasta
an Trüffelrahm
Homemade Pasta with truffelsauce

18,80 (A6,7,8,9)

Süßes Hüftgold

Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne

Vanilla ice-cream with hot chocolate

5,80 ^(A7)

Schokoladen und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne

Chocolate and Vanilla ice-cream with egg liqueur

5,80 ^(A7,3)

Nach einem Geheimrezept selbstgemachte

Crème Brûlée

6,40 ^(A3)

Palatschinken mit Vanilleeis und heißer Schokolade

Crêpe with Vanilla ice-cream with hot chocolate

6,40 ^(A1,3,7)

**Aus Äpfeln der Region hausgemachter
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce**

Apple strudel with vanilla sauce and ice cream

6,80 ^(A1,3,7)

Unsere „Süße Verführung“

Dessertteller mit „kleinen süßen Schweinerein“

Das MUSS! Zur Not auch geteilt, aber nur noch mit einer Person

Mixed Dessert

10,80



Spargelcremesüppchen

5,50

Mit Bärlauch, aus unserem Garten, geschwenkter
Spargel, Kartoffeln und Tomaten
abgerundet mit zart cremiger Burrata

17,80

Homemade Pasta mit Spargel und Champignons

17,80

Zarte Hähnchenbrust mit Pasta und Spargel

20,60

Der Klassiker

Schweinefilet mit Spargel
an Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

22,80



Medium gebratenes Rumpsteak vom Black Angus Rind
serviert mit Spargel und Butterkartoffeln
abgerundet mit Sauce Hollandaise

28,80

Palatschinke mit Erdbeeren und Vanilleeis
überzogen mit heißer Schokolade

8,80

Getränk Karte

Aperitif

Martini Bianco	5,00
Glas Sekt/Prosecco	5,00
Sherry trocken/Portwein	5,50
Aperol/Hugo	5,50

Bier vom Fass 0,3l/0,5l ^(A1)

Bitte ein Bit oder ein Bier	2,50/4,20
Früh Kölsch	2,50/4,20
Weizen 0,5	4,20
Cornelius Bräu 0,375l Flasche	5,60
Weizen alkoholfrei 0,5l Flasche	4,20
Bit Alkoholfrei 0,33l Flasche	2,50

Weine

Offener Weiß-,Rosé- oder Rotwein 0,2	5,80-7,80
Grüner Veltliner 0,2	6,80
Rot- und Weißweinempfehlungen 0,2	7,80 bis 9,80

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,3,10} Fanta ^{2,3} usw.	2,50
Sprite 0,2l ^{2,3,4,10,12}	1,90
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,2l ⁶	2,80
Diverse Fruchtschorlen 0,2	2,80
Gerolsteiner Medium/Naturell 0,25/0,5/0,75	2,50/4,90/6,50
Orangensaft und Apfelsaft 0,2l	2,80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,20
Espresso	2,00
Cappuccion	2,40
Lofer Blatt-Tee	3,30