

# „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

14,40 (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 aus Marktfrische Blattsalate mit Tomaten und Gurken.**

Side Salad

4,80

Rumpsteak mit feinem Salat  
angemacht mit unserem Hausdressing und begleitet von  
Kräuterbutter und Luna-Brot

Roastbeef with Salat

23,80

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

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

Und dazu ein

**250g Entrecote mit Kräuterbutter**

sirloin steak with roasted potatoes (with onions and bacon)

28,80 <sup>(A7)</sup>

Oder ein

**200g Rumpsteak mit Pfeffersauce**

Roastbeef with peppersauce and roasted potatoes (with onions and bacon)

26,60 <sup>(A7)</sup>

Lustiger Bosniac  
mit Käse und gekochtem Schinken gefülltes Rumpsteak  
serviert mit Ajvar und Pommes Frites

*Steak filled with cheese, ham and fries*

23,40 <sup>1,5, (A16)</sup>

Im Ganzen gegrillte Dorade  
serviert mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

19,80

Filet vom Wolfsbarsch und Gambas  
serviert mit Safranrisotto

Sea bass with scampi and safonrisotto

22,80

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 <sup>(A1,2,3,14)</sup>

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 Kartoffelstampf  
lamb shank with mashed potatoes and vegetables  
19,20

In kräftigem Rotwein geschmorte Bäckchen vom Eifel Schwein  
und serviert mit Kartoffelstampf und Prinzessbohnen  
Pork cheeks with mashed potatoes and green beans  
17,20

Hähnchen im Saltimbocca Style  
serviert im Speckmantel  
begleitet von Marktgemüse, Kartoffeln und Burrata  
Chicken with cheese and ham, vegetables, potatoes and burrata  
17,40

Im Holzkohleofen gebratene Geflügelbrust  
mit Hirtenkäse und Kulen (pikante Schweinewurst)  
angerichtet mit Safranrisotto  
Chicken breast with cheese, croatian pork sausage and saffronrisotto  
18,60 <sup>(A7)</sup>

Bei bestimmten Umbestellungen behalten wir uns vor einen  
entsprechenden Aufpreis zu berechnen

Dalmatienischer Rinderbraten „Pasticada“  
mariniert mit frischen Kräutern und Rotwein.

Serviert mit selbstgemachten Njoki

Roast Beef marinated with red wine and fresh herbs, Njokis

17,40 <sup>1,5(A1,3,9,10)</sup>

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 <sup>1,5 (A16)</sup>

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 <sup>1,5 (A16)</sup>

Schweinefilet „Veseli Jagodinac“

Mit gekochtem Schinken und Käse

serviert auf einer Pfeffersauce und begleitet von Kroketten

Pork with ham and cheese, croquettes, Peppersauce

18,40

Chicken Bowl

Zarte Hähnchenbrust mit frischen Marktsalat

und Rösti

Salad, Chicken Breast, hash browns

16,80 <sup>1,5 (A16)</sup>

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 <sup>(A7)</sup>

**Schokoladen und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne**

Chocolate and Vanilla ice-cream with egg liqueur

5,80 <sup>(A7,3)</sup>

**Nach einem Geheimrezept selbstgemachte**

**Crème Brûlée**

6,40 <sup>(A3)</sup>

**Palatschinken mit Vanilleeis und heißer Schokolade**

Crêpe with Vanilla ice-cream with hot chocolate

6,90 <sup>(A1,3,7)</sup>

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

Apple strudel with vanilla sauce and ice cream

7,80 <sup>(A1,3,7)</sup>

**Tagesdessert**

Mixed Dessert

**Tagespreis**

# Getränketearte

## Aperitif

Martini Bianco	5,00
Glas Brennfleck	7,50
Aperol/Hugo/	6,90
Limoncello Spritz / Luna Port	6,90

## Bier vom Fass 0,3l/0,5l <sup>(A1)</sup>

Bitte ein Bit oder ein Bier	2,70/4,50
Früh Kölsch	2,70/4,50
Weizen 0,5	4,50
Cornelius Bräu 0,375l Flasche	6,20
Weizen alkoholfrei 0,5l Flasche	4,50
Bit Alkoholfrei 0,33l Flasche	2,70

## Offene Weine 0,1 / 0,2

Offener Weiß	3,90/7,80
Rot- und Weißweinempfehlungen 0,2	4,50 / 8,80

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>2,3,10</sup> Fanta <sup>2,3</sup> usw.	2,80
Sprite 0,2l <sup>2,3,4,10,12</sup>	2,80
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,2l <sup>6</sup>	3,00
Diverse Fruchtschorlen 0,2	3,00
Gerolsteiner Medium/Naturell 0,25/0,5/0,75	2,80/5,20/7,60
Orangensaft und Apfelsaft 0,2l	3,00

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,30
Cappuccion	2,90
Loser Blatt-Tee	3,80