

# Vorspeisen

Tagessuppe / Soup of the day  
Tagespreis

## Bruschetta

3 Scheiben geröstetes Luna Brot mit Tomaten und Burrata  
bread with tomatoes, burrata

9,20

## Carpaccio vom Rinderfilet

angerichtet mit Salat, Parmesan und Monschauer Honig-Mohnsenf  
Beef Carpaccio with mustard, parmesan

15,80

## Ziegenkäse mit Prsut (kroatischer Schinken)

serviert Mandeln, Pinienkernen, Blattsalaten und Feigenbrot  
Goat-cheese with nuts, ham

14,20

## 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

15,80

## Dalmatinischer Vorspeiseteller für 2 Personen

Viele leckere Kleinigkeiten. Bestellen, in Ruhe genießen und eine Flasche  
Wein dazu – Passt!!!!

Appetizer platter

21,80

Beilagensalat aus Marktfrische Blattsalate mit Tomaten und Gurken.

Side Salad

4,80

# Hauptgerichte

ca. 225g Rumpsteak mit feinem Salat  
angemacht mit unserem Hausdressing,  
begleitet von Kräuterbutter und Rösti

Roastbeef with Salat and Rösti

24,80

## Pasta and Beef

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

Pasta and strips from Beef, vegetables, Redwine Sauce

18,60

## „Bratkartoffeln wie bei Mutti“

In der Pfanne gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck

## Und dazu ein

ca. 250g Entrecote mit Kräuterbutter

sirloin steak with roasted potatoes (with onions and bacon)

28,80

## Oder ein

ca. 225g Rumpsteak mit Pfeffersauce

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

26,60

## Lustiger Bosniac

mit Käse und gekochtem Schinken gefülltes Steak  
serviert mit Ajvar und Pommes Frites

*Steak filled with cheese, ham and fries*

24,40

„Genießen Sie einen kleinen Kurzurlaub“

„Wie am Meer!

Fisch vom Holzkohlegrill, selbstgemachte Pasta, frische Kräuter  
kroatische Weine.

Wie im Urlaub aber nicht soweit bis nach Hause“

Im Holzkohleofen gegrillte Dorade  
serviert mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

400-450g 21,80

460-550g 25,80

Filet vom Wolfsbarsch und Gambas  
serviert mit Risotto

Sea bass with scampi and Risotto

24,80

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

20,80

Wenn Sie gerne nur Pulpo  
hätten berechnen wir

22,80

„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 in Olivenöl und Rosmarin  
geschwenkten Kartoffeln mit Marktgemüse

*lamb shank with potatoes and vegetables*

20,90

In kräftigem Rotwein geschmorte Bäckchen vom Eifel Schwein  
und serviert mit Rosmarinkartoffeln und Mittelmeergemüse

*Pork cheeks with potatoes and vegetables*

19,60

Im Holzkohleofen gebratene Geflügelbrust  
gefüllt mit Hirtenkäse und Ajvar  
angerichtet mit Risotto

*Chicken breast with cheese, Ajvar and risotto*

19,60

Ein Klassiker der kroatischen Küche

Auch aus dem Holzkohleofen

Feine Pljeskavica mit Hirtenkäse gefüllt  
serviert mit Ajvar und Pommes

*Pljeskavica, croatian classic, with french fries*

16,90

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*

19,80

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

**Chicken Bowl**  
**Zarte Hähnchenbrust mit frischem Marktsalat  
und Rösti**

Salad, Chicken Breast, hash browns

17,80

Vegetarisch oder Vegan

**Mit Rosmarin verfeinerte Polenta  
mit Gemüse Ratatouille und Burrata**

Für unsere Vegane Gäste natürlich ohne Käse

Polenta with vegetables ratatouille and burrata

17,80

**Risotto**  
**mit Parmesan und Burrata**

Risotto with Burrata

16,80

Bei Fragen zu Allergenen- oder Zusatzstoffen  
wenden Sie sich bitte ans Personal.  
Wir helfen Ihnen gerne.

# Süßes Hüftgold

**Vanilleeis mit Schokolade und Sahne**

Vanilla ice-cream with hot chocolate

6,80

**Schokoladen und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne**

Chocolate and Vanilla ice-cream with egg liqueur

7,80

**Nach einem Geheimrezept selbstgemachte**

**Crème Brûlée**

7,40

**2 Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokolade**

Crêpe with Vanilla ice-cream with hot chocolate

7,90

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

Apple strudel with vanilla sauce and ice cream

8,80

**Tagesdessert**

Mixed Dessert

Tagespreis

# Getränkete

## Aperitif

Martini Bianco	5,00
Glas Julia	7,80
(feiner, leicht perlender Kroatischer „Prosecco“)	
Aperol/Hugo/ Limonccelo Spritz / Luna Port	7,90

## Bier vom Fass 0,25l/0,5l

Bitte ein Bit oder ein Bier	3,00/5,50
Früh Kölsch 0,25/0,4	3,00/4,90
Weizen 0,5	5,50
Cornelius Bräu 0,375l Flasche	6,50
Weizen alkoholfrei 0,5l Flasche	5,50
Bit Alkoholfrei 0,33l Flasche	3,00

## Offene Weine 0,1 / 0,2

Offener Weiß	4,30/8,20
Rot- und Weißweinempfehlungen 0,2	4,50 / 8,80

## Alkoholfreie Getränke

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

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,40
Cappuccino	3,00
Lofer Blatt-Tee	3,80