

Vorspeisen

Tagessuppe / Soup of the day
Tagespreis

Bruschetta

3 Scheiben geröstetes Luna Brot mit Tomaten und Burrata
bread with tomatoes, burrata
10,80

Carpaccio vom Rinderfilet

angerichtet mit Salat, Parmesan und Monschauer Honig-Mohnsenf
Beef Carpaccio with mustard, parmesan
17,70

Ziegenkäse mit Prsut (kroatischer Schinken)

serviert Mandeln, Pinienkernen, Blattsalaten und Feigenbrot
Goat-cheese with nuts, ham
16,90

Nicht überlegen! Bestellen! Ist wie im Urlaub ☺

**Mit einem Hauch Knoblauch gebratene Gamberi und Pulpo
abgeschmeckt mit einer Tomaten-Weißweinsauce
und frischen Kräutern**

Scampi and Pulpo with tomato, garlic, herbs
18,80

Dalmatinischer Vorspeiseteller für 2 Personen

Viele leckere Kleinigkeiten. In Ruhe genießen und
eine Flasche Wein dazu bestellen – Passt!!!!

Appetizer platter
25,80

Beilagensalat aus Marktfrische Blattsalate mit Tomaten und Gurken.

Side Salad
5,60

Hauptgerichte

selbstgemachte Pasta, Fleisch und Fisch aus dem Holzkohleofen

Pasta and Beef

Selbstgemachte Pasta mit Streifen vom Black Angus Rind
dazu frische Kräuter und Gemüse
in feiner Rotweinsauce und Parmesan

Pasta and strips from Beef, vegetables, Redwine Sauce

21,40

Im Holzkohleofen gegrillte Hähnchenbrust
mit frischem Marktsalat, diversen Kernen und Rösti

Salad, Chicken Breast, hash browns

20,80

ca. 220g Rumpsteak mit feinem Salat
angemacht mit unserem Hausdressing, diversen Kernen,
begleitet von Kräuterbutter und Rösti

Roastbeef with Salat and Rösti

28,60

Lustiger Bosniac

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

Steak filled with cheese, ham and fries

26,80

ca. 220g Rumpsteak mit Pfeffersauce

Dazu „Bratkartoffeln wie bei Mutti“

In der Pfanne gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck

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

30,10

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

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

25,80

Klassiker der kroatischen Küche

„Genießen Sie einen kleinen Kurzurlaub“

„Wie am Meer! Mit kroatischen Weinen, Fisch und Holzkohle.

Wie im Urlaub, aber Sie haben es nicht soweit bis nach Hause. Dann gehen auch zwei Flaschen“



**Im Holzkohleofen gebratene Geflügelbrust
gefüllt mit kroatischer Schweinewurst verfeinertem Hirtenkäse
angerichtet mit Weißweinrisotto**

Chicken breast filled with croatian pork sausage refined shepherd's cheese and risotto

23,80

**Feine Pljeskavica mit Hirtenkäse gefüllt
serviert mit Ajvar und Bratkartoffel (mit Speck und Zwiebeln)**

Pljeskavica, croatian classic, with roasted potatoes (with onions and bacon)

22,90

Der Geschmack Dalmatiens „Riba i Pasta“

**Im Holzkohleofen gegrillte Dorade
dazu servieren wir mit frischen Kräutern verfeinertes
Marktgemüse und Kartoffeln**

400-450g 24,80

460-550g 28,80

**Filet vom Wolfsbarsch und Gamberi
serviert mit Weißweinrisotto**

Sea bass with scampi and Risotto

25,80

Pasta Dalmacija

**Gamberi 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

24,80

Wenn Sie gerne nur Pulpo hätten berechnen wir

27,80

„Zur Muschelzeit genießen wie im Urlaub

Muscheln auf dalmatinische Art. Mit frischen Kräutern,

Tomaten-Weißweinsauce, einem Hauch Knoblauch und Luna Brot“

VEGANE Hähnchenbrust Style
serviert mit selbstgemachter, veganer Pasta
geschwenkt in einer mediterranen Tomaten-Kräutersauce
und Gemüse

Vegan chicken breast style with vegan pasta and mediterranean tomato sauce

18,80

Homemade Spaghetti
angerichtet mit einer mediterranen Tomatensauce
verfeinert mit frischen Gartenkräutern, Gemüse und Parmesan

Für unsere veganen Gäste auch mit veganer Pasta, natürlich Homemade
pasta with mediterranean tomato sauce and parmesan

16,80

Frisches Marktgemüse und Kartoffeln
serviert mit diversen Kernen an einer Honig-Chilli-Sauce
abgerundet mit Burrata

Für unsere veganen Gäste natürlich ohne Käse
Vegetables, various cores, honey chilli sauce and Burrata

18,80

„Liebe Gäste

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

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

Süßes Hüftgold

Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne

Vanilla ice-cream with hot chocolate

7,60

Schokoladen und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne

Chocolate and Vanilla ice-cream with egg liqueur

8,70

Nach einem Geheimrezept selbstgemachte

Crème Brûlée

8,40

2 Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokolade

Crêpe with Vanilla ice-cream with hot chocolate

8,90

Aus Äpfeln der Region hausgemachter

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce

Apple strudel with vanilla sauce and ice cream

9,80

Tagesdessert

Mixed Dessert

Tagespreis

Getränkete

Aperitif

Martini Bianco	5,50
Glas Julia (feiner, leicht perlender Kroatischer „Prosecco“)	7,80
Aperol/Hugo/ Limonccelo Spritz / Luna Port	8,70

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

Bitte ein Bit oder ein Bier	3,30/6,50
Früh Kölsch 0,25/0,4	3,30/5,30
Weizen 0,5	6,50
Cornelius Bräu 0,375l Flasche	6,50
Weizen alkoholfrei 0,5l Flasche	6,50
Bit Alkoholfrei 0,33l Flasche	3,30

Offene Weine 0,15 / 0,5

Rot- und Weißweinempfehlungen	7,50 / 25,00
-------------------------------	--------------

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta usw.	3,00
Sprite 0,2l	3,00
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,2l	3,30
Diverse Fruchtschorlen 0,2 / 0,33	3,30/4,10
Gerolsteiner Medium/Naturell 0,25/0,5/0,75	3,00/5,20/7,60
Orangensaft und Apfelsaft 0,2l	3,20

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,80
Espresso	2,60
Cappuccino	3,50
Lofer Blatt-Tee	3,80