

Vorspeisen

Tagessuppe / Soup oft he 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
18,80

Ziegenkäse mit Prsut (kroatischer Schinken)
serviert Mandeln, Pinienkernen, Blattsalaten und Feigenbrot
Goat-chees 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 Kräuter
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

Brot mit Butter und Oliven 1,7
4,80

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

If you have any questions about allergens or additives,
please contact our staff.
We are happy to assist you

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
22,40

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

29,60

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 Pfefferrahm
Dazu „Bratkartoffeln wie bei Mutti“
In der Pfanne gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck
Roastbeef with peppersauce and roasted potatoes (with onions and bacon)

33,80

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 einer kroatischer Schweinewurst verfeinertem Hirtenkäse
angerichtet mit David’s Risotto des Tages**

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

24,80

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

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

23,90

Der Geschmack Dalmatiens „Riba i Pasta“

Frisch aus der Adria

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

28,80

**Filet vom Wolfsbarsch und Gamberi
serviert mit unserem Tagesrisotto**

Sea bass with scampi and Risotto

27,80

Domaća 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

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

Vegan chicken breast style with vegan pasta and mediterrean tomato sauce

18,80

Homemade Pasta
angerichtet mit einer mediterranen Tomatensauce
verfeinert mit frischen Gartenkräutern, Gemüse und Parmesan
Für unsere veganen Gäste auch mit veganer Pasta, natürlich Homemade
pasta with mediterrean 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

Dear Guests,

For certain substitutions or changes, we reserve the right to charge an
additional fee

Süßes Hüftgold

Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne

Vanilla ice-cream with hot chocolate

8,80

Schokoladen und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne

Chocolate and Vanilla ice-cream with egg liqueur

8,80

Nach einem Geheimrezept selbstgemachte

Creme Brûlée

9,80

2 Stück Palatschinken mit Vanilleeis und Schokolade

Crêpe with Vanilla ice-cream with hot chocolate

9,80

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

Appel strudel with vanilla sauce and ice cream

9,80

Getränkekarte

Aperitif

Martini Bianco	7,50
Glas Julia (feiner, leicht perlender Kroatischer „Prosecco“)	8,80
Aperol, Hugo, Rosse Secco alkoholfrei	8,90
Kroatische Aperitifs	9,50
Gin Karbun 3cl	9,50 +Tonic

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	7,50-9,50 / 25-30
-------------------------------	-------------------

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta usw.	3,30
Sprite 0,2l	3,30
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale 0,2l	3,90
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	3,90

Heiße Getränke

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