

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

18,80

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

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, croatian 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 mediterranean 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 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

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 Brulée

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