

-----VORSPEISEN / Appetizer----- €

Gebackener Camembert	10,50
mit Preiselbeeren und Toastbrot <i>Baked Camembert cheese with cranberries and toasted bread</i>	
Schafskäse "Dalmatinische Art"	10,90
mit Zwiebln, Oliven und Baguette <i>Feta cheese with arugula, onions, olives and bread</i>	
Antipasti	
Serrano Schinken , Räucherlachs, Schafskäse, Oliven, Peperoni, dazu Brot	15,10
<i>Serrano ham. Smoked salmon, feta cheese, olives, peperoni, with bread</i>	
Oktopussalat	18,50
Hausgemacht, mit Rucola, Zwiebeln und Olivenöl <i>Home-made octopus salad, with arugula, onions, olive oil</i>	
Champignons	11,70
gefüllt mit Blattspinat und überbacken mit Sauce Bernaise, dazu Toast <i>Mushrooms filled with spinach leaves and topped with bearnaise sauce, toast</i>	
Hühnersuppe mit Reiseinlage	6,90
<i>Chicken soup with rice</i>	
Tomatensuppe mit Reis und Croutons	6,90
<i>Tomato cream soup with rice and croutons</i>	

-----HAUPTSPEISEN / Main courses----- €

Alle unsere Salate bestehen aus dem Blattsalat, Mixsalat, Eisbergsalat, Weißkraut, Mais, Tomaten, Gurken, Paprika, Joghurtdressing oder Balsamico. Dazu servieren wir Brot...

Salatteller „Primavera“	14,40
mit Schafskäse, Thunfisch und Ei <i>salad with feta cheese, tuna and egg</i>	
Herzhafter Abendsalat	17,90
mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons <i>salad with stripes of turkey breast and mushrooms</i>	

Salatteller “Feinschmecker”	22,30
mit gebratenen argetinischen Rindfleischstreifen <i>„Gourmet“ salad with stripes of Argentinean beef</i>	
Salatteller “Classic”	18,90
mit Serrano Schinken und Räucherlachs <i>Salad with serrano ham und smoked salmon</i>	
Tagliatelle “Dalmatino”	13,60
mit einer scharfen Knoblauch, Olivenöl und Tomatensauce <i>Tagliatelle with a spicy garlic, olive oil and tomato sauce</i>	
Tagliatelle “Montabaur”	15,40
mit Putenstreifen in Tomatensahnesauce <i>Tagliatelle with a creamy tomato sauce and stripes of turkey breast</i>	
Tagliatelle “Vegetaria”	14,00
mit Gemüse, Olivenöl und Tomatensauce <i>Tagliatelle with vegetables and olive oil and tomato sauce</i>	

“Und was isst du, wenn du mal keine
Lust auf Nudeln hast?”
„Ich verstehe die Frage nicht.“

Gemüseteller „Dalmatia“	15,10
mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Blattspinat, serviert mit Spiegelei, sauce Hollandaise, Djuvecreis und Kroketten <i>Vegetable dish with broccoli, cauliflower, carrots, spinach leaves, served with fried egg, hollandaise sauce, Djuvec style rice and croquettes</i>	
Omelette “Nach Art des Hauses”	13,60
mit Kartoffeln. Paprika, Zwiebeln, Tomaten... <i>Omelette with boiled potatoes, onions, pepper, tomato..</i>	
Adriateller	13,50
mit paniertem Schafskäse und Salatgarnitur, serviert mit Baguette <i>with fried Feta cheese, garnished with salad, served with baquett</i>	

HEUTE ist mein LIEBLINGSTAG

Kleines Krüstchen	16,30
paniertes Schweineschnitzel und Champignons, überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded pork escalope and mushrooms, topped with hollandaise sauce And grated cheese, served with French fries and a side salad</i>	
Putenschnitzel Natur	16,30
serviert mit Gemüse, Kroketten und Beilagensalat <i>Turkey escalope served with vegetables, croquettes and a side salad</i>	
Schnitzel "Wiener Art"	15,30
paniertes Schweineschnitzel serviert mit Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded pork cutlet, served with French fries and a side salad</i>	
Jägerschnitzel	18,00
paniertes Schweineschnitzel mit Jägersauce, dazu Pommes frites und Salat <i>Escalope ai a creamy mushrooms sauce, with French fries and a side salad</i>	
Cordon Bleu	18,90
paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, mit Pommes frites und Salat <i>Breaded cutlet filled with ham and cheese, with French fries and a side salad</i>	
Schnitzel "Nach Art des Hauses"	18,90
paniertes Schweineschnitzel und Champignons mit Sauce Bernaise, Käse überbacken, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded pork cutlet and mushrooms, topped with bearnaise sauce And grated cheese, served with French fries and a side salad</i>	
Schweinefilet-Medaillons	21,80
mit Pfefferrahmsauce, serviert mit Tagliatelle und Beilagensalat <i>Pork filed medaillons with a creamy peppercorn sauce, served with tagliatelle and a side salad</i>	
Schweinemedailons "Classic"	21,60
mit Pfirsich und Sauce Hollandaise, serviert mit Kroketten und Beilagensalat <i>Pork filed medaillons with peach and hollandaise sauce, with croquettes and salad</i>	
Putenbrust "Zagreb Art"	19,70
mit Edamer Käse gefüllt, serviert mit Brokkoli , Kroketten und Beilagensalat <i>Turkey breast filled with Edam cheese, served with broccoli, croquettes and a side salad</i>	

Die gute Küche ist das innigste Band der guten Gesellschaft.

(Marquis de Vauvenargues)

Rumpsteak „Classic“	29,90
mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes frites und Beilagensalat <i>with herb butter, served with French fries and a side salad</i>	
Rumpsteak „Tiroler Art“	32,10
mit Röstzwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>with fried onions, served with fried potatoes and a side salad</i>	
Rumpsteak „Madagaskar“	32,30
mit grüner Pfefferrahmsauce, serviert mit Kroketten und Beilagensalat <i>with a creamy green peppercorn sauce, served with croquettes and salad</i>	
Cevapčići	16,20
Hackfleischröllchen mit Djuvecreis, Pommes frites und Beilagensalat <i>Mince meat rolls with Djuvec style rice, French fries and a side salad</i>	
Raznjici	16,20
Fleischspieße von Schweinenacken mit Djuvecreis, Pommes frites und Salat <i>Meat skewers with Djuvec style rice, French fries and a side</i>	
Halb & Halb	16,20
1 Spieß und 3 Cevapcici, Djuvecreis, Pommes frites und Beilagensalat <i>1 meat skewer and 3 mince meat rolls, French fries, Djuvec style rice and salad</i>	
Hacksteak „Croatia“	18,90
mit Schafskäse gefüllt, serviert mit Djuvecreis, Pommes frites und Beilagensalat <i>Meat loaf filled with feta cheese, Djuvec style rice, French fries and salad</i>	
Grillteller „Spezial“	21,80
Schweinekotelett, Hacksteak, Schweinespieß und 2 Cevapcici, serviert mit Djuvecreis, Pommes frites und Beilagensalat <i>Grill platter with pork cutlet, meat loaf, pork kebab and 2 mince meat rolls, Served with onions, Djuvec style rice, French fries, ajvar and a side salad</i>	
Gegrilltes Lachsfilet	28,80
mit Kartoffel-Spinat Dialog und Beilagensalat <i>Grilled salmon filled with boiled potatoes, spinach leaves and a side salad</i>	
Zanderfilet	27,40
mit Kartoffel-Spinat Dialog und Beilagensalat <i>Filled of coal fish with boiled potatoes, spinach leaves and a side salad</i>	

-----APERITIFS-----

€

Martini (Bianco, Rosso, Dry)	5 cl	5,00
Campari Orange	20 cl	6,00
Sherry (medium, dry)	5 cl	4,20
Prosecco (Hausmarke)	10 cl	3,50
Prosek (kroatischer Rosinenwein)	10 cl	5,00
Aperol Spritz	20 cl	6,90
Lillet -Wild Berry-	20 cl	6,90

-----BEILAGEN UND SAUCEN-----

€

-----Side dishes and saucen-----

BEILAGENSALAT – <i>Side salad</i>	6,20
GEMÜSE - <i>vegetables</i>	5,50
POMMES FRITES – <i>French fries</i>	5,00
KROKETTEN – <i>Croquettes</i>	4,50
BRATKARTOFFELN – <i>Fried potatoes</i>	6,70
SALZKARTOFFELN – <i>Boiled potatoes</i>	4,50
BUTTERREIS – <i>Plain rice</i>	4,50
DJUVECREIS – <i>Djuvec style rice</i>	5,00
SAUCE HOLLANDAISE – <i>hollandaise sauce</i>	3,00
SAUCE BERNAISE – <i>béarnaise sauce</i>	3,00
PFEFFERRAHMSAUCE – <i>creamy peppercorn sauce</i>	3,50
JÄGERSAUCE – <i>creamy mushroom sauce</i>	3,00
KRÄUTERBUTTER – <i>herb butter</i>	1,80
PORTION BROT – <i>portion of bread</i>	1,80
PORTION AJVAR , -ajvar	1,80
PORTION Ketschup / Mayo	0.80

-----NACHTISCH / Desserts----- €

PALATSCHINKEN „Spezial“ 6,50
Mit Nuss, Schokoladensauce, Vanilleeis
Pancakes with nuts, chocolate sauce and vanilla ice cream

PALATSCHINKEN “Himbeeren” 6,50
Mit Vanilleeis und Himbeersauce
Pancakes with vanilla ice cream and raspberry sauce

GEMISCHTES EIS mit Sahne 5,40
Mixed ice cream with whipped cream

COUP DÄNEMARK 5,80
Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

HIMBEER-VANILLEBECHER 5,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

KIRSCH-VANILLEBECHER 5,80
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne
Vanilla ice cream with hot cherries and whipped cream

SCHOKO-SOUFFLÉ 6,60
Mit Vanilleeis und Vanillesauce
Chocolate soufflé with vanilla ice cream and vanilla sauce

-----WARME GETRÄNKE----- €

TASSE KAFFEE 3,00

ESPRESSO 2,50

ESPRESSO MACCHIATO 3,00

DOPPELTER ESPRESSO 4,50

CAPPUCCINO 3,20

MILCHKAFFEE 3,50

LATTE MACCHIATTO 3,50

KAKAO 3,00

TASSE TEE 2,90

-----ALKOHOLFREIE GETRÄNKE----- €

STAATL. FACHINGEN (Medium, Naturell)	0,25 l	2,80
STAATL. FACHINGEN (Medium, Naturell)	0,5 l	4,90
STAATL. FACHINGEN (Medium, Naturell)	0,75 l	6,80
COCA-COLA	0,3 l	3,40
COCA-COLA Zero	0,3 l	3,40
FANTA / SPRITE	0,3 l	3,40
APFELSCHORLE	0,3 l	3,40
KIRSCH-/ MARACUJASCHORLE	0,3 l	3,40
COLA / FANTA / SPRITE	0,4 l	4,20
APFEL- / KIRSCH-/ MARACUJASCHORLE	0,4 l	4,20
BITTER LEMON	0,2 l	3,00
TONIC WATER	0,2 l	3,00
GINGER ALE	0,2 l	3,00
APFELSAFT	0,2 l	3,00
ORANGENSAFT	0,2 l	3,00
KIRSCH-NEKTAR	0,2 l	3,00
MARACUJA SAFT	0,2 l	3,00

-----BIERE VOM FASS----- €

BITBURGER PILS (Radler, Schuss, Cola Bier)	0,25 l	3,00
BITBURGER PILS (Radler, Schuss, Cola Bier)	0,4 l	4,50
BITBURGER Alkoholfrei -optional-	0,3 l	3,30

-----FLASCHENBIERE----- €

BENEDIKTINER Hefeweizen	0,5 l	5,50
PAULANER Kristalweizen	0,5 l	5,50
PAULANER Hefe dunkel	0,5 l	5,50
BENEDIKTINER ALK. FR. Weizen	0,5 l	5,50
GAFFEL Kölsch	0,33 l	3,20
KANDI Malz	0,33 l	3,20
BITBURGER PILS -Alkoholfrei-	0,33 l	3,20
BITBURGER RADLER -Alkoholfrei-	0,33 l	3,20

-----WEISSWEINE-----		€
RIESLING (Weingut Flick, Rheinhessen, trocken)	0,2 l	5,70
GRAUER BURGUNDER (Flick, Rheinhessen, trocken)	0,2 l	6,20
MÜLLER-THURGAU (Flick, Rheinhessen, halbtrocken)	0,2 l	5,70
GRASEVINA (Welschriesling Kroatien, trocken)	0,2 l	5,70
CHARDONNAY (Kroatien, trocken)	0,2 l	5,70
FARABEA (Italien, fruchtig und wenig säure)	0,2 l	6,40
	Flasche 0,75 l	23,00
LUGANA (Bulgarini, Italien, trocken)	Flasche 0,75 l	34,50

-----ROTWEINE-----		€
PLAVAC (Kroatien, Insel Hvar, feinherb)	0,2 l	5,80
DALMATINER (Kroatien, halbtrocken)	0,2 l	5,60
KADARKA (Mazedonien, lieblich)	0,2 l	5,60
MERLOT (Kroatien, Vina Laguna, trocken)	0,1 l	3,80
	0,2 l	6,40
	Flasche 0,75 l	23,00
PRIMITIVO (Apulien, vollmundig, trocken)	0,1 l	4,20
	0,2 l	7,40
	Flasche 0,75 l	27,00
ROSE (Kroatien, Vina Laguna, trocken)	0,2 l	5,80
TERRA ROSSA (Kroatien, Vina Laguna, couvee)	0,1 l	3,90
	0,2 l	6,60
	Flasche 0,75 l	24,00
PORTUGISER WEIßHERBST (fruchtig, mild)	0,2 l	5,80
CANAPIA (Rosato Verona, weich, trocken)	0,2 l	6,40
KORLAT Syrah (Kroatien, kräftig, trocken)	Flasche 0,75 l	34,50

-----SPIRITUOSEN / OBSTBRÄNDE-----		€
OBSTLER	2 cl	3,00
SLIVOVITZ	2 cl	2,80
JULISCHKA	2 cl	2,60
WILLIAMSBIRNE	2 cl	3,00
ALTE MARILLE -Birkenhof-	2 cl	3,80
HASELNUSS – Birkenhof-	2 cl	3,80
ALTE KIRSCHKE -Birkenhof-	2 cl	3,80
GRAPPA	2 cl	3,00
OUZO	2 cl	2,80
MALTESERKREUZ	2 cl	2,80
JUBILÄUMS – Aquavit	2 cl	3,00
LINIE – Aquavit	2 cl	3,50
WODKA	2 cl	3,00

-----COGNAC / WEINBRAND-----

€

RÈMY MARTIN	2 cl	4,90
ASBACH URALT	2 cl	3,20
HENNESSY	2 cl	4,90
CARLOS I.	2 cl	4,90

-----WHISKY-----

€

JACK DANIELS	2 cl	4,50
JIM BEAM	2 cl	4,20
JOHNNIE WALKER, red	2 cl	4,20
BALLANTINES	2 cl	4,00

-----LIKÖRE / MAGENBITTER-----

€

BAILEY `S IRISH CREAM	4 cl	4,80
AMARETTO	2 cl	2,80
SAMBUCA MOLINARI	2 cl	2,80
RAMAZOTTI	4 cl	4,50
AVERNA	4 cl	4,50
FERNET BRANCA	2 cl	2,80
JÄGERMEISTER	2 cl	2,80
PELINKOVAC -Maraska-	2 cl	2,80
PELINKOVAC -Antique-	2 cl	3,60

-----LONG DRINKS-----

€

WODKA LEMON	2 cl	5,00
GIN TONIC	2 cl	6,20
BACCARDI COLA	2 cl	5,00
ASCO (Asbach Cola)	2 cl	4,50
WHISKY COLA	2 cl	6,00

