



...Ihr Kroate mit Geschmack

Inhaber: J. Kovačević

Großer Markt 9 · 56410 Montabaur

www.restaurant-classic.de

02602/9 05 31

Öffnungszeiten

Montags - Samstags

von 11:00 bis 14:30 Uhr
und 17:00 bis 22:00 Uhr

Sonntags

von 11:00 bis 14:30 Uhr
und 17:00 bis 21:00 Uhr

Warme Küche

Montags - Samstags

von 11:00 bis 14:00 Uhr
und 17:00 bis 21:30 Uhr

Sonntags

von 11:00 bis 14:00 Uhr
und 17:00 bis 20:30 Uhr

- Mittwochs Ruhetag -

Hochverehrte Gäste

Herzlich Willkommen!

Wir werden uns bemühen, Ihre kostbare Zeit zu einem
kulinarischen Erlebnis zu verwandeln ...

... Bei uns können Sie den Charme
der kroatischen Küche genießen ...

... sich an Fisch aus Fluss und Meer laben ...

... zartes und saftiges vom Grill und aus
der Pfanne verzehren ...

... oder einfach vegetarisch essen ...

Unsere Küche hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.

Fragen Sie uns.
Wir erfüllen gerne Ihre Wünsche.

Guten Appetit

wünscht Ihnen das gesamte Classic-Team

Aperitifs

€

Martini (Bianco, Rosso, Dry)	5 cl	5,00
Campari Orange	20 cl	6,00
Sherry (medium, dry)	5 cl	4,50
Prosecco (Hausmarke)	10 cl	3,50
Prosek (kroatischer Rosinenwein)	10 cl	5,00
Aperol Spritz	20 cl	7,90
LILLET Berry	20 cl	7,90
(Lillet Blanc + Schweppes Wild Berry + Beeren)		

Kalte & warme Vorspeisen Appetizer

€

Gebackener Camembert (A,F,I,2) mit Preiselbeeren und Toastbrot <i>Baked Camembert cheese with cranberries and toasted bread</i>	10,90
Schafskäse „Dalmatinische Art“ (A,F,D,2) mit Zwiebeln, Oliven und Baguette <i>Feta cheese „Dalmatian style“ with onions, olives and baguette</i>	11,40
Champignons (A,I,K,2) gefüllt mit Blattspinat und überbacken mit Sauce Bernaise, dazu Toast <i>Mushrooms filled with spinach leaves and topped with bearnaise sauce, served with toast</i>	11,70
Antipasti Serrano-Schinken, Räucherlachs, Schafskäse, Oliven, Peperoni, dazu Brot <i>Serrano ham, smoked salmon, feta cheese, olives, peperoni, with bread</i>	15,60
Oktopussalat hausgemacht, mit Rucola, Zwiebeln und Olivenöl <i>home-made octopus salad, with arugula, onions, olive oil</i>	18,50
Hühnersuppe mit Reiseinlage <i>Chicken soup with rice</i>	6,90
Tomatensuppe mit Reis und Croûtons <i>Tomato soup with rice and croutons</i>	6,90

Hauptspeisen

Main courses

€

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

Salatteller „Primavera“ mit Schafskäse, Thunfisch und Ei <i>„Primavera style“ salad with feta cheese, tuna and egg</i>	14,90
Herzhafter Abendsalat mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons <i>Evening salad with stripes of turkey breast and mushrooms</i>	18,50
Salatteller „Feinschmecker“ mit gebratenen argentinischen Rindfleischstreifen <i>„Gourmet“ salad with stripes of argentinean beef</i>	22,30
Salatteller „Classic“ mit Serrano-Schinken und Räucherlachs <i>„Classic style“ salad with Serrano ham, smoked salmon</i>	18,90
Tagliatelle „Dalmatino“ (A,E,2) mit einer scharfen Knoblauch, Olivenöl und Tomatensauce <i>Tagliatelle with a spicy garlic, olive oil and tomato sauce</i>	14,90
Tagliatelle „Montabaur“ (A,F,I,2) mit Putenstreifen in Tomatensahnesauce <i>Tagliatelle with a creamy tomato sauce and stripes of turkey breast</i>	15,80
Tagliatelle „Vegetaria“ (A,E,F) mit Gemüse, Olivenöl und Tomatensauce <i>Tagliatelle with vegetables and olive oil with tomato sauce</i>	15,50
Gemüseteller „Dalmatia“ (A,E,I,K,2,4) mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Blattspinat, serviert mit Spiegelei, Sauce Hollandaise, Djuvecris und Kroketten <i>Vegetable dish with broccoli, cauliflower, carrots, spinach leaves, Served with fried egg, hollandaise sauce, Djuvec style rice and croquettes</i>	15,50
Omelette „Nach Art des Hauses“ (F,I) mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten <i>Omelette with boiled potatoes, onions, pepper, tomato</i>	13,90
Adria-Teller (A,F,I) mit paniertem Schafskäse und Salatgarnitur, serviert mit Baguette <i>with fried Feta cheese, garnished with salad, served with baguette</i>	13,90

HEUTE ist mein LIEBLINGSTAG

Kleines Krüstchen (A,F,I,K,2,8)	16,90
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 (A,F,I,K)	16,90
serviert mit Gemüse, Kroketten und Beilagensalat <i>Turkey escalope served with vegetables, croquettes and a side salad</i>	
Schnitzel "Wiener Art" (A,I)	16,90
paniertes Schweineschnitzel serviert mit Pommes frites und Beilagensalat <i>Breaded pork cutlet, served with French fries and a side salad</i>	
Jägerschnitzel (A,F,I,2)	18,90
paniertes Schweineschnitzel mit Jägersauce, dazu Pommes frites und Salat <i>Breaded pork escalope in a creamy mushroom sauce, with French fries and a side salad</i>	
Cordon Bleu (A,F,I,7,8)	21,50
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" (A,F,I,K,2,8)	20,50
paniertes Schweineschnitzel und Champignons mit Sauce Bernaise und 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 (A,F,2)	23,90
mit Pfefferrahmsauce, serviert mit Tagliatelle und Beilagensalat <i>Pork filled medaillons with a creamy peppercorn sauce, served with tagliatelle and a side salad</i>	
Schweinefilet-Medaillons „Classic“ (A,F,2)	23,50
mit Pfirsich und Sauce Hollandaise, serviert mit Kroketten und Beilagensalat <i>Pork filet medaillons, with peach and hollandaise sauce, served with croquettes and a side salad</i>	
Putenbrust "Zagreb Art" (A,E,F,I,2)	20,50
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 Vaurenargues

Rumpsteak „Classic“ (F,K,2)	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“ (2)	32,10
mit Röstzwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln und Beilagensalat <i>with fried onions, served with fried potatoes and a side salad</i>	
Rumpsteak „Madagaskar“ (A,F)	32,30
mit grüner Pfefferrahmsauce, serviert mit Kroketten und Beilagensalat <i>with a creamy green peppercorn sauce, served with croquettes and a side salad</i>	
Ćevapčići (2)	16,90
Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites und Beilagensalat <i>Mincemeat rolls with onions, Djuvec style rice, French fries and a side salad</i>	
Ražnjići (2)	16,90
Fleischspieße von Schweinenacken mit Djuvecreis, Pommes frites, Ajvar und Salat <i>Meat skewers with Djuvec style rice, French fries, ajvar and a side salad</i>	
Halb & Halb (2)	16,90
1 Spieß und 3 Cevapcici mit Djuvecreis, Pommes frites und Beilagensalat <i>1 meat skewer and 3 mincemeat rolls, served with Djuvec style rice, French fries and a side salad</i>	
Hacksteak „Croatia“ (2)	20,50
mit Schafskäse gefüllt, serviert mit Djuvecreis, Pommes frites, und Beilagensalat <i>Meat loaf filled with feta cheese, with Djuvec style rice, French fries, ajvar and a side salad</i>	
Grillteller „Spezial“ (2)	23,50
Schweinekotelett, Hacksteak, Schweinespieß und 2 Cevapcici, serviert mit Djuvecreis, Pommes frites und Beilagensalat <i>Special grill platter with pork cutlet, meat loaf, pork kebab and 2 mincemeat rolls, served with onions, Djuvec style rice, French fries, ajvar and a side salad</i>	
Gegrilltes Lachsfilet (B)	28,80
mit Kartoffel-Spinat Dialog und Beilagensalat <i>Grilled salmon filled with boiled potatoes, spinach leaves and a side salad</i>	
Zanderfilet (B)	28,40
mit Kartoffel-Spinat Dialog und Beilagensalat <i>Filled of coal fish with boiled potatoes, spinach leaves and a side salad</i>	

Beilagen und Saucen

Side dishes and saucen

€

Beilagensalat – <i>Side salad</i> (F,I,K)	6,20
Gemüse – <i>vegetables</i>	5,50
Pommes Frites – <i>French fries</i>	5,00
Kroketten – <i>Croquettes</i> (A,I)	4,50
Bratkartoffeln – <i>Fried potatoes</i>	6,70
Salzkartoffeln – <i>Boiled potatoes</i>	4,50
Butterreis – <i>Plain rice</i> (A,F)	4,50
Djuvecreis – <i>Djuvec style rice</i>	5,00
Sauce Hollandaise – <i>hollandaise sauce</i> (E,F,I,2)	3,00
Sauce Bernaise – <i>béarnaise sauce</i> (E,F,I,2)	3,00
Pfefferrahmsauce – <i>creamy peppercorn sauce</i> (A,F)	3,50
Jägersauce – <i>creamy mushroom sauce</i> (A,F)	3,00
Kräuterbutter – <i>herb butter</i> (F,K)	1,80
Portion Brot – <i>portion of bread</i> (A)	1,80
Portion Ayvar – <i>portion of ayvar</i> (F)	1,80
Portion Ketchup/Mayo – <i>portion of ketchup/mayonnaise</i> (A,F)	0,80

“Und was isst du, wenn du mal keine
Lust auf Nudeln hast?”

„Ich verstehe die Frage nicht.“

Nachspeisen

Desserts

€

Palatschinken „Spezial“ (A,F,H,I,II)	6,50
mit Nuss, Schokoladensauce, Vanilleeis <i>Pancakes with nuts, chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	
Palatschinken "Himbeeren" (A,F,I,J,II)	6,50
mit Vanilleeis und Himbeersauce <i>Pancakes with vanilla ice cream and raspberry sauce</i>	
Gemischtes Eis mit Sahne (F,I,J,II)	5,80
<i>mixed ice cream with whipped cream</i>	
Coup Dänemark (F,I,J,II)	6,00
Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne <i>Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	
Himbeer-Vanillebecher (F,I,J,2,II)	6,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <i>Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
Kirsch-Vanillebecher (F,I,J,2,II)	6,00
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne <i>Vanilla ice cream with hot cherries and whipped cream</i>	
Schoko-Soufflé (F,I,J,2,II)	6,60
mit Vanilleeis und Vanillesauce <i>Chocolate soufflé with vanilla ice cream and vanilla sauce</i>	

Warme Getränke

Warm drinks

€

Tasse Kaffee	3,00
Espresso	2,80
Espresso Macchiato (F)	3,30
Doppelter Espresso	4,80
Cappuccino (F)	3,50
Milchkaffee (F)	3,50
Latte Macchiato (F)	3,50
Tasse Tee	3,00

Digestive Grappa

€

Zanin (Grappa Riserva)	2 cl	3,50
der Duft, der den großen Eichenfässern entströmt erzählt von den Reben, der Erde und den Trauben, die sich in jedem einzelnen Tropfen widerspiegeln.		
Moscato (Terre Antiche)	2 cl	3,50
ein sehr schöner, weicher Grappa mit einer leichten süßlichen Karamell-Note und duftenden Bouquet der Moscato-Traube.		
Vecchia Grappa di Prosecco (Andrea da Ponte)	2 cl	4,50
in Geschmack Aprikose, Sultanine und etwas Honig. Sehr aromatisch, würzig, harmonisch und warm.		
Berta Villa Prato Invecchiata	2 cl	4,80
kräftiger Geschmack und anhaltender Abgang mit feinen Beerennoten.		
Berta Monte Acuto	2 cl	7,80
die Beständigkeit der Qualität einerseits, und die Reife aus der Historie andererseits zeichnen diesen Grappa aus.		
Berta Tre Soli Tre	2 cl	11,40
Konzert von reifen Früchten schlägt absolut harmonische Klänge am Gaumen an und sein runder und herrlich weicher Geschmack birgt eine interessante Persönlichkeit.		
Acqua di Cedro	2 cl	4,00
Limoncello ähnlicher Zitronenlikör, der auf Grappa-Basis hergestellt wird sehr zitruslastig, sowohl in der Nase, als auch am Gaumen. Trocken-herb mit einer gut ausbalancierten Süße.		

Westerwälder Edelbrände

aus der Familie Birkenhof

€

Alte Marille	2 cl	3,80
Alte Kirsch	2 cl	3,80
Alte Quetsch	2 cl	3,80
Alte Williams-Birne	2 cl	3,80
Haselnuss	2 cl	3,80
Alte Himbeere	2 cl	3,80
 Sliwowitz „Badel“	 2 cl	 3,50

Biere vom Fass

€

Bitburger Pils (Radler, Schuss, Cola Bier)	0,25 l	3,30
Bitburger Pils (Radler, Schuss, Cola Bier)	0,4 l	4,90
Bitburger 0,0%, Alkoholfrei (optional)	0,3 l	3,50

Flaschenbiere

€

Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	5,80
Paulaner Kristalweizen	0,5 l	5,80
Paulaner Hefe Dunkel	0,5 l	5,80
Benediktiner Alkoholfrei-Weizen	0,5 l	5,80
Kandi Malz	0,33 l	3,50
Bitburger Pils -Alkoholfrei-	0,33 l	3,50
Bitburger Radler -Alkoholfrei-	0,33 l	3,50
Gaffel Kölsch	0,33 l	3,50

Offene Weissweine

€

Riesling (Rheinhessen, trocken)	0,2 l	6,00
Grauer Burgunder (Flick, Rheinhessen, trocken)	0,2 l	6,20
Müller-Thurgau (Flick, Rheinhessen, halbtrocken)	0,2 l	6,00
Gräsevina (Welschriesling Kroatien, trocken)	0,2 l	6,00
Chardonnay (Kroatien, trocken)	0,2 l	6,10
	Flasche 0,75 l	21,00
Farabea (Italien, fruchtig und wenig Säure)	0,2 l	6,40
	Flasche 0,75 l	23,00

Offene Rotweine

€

Plavac (Kroatien, feinherb)	0,2 l	5,90
Dalmatiner (Kroatien, halbtrocken)	0,2 l	5,90
Kadarka (Mazedonien, lieblich)	0,2 l	5,90
Merlot (Kroatien, Vina Laguna trocken)	0,1 l	3,50
	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
Rosé (Kroatien, Vina Laguna, trocken)	0,2 l	5,90
Portugiser Weißherbst	0,2 l	5,80
Korlat Syrah (Kroatien, kräftig, trocken)	Flasche 0,75 l	34,50

Spirituen/Obsttrände

€

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 Kirsche - 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

€

Remy Martin	2 cl	4,90
Asbach Uralt	2 cl	3,50
Hennessy	2 cl	4,90
Carlos I.	2 cl	4,90

Whiskey

€

Jack Daniels	2 cl	4,50
Jim Beam	2 cl	4,20
Johnnie Walker, red	2 cl	4,20
Ballantine's	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
Ramazzotti	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
Bacardi Cola	2 cl	5,00
Asco (Asbach Cola)	2 cl	4,50
Whiskey Cola	2 cl	6,00

Alkoholfreie Getränke

€

Staatl. Fachingen (Medium, Naturell)	0,25 l	3,00
Staatl. Fachingen (Medium, Naturell)	0,5 l	5,50
Staatl. Fachingen (Medium, Naturell)	0,75 l	7,50
Coca-Cola (1,9)	0,33 l	4,00
Coca-Cola Zero (1,9)	0,33 l	4,00
Paulaner Spezi	0,33 l	4,00
Paulaner Limo	0,33 l	4,00
Sprite (1)	0,33 l	4,00
Apfelschorle	0,3 l	3,80
Kirsch-/Maracujaschorle	0,3 l	3,80
Apfel-/Kirsch-/Maracujaschorle (1)	0,4 l	4,80
Bitter Lemon (10)	0,2 l	3,50
Tonic Water (10)	0,2 l	3,50
Ginger Ale (1)	0,2 l	3,50
Apfelsaft	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	3,50
Kirsch-Nektar	0,2 l	3,50
Maracujasaft	0,2 l	3,50

Der Kellner

Jüngst in einer Gartenwirtschaft
Hilt ich Rast mit müdem Schritt,
Daß ein kühler trunk mir Lind're
Durst und Hitze, die ich litt.

„Kellner, eine Weiße!“ Und der
Kellner lief mit raschem Schritt.
Doch der ließ mich lange warten,
Mich, der so am Durste litt.

Brachte andern trank und Speise,
Brachte aber mir nicht mit,
„Wo bleibt meine Weiße?“ rief ich,
Als er abermals mich schnitt.

„Gleich, Herr“, ruf der Kellner,
„Wollen Sie sie ohne oder mit?“
„Bringen Sie sie ohne“, sprach ich,
„Aber bringen Sie sie mit!“

Richard Zorzmann



...Ihr Kroate mit Geschmack

- In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten -
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Allergene / Zusatzstoffe - Die Kenntlichmachung bedeutet:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,
5 = mit Schwefeldioxid, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = Koffeinhaltig,
10 = Chininhaltig, 11 = Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylaminquelle, 13 = Gewachst, 14 = mit Taurin
A=Glutenhaltig, B=Fisch, C=Krebstiere, D=Schwefeldioxide und Sulfite, E=Sellerie, F=Milch und Laktose,
G=Sesamsamen, H=Nüsse, I=Eier, J=Lupinen, K=Senf, L=Soja, M=Weichtiere, N=Erdnüsse