

Vorspeisen

2. Tzaziki-Teller mit Brot



5,20 €

3. Portion Oliven

3,90 €

5. Gebackener Camembert

7,50 €

auf Toast mit Preiselbeeren

6. Schnecken nach „Art des Hauses“

7,90 €

In Kräuter-Knoblauchsauce

7. Schafskäse überbacken



6,90 €

mit Tomaten, Knoblauch und Brot

8. Champignons gegrillt

6,50 €

ganze Köpfe mit Brot

Suppen



20. Rinderbouillon mit Eigelb

3,80 €

21. Hühnersuppe mit Einlage

3,80 €

22. Ungarische Gulaschsuppe

4,50 €

23. Bohnensuppe, feurig pikant

4,00 €

25. Tomatencremsuppe

3,80 €

1.Konservierungsstoff, 2.Farbstoff, 3.Antioxidationsmittel,

Salate

- 11. Zakuska „Herzegowina“** **7,90 €**
*Thunfisch mit aromatischen Fleischtomaten,
Zwiebelringen und Brot*
- 12. "Schopska" Salat mit Brot** **6,90 €**
- 13. Salatplatte "Adria"** **10,50 €**
*eine bunte Kombination aus Blattsalat,
Fleischtomaten, Gurken, Paprika, Zwiebelringen,
Schafskäse, Thunfisch, Oliven, dazu Brot*
- 14. Gegrillte Putenstreifen** **10,20 €**
auf gemischtem Salat und Brot
- 15. Tomatensalat** **4,90 €**
mit milden Zwiebelringen



Für den kleinen Hunger

- 30. Hawaii-Toast** **7,60 €**
mit Hinterkochschinken, Ananas und Käse überbacken 1.3.
- 31. Tessiner-Toast** **7,60 €**
mit Hinterkochschinken, Tomaten und Käse überbacken 1.3.
- 32. Damen-Toast** **12,90 €**
*Schweinefilet mit Käse
und Sauce Hollandaise überbacken*
- 37. Hüftsteak von Rind,** *ca 130 g* **12,30 €**
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat
- 38. Schweinerückensteak,** *ca 130 g.* **10,20 €**
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat
- 39. Raznjici,** *1 Schw.fleischspießchen* **9,90 €**
mit Pommes und Salat
- 40. Kl. Hacksteak ,** *ca. 130 g,* **9,50 €**
mit Djuwetschreis und Salat
- 41. "Cevapcici" ,** *4 Stck., mit Djuwetschreis* **9,50 €**
und Salat
- 42. kl. Putenschnitzel** *paniert, mit* **9,20 €**
Pommes frites und Salat
1.Konservierungsstoff, 3.Antioxidationsmittel

Kroatische-Grillspezialitäten



50. "Pljeskavica" 10,50 €

würziges Hacksteak, saftig gegrillt,

dazu Pommes frites, Djuwetschreis und Salat

51. "Raznjici" 11,90 €

zwei Fleischspießchen gegrillt, Djuwetschreis,

Pommes frites und Salat

52. Grillteller 12,20 €

ein Mixgrill aus Fleischspieß, Hacksteak,

Cevapcici und Speck,

dazu Pommes frites, Djuwetschreis und Salat

53. gefüllte „Pljeskavica“ 11,90 €

würziges Hacksteak aus Rinder- u. Schweinefleisch,

gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites, Djuwetschreis
und Salat

55. "Pola-Pola " 11,20 €

Fleischspieß und Cevapcici mit magerem Speck,

dazu Pommes frites, Djuwetschreis und Salat

56. "Cevapcici" 10,60 €

Diese Hackfleischwürstchen sind ein Genuß für

Kenner. Neben anderer Gewürze ist auch ein Hauch von

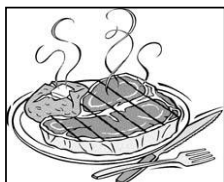
Knoblauch dabei. Dazu servieren wir Pommes frites,

Djuwetschreis und Salat.

57. Mixteller 14,20 €

Kleines Rumpsteak, Schweinerücken, Putensteak, magerer

Speck, Kräuterbutter, Djuwetschreis, Röstis und Salat



Besonders zu empfehlen:

- 65. Jägerschmaus** **14,90 €**
*Schweineschnitzel gefüllt mit frischen Champignons,
Paprika, Knoblauch, saftig gegrillt, dazu Djuwetschreis,
Pommes frites und Salat*
- 66. Feinschmeckerteller** **15,60 €**
*Lammsteak, Rumpsteak, Schweinefilet,
dazu Djuwetschreis, Röstis und Salat*
- 67. "Lustiger Bosniak"** **17,80 €**
*Rumpsteak vom Rost, mit Hinterkochschinken und
Käse gefüllt, garniert mit Kräuterbutter, dazu
Djuwetschreis, Pommes frites und Salat 1.3.*
- 68. Rumpsteak „Dalmacia“** **17,80 €**
*gefüllt mit Schafskäse, mit frischem Knoblauchöl
überzogen, dazu Pommes frites, Djuwetschreis
und Salat*

Grillplatten ab 2 Personen

- 80. Steak-Platte für 2 Pers.** **31,80 €**
- 81. für 3 Pers. 47,70 € 82. für 4 Pers. 63,60 €**
*saftig gegrillte Steaks vom Schwein, Rind, Lamm
und Pute, dazu Gemüse, Grilltomate, Bratkartoffeln
und Salat*
- 85. Grillplatte „Adria“ für 2 Pers.** **31,80 €**
- 86. für 3 Pers. 47,70 € 87. für 4 Pers. 63,60 €**
*Eine Zusammensetzung aus gegrilltem Fleisch von
Schweinemedallions, Putensteaks, Hacksteaks, Cevapcici,
mageren Speck, dazu Champignonrahmsauce, Tzaziki,
Djuwetschreis, Pommes frites und Salat*



1. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel

Topf- und Pfannengerichte



90. Kroatische Pfanne

11,50 €

Geschnetzeltes Fleisch vom Schwein, gedünstet mit

Zwiebeln, Paprika, Tomaten, mit Ei vermischt, dazu

Butterreis und Salat

91. Rinderfilet „Stroganoff“

17,50 €

Rinderfiletspitzen, gedünstet in einer feinen Weincremesauce

mit Champignons, Zwiebeln, Gurken, dazu Butterreis

93. "Muckalica" – scharf ! –

11,60 €

Schweinefiletstreifen in Paprikasauce mit Tomaten

und Zwiebeln, im Reisrand serviert und Salat

94. "Paprena Tava" – scharf ! –

16,50 €

geschnetzeltes Rinderfleisch, gedünstet mit

Djuwetschgemüse, dazu Bratkartoffeln und Salat

95. „ Tschikos Tokanj “

12,30 €

gedünstete Schweinefiletstreifen mit Champignons

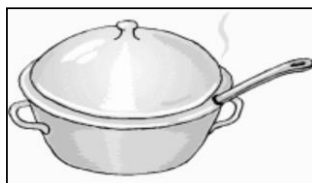
in pikanter Sauce, dazu Butterreis und Salat

97. Filettopf „Försterin“

15,80 €

drei Schweinefilets mit Pfifferlingen in

Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat



Internationale Gerichte

105. Schnitzel "Wiener Art" 12,00 €

paniertes Schnitzel, mit

Pommes frites und Salat

106. Champignon-Schnitzel 12,90 €

paniertes Schnitzel mit Rahmchampignons,

dazu Pommes frites und Salat

112. Schweinefilet "Holland" 15,50 €

mit Champignonköpfen,

Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites und Salat

113. Pfefferlendchen 14,90 €

Schweinemedallions gegrillt, mit grüner Pfeffersauce,

dazu Prinzessbohnen, Kroketten und Salat

114. Schweinemedallions "Gorgonzola" 14,90 €

mit Gorgonzolasauce, dazu Prinzessbohnen,

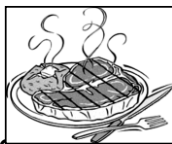
Kroketten und Salat



115. Putensteak 12,90 €

mit Kräuterbutter, Butterreis und Salat

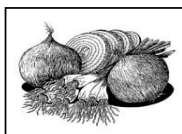
Steaks



- | | | |
|--|-------------------|---------------------|
| 120. Rumpsteak | 200 g | 14,50 € |
| <i>Die intensive Marmorierung und der</i> | | |
| 121. schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack. | 300 g | 21,50 € |
| 122. Filetsteak | 200 g | 17,90 € |
| <i>Das Beste vom Besten,</i> | | |
| 123. das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei. | 300 g | 26,50 € |
| 124. Hüftsteak | 200 g | 12,90 € |
| <i>Die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak den herzhaften Geschmack.</i> | | |
| 125. | 300 g | 19,00 € |
| Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: | | |
| " Englisch " | " Medium " | " Welldone " |
| (blutig) | (rosa) | (durch) |
| <i>Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass ein durchgebratenes Steak an Qualität verliert. Sie sollten auch bedenken, dass die rote Farbe kein Blut ist, sondern tierisches Eiweiß.</i> | | |
| <i>Probieren Sie also ruhig ein Steak medium gebraten; die Qualität des Fleisches und der Geschmack werden Sie überzeugen.</i> | | |

Beilagen

- | | | |
|---------------------------------------|--|---------------|
| 165. Pommes frites | | 3,50 € |
| 166. Kroketten | | 3,00 € |
| 167. Röstis | | 3,50 € |
| 168. Bratkartoffeln | | 3,90 € |
| 169. Reis | | 2,50 € |
| 170. Salzkartoffeln | | 2,50 € |
| 171. Folienkartoffeln | | 4,50 € |
| <i>mit Kräuterquark</i> | | |
| 172. Röstzwiebeln | | 3,00 € |
| 173. Geröstete Champignons | | 3,50 € |
| 174. Geröstete Champignonköpfe | | 4,10 € |
| 175. Pfifferlinge | | 7,50 € |
| 176. Prinzessbohnen | | 3,50 € |
| 177. Broccoli | | 4,00 € |
| 178. Spinat | | 3,50 € |
| 179. Mix-Gemüse | | 3,00 € |
| 180. Tzaziki | | 2,00 € |
| 181. Kräuterbutter | | 1,30 € |
| 182. Ajvar | | 2,00 € |
| 183. Schafskäse | | 2,00 € |
| 184. Saucen-div. | | 3,50 € |
| 185. Ketschup/Mayonaise 1. | | 0,80 € |

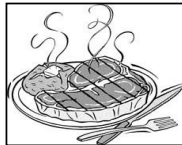


1. Konservierungstoff

Steakspezialitäten

- 127. Hüftsteak** mit Pfefferrahm, dazu
Pommes frites, Djuwetschreis und Salat

15,90 €



- 129. Knoblauchsteak**
Rumpsteak mit Knoblauchsauce, dazu
Djuwetschreis, Pommes frites und Salat

16,90 €

- 132. Pfeffersteak**
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce, dazu
Prinzessbohnen, Kroketten und Salat

16,90 €

- 133. Pfifferlingsteak**
Filetsteak mit Pfifferlingen in Kräuter-
rahmsauce, dazu Pommes frites und Salat

21,90 €

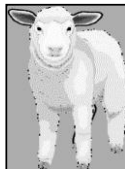
- 134. Filetsteak "Madagaskar"**
mit grüner Pfeffersauce, dazu Prinzess-
bohnen, Kroketten und Salat

20,50 €

- 136. Filetsteak "Gorgonzola"**
mit Gorgonzolasauce, dazu Prinzessbohnen,
Kroketten und Salat

20,50 €

Lammspezialitäten



- 139. Lammsteak "a la Provencale"**
mit Sauce von frischen Tomaten und Knoblauch,
dazu Butterreis, Röstis und Salat

16,20 €

- 141. Lammmedaillons "Gorgonzola"**
mit Gorgonzolasauce, dazu Prinzessbohnen,
Kroketten und Salat

16,20 €

Fischgerichte

- 145. Fischplatte für 2 Personen** **33,80 €**
*verschiedene Fischfilets,
dazu Spinat,Salzkartoffeln und Salat*
- 147. Forelle "Müllerin Art"** **12,60 €**
mit Salzkartoffeln,zerlassener Butter,Zitrone und Salat
- 148. Forelle "Dalmatinische Art"** **12,60 €**
*gegrilte Forelle mit frischem Knoblauch,
Salzkartoffeln,Butter,Zitrone und Salat*
- 149. Lachssteak** **14,50 €**
*Wildwasserlachs gegrillt, mit Kräuterbutter,
Spinat, Salzkartoffeln und Salat*
- 150. Seezungenfilet** **15,90 €**
*gebraten, mit Salzkartoffeln,Butter,
Remoulade,Zitrone und Salat*
- 151. Schollenfilet** **13,90 €**
*mit Dillsauce, Blattspinat,
Salzkartoffeln und Salat*
- 
- 152. Zanderfilet mit Remoulade** **16,20 €**
dazu Kartoffeln,Blattspinat und Salat
- 153. Scampi "Dalmatinische Art"** **18,90 €**
*Scampi gedünstet in feiner Tomaten-Knoblauchsauce,
garniert mit Reis und Salat*
- 154. Scampi gegrillt** **18,90 €**
mit Kräutersauce,Butterreis und Salat
- 155. Scampi "Art des Hauses"** **18,90 €**
*mit Kräuterknoblauchsauce,
dazu Butterreis und Salat*
- 156. Calamaris vom Grill** **14,50 €**
*Tintenfische gegrillt, mit frischem Knoblauch,
Spinat,Salzkartoffeln und Salat*



Dessert



- 188. 1 Palatschinken** **4,50 €**
mit Konfitüre oder Schokoladensauce und Sahne 1.
- 189. 2 Palatschinken** **5,90 €**
mit Konfitüre und Sahne
- 190. 2 Palatschinken** **6,90 €**
mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne 1.
- 192. Gemischtes Eis** *mit Eierlikör* **4,90 €**
und Sahne
- 193. Vanilleeis** *mit heißen Schattenmorellen* **5,50 €**
und Sahne
- 194. Gemischtes Eis** **3,90 €**
mit Sahne
- 195. Vanilleeis** **5,00 €**
mit heißer Schokolade und Sahne 1.
- 198. "Eis & Heiß"** **5,90 €**
*Vanilleeis mit heißen Himbeeren,
gerösteten Mandeln und Sahne*
- 201. Eiskaffee** **2,90 €**
- 202. Eisschokolade** **2,90 €**



1. Konservierungsstoff

Warme Getränke

204. Tasse Kaffee		2,20 €	
206. Espresso		2,50 €	
207. Tasse Tee		2,20 €	
208. Kännchen Tee		4,50 €	
209. Glühwein		0,25 l	3,80 €
210. Grog ^{2.}		4 cl	4,00 €
211. Capuccino			2,80 €
212. heißer Slivovitz	4 cl	4,50 €	
<i>mit Honig</i>			
213. heiße Zitrone		2,50 €	
214. heiße Schokolade		2,90 €	
215. Glas Milch		1,80 €	

Aperitifs

218. Dalmatinischer Prosek	0,1 l	3,00 €
<i>Rosinenwein, süß</i>		
219. Martini	5 cl	2,50 €
<i>weiß oder rot</i>		
220. Sherry	5 cl	2,50 €



Liköre


222. Kruskovac	2 cl	2,00 €
<i>Birnenlikör ^{2.}</i>		
223. Pelinkovac bitter	2 cl	2,00 €
<i>Magenlikör</i>		
224. Maraschino	2 cl	2,00 €
<i>Kirschlikör</i>		
225. Grand Marnier	2 cl	2,00 €
226. Cointreau	2 cl	2,00 €

^{2.}Farbstoff,

Alkoholfreie Getränke

230. Fanta 2.3.	0,2 l	2,00 €
231. Coca Cola 2.3.11.	0,2 l	2,00 €
232. Coca Cola light 2.3.5.6.11.	0,2 l	2,00 €
233. Sprite 1.2.3.	0,2 l	2,00 €
234. Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
235. Mineralwasser	0,75 l	5,50 €
236. Spezi 2.3.11.	0,4 l	4,00 €
237. Apfelschorle	0,4 l	4,00 €
238. Apfelsaft 100% Saft	0,2 l	2,00 €
239. Orangensaft 100% Fruchtgehalt	0,2 l	2,00 €
241. Bananennektar	0,2 l	2,00 €
242. Tomatensaft	0,2 l	2,00 €
243. Kirschnektar	0,2 l	2,20 €
244. Tonic Water 10.	0,2 l	2,20 €
245. Bitter Lemon 10.	0,2 l	2,20 €
246. Ginger Ale 2.	0,2 l	2,20 €

Long-Drinks

248. Campari 2. Soda oder Orange		4 cl	4,00 €
249. Gin-Tonic 10.		3 cl	4,00 €
250. Wodka-Lemon 10.		3 cl	4,00 €
251. Bacardi-Cola 11.2.3.		3 cl	4,00 €
252. Whisky-Cola 11.2.3.		3 cl	4,00 €
253. Weinbrand-Cola 11.2.3.		3 cl	3,80 €

1.Konservierungsstoff, 2.Farbstoff, 3.Antioxidationsmittel, 5.Süßungsmittel
10.chininhaltig, 11.coffeinhaltig

Spirituosen

255. Nordhäuser Doppelkorn	<i>2 cl</i>	2,00 €
256. Doornkaat	<i>2 cl</i>	2,00 €
257. Himbeergeist	<i>2 cl</i>	2,00 €
258. Underberg	<i>2 cl</i>	2,00 €
259. Jägermeister	<i>2 cl</i>	2,00 €
260. Fernet Branca	<i>2 cl</i>	2,00 €
270. Malteser - Aquavit	<i>2 cl</i>	2,00 €
271. Slivovitz <i>Original Badel</i>	<i>2 cl</i>	2,00 €
272. Julischka ^{2.}	<i>2 cl</i>	2,20 €
273. Travarica <i>Kräuterschnaps</i>	<i>2 cl</i>	2,20 €
274. Kroatischer Lozovaca <i>Traubenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	2,00 €
275. Barac Palinka <i>Aprikosenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	2,00 €
276. Ouzo <i>Anisschnaps</i>	<i>2 cl</i>	2,00 €
277. Asbach Uralt	<i>2 cl</i>	2,00 €
278. franz. Cognac	<i>2 cl</i>	2,50 €
279. Metaxa *****	<i>2 cl</i>	2,50 €
280. Jonny Walker <i>Scotch</i> ^{2.}	<i>4 cl</i>	4,00 €
281. Jack Daniels	<i>4 cl</i>	4,50 €
282. Wodka "Moskowskaja"	<i>2 cl</i>	2,00 €
283. Wodka "Grasovka"	<i>2 cl</i>	2,00 €
284. Dry Gin	<i>2 cl</i>	2,00 €
285. Bacardi Rum	<i>2 cl</i>	2,00 €
286. Kroatischer Weinbrand	<i>2 cl</i>	2,00 €

^{2.} Farbstoff

Biere

292. Krombacher	vom Fass	0,3 l	2,30 €
293. Krombacher	vom Fass	0,5 l	3,70 €
294. Radler, Diesel		0,3 l	2,30 €
295. Radler, Diesel		0,5 l	3,70 €
296. Weizen	0,5 l Flasche		3,50 €
<i>Hefe - Kristall oder Dunkel</i>			
297. alkoholfr. Bier	0,33 l Flasche		2,50 €
298. Malzbier	^{2.} 0,3 l Flasche		2,50 €
299. Schwarzbier	^{2.} 0,5 l Flasche		3,50 €

Kroatische Tafelweine (rot)

304. Plavac		4,00 €
<i>(feinherb, samtig, trocken)</i>		
305. Blatina-Mostar		4,00 €
<i>(Qualitätswein, kräftig, herb, trocken, aus Weinanbaugebieten der Herzegowina)</i>		
306. Peljesac		4,00 €
<i>(naturrein, mild, fruchtig, vollmundig, halbtrocken)</i>		
307. Merlot- Konavlje		4,00 €
<i>(kräftig, trocken)</i>		
308. Rose		4,00 €
<i>(trocken oder mild)</i>		
309. Prosek		5,90 €
<i>(süßer Rosinen-Dessertwein)</i>		
^{2.} Farbstoff,		

Kroatische Weißweine

310. Zilavka Mostar		4,00 €
<i>(kräftig,trocken,feinfruchtig, Qualitätswein aus der Herzegowina)</i>		
311. Weißwein lieblich		4,00 €
314. Grasevina		4,20 €
<i>(feinherb,fruchtig,trocken)</i>		
315. Weinschorle		3,90 €
316. ein Glas Wein	0,1 l	3,00 €

Kroatische Qualitätsweine (rot)

318. Plavac	0,75 l	15,90 €
<i>(feinherb,samtig,trocken)</i>		
320. Merlot Dubrovnik	0,75 l	18,90 €
<i>kräftig,trocken</i>		
321. Peljesac	0,75 l	15,90 €
<i>(naturrein,mild,vollmundig,halbtrocken)</i>		
324. Blatina Mostar	0,75 l	15,90 €
<i>(kräftig,feurig,aus bestimmten Weinanbaugebieten der Herzegowina)</i>		
325. Postup	0,75 l	24,50 €
<i>Spitzenqualitätswein (trocken)</i>		
326 Dingac	0,75 l	28,00 €
<i>Spitzenqualitätswein von der Halbinsel Peljesac trocken,kräftig alc. geh.:13 °</i>		

Kroatische Qualitätsweine (weiß)

333. Grasevina-Kutjevo	0,75 l	19,60 €
<i>(Spitzenwein aus Slawonien, feinherb,fruchtig)</i>		
334. Zilavka Mostar	0,75 l	15,90 €
<i>(Qualitätswein aus dem Neretva-Tal, kräftig,trocken)</i>		
335. Posip	0,75 l	18,60 €
<i>(Spitzenwein von der Insel Peljesac,feurig, extrareich,delikat)</i>		
336. Zlahtina	0,75 l	19,80 €
<i>(trocken,fruchtig)</i>		

Sekt

340. Rotkäppchen	0,2 l	4,90 €
<i>(halbtrocken,trocken)</i>		
342. Rotkäppchen	0,75 l	14,90 €
<i>(halbtrocken,trocken)</i>		
343. Henkel Trocken	0,75 l	16,30 €