

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,25 l	2,90
Mineralwasser	0,4 l	3,90
Mineralwasser	0,7 l	7,90
Stilles Wasser	0,25 l	2,90
Stilles Wasser	0,4 l	3,90
Stilles Wasser	0,7 l	7,90

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Coca-Cola ^{1,5}	2,90	3,90
Coca-Cola light ^{1,3,11,13}	2,90	3,90
Coca-Cola zero ^{1,3,11,13}	2,90	3,90
Fanta ^{1,5,12}	2,90	3,90
Sprite ²	2,90	3,90
Spezi ^{1,3,5,12}	2,90	3,90
Ginger Ale ¹	3,40	
Bitter Lemon ⁴	3,40	
Tonic ⁴	3,40	
Apfelsaft	2,90	4,90
Apfelsaftschorle	2,70	3,90
Maracujasaft	2,90	4,90
Maracujasaftschorle	2,90	4,90
Rhabarbersaft	2,90	4,90
Rhabarbersaftschorle	2,90	4,90
Orangensaft	2,90	4,80
Bananensaft	2,90	4,90
Kirschsaft	2,90	4,90
KiBa	2,90	4,90
Tomatensaft	3,00	
Johannisbeersaft	2,90	4,90

Biere vom Fass

	<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>
Pils hell	4,8 %	3,40 3,90
Pils dunkel	4,9 %	3,40 3,90
Alsterwasser	ca. 2,5 %	3,40 3,90
Weizenbier hell	5,0 %	0,3 l 3,90
Weizenbier hell	5,0 %	0,5 l 5,50

Flaschen-Biere

Pils alkoholfrei	0,33 l	3,50
Weizenbier dunkel 5,0 %	0,5 l	5,50
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,50
Vita Malz	0,33 l	3,50

Longdrinks 4 cl / 0,2 l

Bacardi-Cola ^{1,5}	8,50
Havana Club-Cola ^{1,5}	9,50
Whisky-Cola ^{1,5}	8,50
Gin-Tonic ⁴	8,50
Vodka-Lemon ⁴	8,50
Vodka-Orange	8,50
Campari ^{1,4} -Orange	8,50

Aperitifs

Martini (rosso, bianco)	14,4 %	5 cl	4,90
Sherry (dry medium)	15 %	5 cl	4,90
Aperol Spritz	11 %	5 cl	6,90
Lillet Wild Berry	17 %	5 cl	6,90

Liköre & Bitters (2 cl)

Baileys ^{1,3,7} auf Eis	17 %	4 cl	4,50
Julischka (Stolz des Hauses)			2,50
Kruskovac ¹	24 %		2,50
Pelinkovac	28 %	5 cl	4,50
Sambuca	40 %		2,80
Jägermeister ¹	35 %		2,80
Underberg ¹	44 %		2,80
Fernet Branca ¹	40 %		2,80
Ramazotti ¹ auf Eis	30 %	5 cl	4,60
Averna ¹ auf Eis	29 %	5 cl	4,60
Campari ^{1,4} auf Eis	25 %	5 cl	4,60

Spirituosen (2 cl)

Roter Genever ¹	20 %		2,50
Korn	32 %		2,50
Helbing Kümmel	35 %		2,50
Malteserkreuz Aquavit	40 %		2,90
Jubiläums-Aquavit	37,5 %		2,90
Slivovic	40 %		2,50
Ouzo	38 %		2,50
Barack Palinka	37,5 %		
(Ung. Aprikosenschnaps)			2,80
Wodka	40 %		2,80
Rum	40 %		2,80
Havana Club	40 %		3,50
Bacardi	37,5 %		2,80
Asbach Uralt	38 %		2,80
Grappa	38 %		2,90
Loza (Kroat. Trester)	40 %		2,90
Williams-Christ Birne	40 %		3,50

Whisky (4 cl)

Ballantine's ¹	40 %		4,50
Johnnie Walker Red ¹	40 %		4,50
Jack Daniel's ¹	40 %		5,90

**Weine und Sekt entnehmen
Sie bitte unserer separaten
Weinkarte.**

**Heiße Getränke und Desserts
finden Sie in unserer Dessert-
karte.**

Restaurant

DUBROVNIK

*Unsere
Festtagskarte*

Allergien und Unverträglichkeiten

Verehrte Gäste!
Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gern informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen, gemischten Salat mit American Dressing.

Suppen & Vorspeisen

- 500 Hausgemachtes Tzatziki mit Brot 5,90
501 Tomatensuppe mit Crème fraîche und Brot 5,50
502 Schafskäse gebacken 8,50
503 Bruschetta 6,50

Für unsere kleinen Gäste

- 504 König der Nudeln 8,90
mit frischen Champignons und Blattspinat in Sahnesauce
505 Rotkäppchen 8,90
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup

Grill-Spezialitäten

- 507 Hausteller 19,90
Rumpsteak, Schweinerückensteak, Putensteak, eine Ofenkartoffel mit Sour Cream, gebratene Champignons und Sauce Béarnaise
509 Pljeskavica nach Bauern Art 17,90
Saftiges Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetschreis und Pommes frites
510 Putenmedaillons 17,90
mit Champignonsauce, Butterreis und Kroketten

Aus der Pfanne

- 512 Nudel-Pfanne 17,90
Penne mit Putenbruststreifen, frischen Champignons und Blattspinat in Sahnesauce

Fleisch-Platte (ab 2 Pers.)

- 514 Festplatte „St. Christopherus“
pro Person 24,90
Rumpsteaks, Schweinefilets, panierte Schnitzel, Putensteaks und Pljeskavica, dazu Kaiser-Gemüse, Djuwetschreis und Kroketten

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen frischen, gemischten Salat mit American Dressing.

Steaks vom Grill

- 517 Argentinisches Rumpsteak – 220 g 24,90
dazu servieren wir eine Ofenkartoffel mit Sour Cream, Kräuterbutter und Röstbrot
519 Pfeffersteak – 220 g 25,90
mit pikanter Pfeffersauce, dazu servieren wir eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und Röstbrot
521 Lammfilet – das Beste vom Lamm 25,90
mit grünen Bohnen, Kroketten und einem Stück Kräuterbutter

Fisch

- 523 Zanderfilet 19,90
dazu servieren wir Gemüse mit Sauce Béarnaise und Salzkartoffeln

Schnitzel

- 525 Schnitzel „Wiener Art“ 15,90
Paniertes Schweineschnitzel, dazu Djuwetschreis und goldgelbe Pommes frites
526 Champignon-Schnitzel 16,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce, dazu Butterreis

Geflügel

- 527 Entenbrustfilet 18,90
mit Apfelrotkohl, Kroketten und Orangensauce

Alle Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inklusive MwSt.