



Desserts

Dessert sind teilweise auch mit Alkohol und Nüssen
Dessert are sometimes prepared with alcohol or nuts

San Remo

Vanille Eis

mit marinierten Gran Marie Erdbeeren

Pfeffer und Espuma

€ 6,00

Süßes Finale

Lassen sie sich verwöhnen und überraschen
Sweet finale, let yourself be pampered and surprised

€ 7,50



Alle Seniorengerichte sind ca.30% günstiger

All senior dishes are about 30% cheaper

Für Kinder machen wir alle Gerichte klein

We make all dishes small for children



Alle Preise incl. ges. Mehrwertsteuer 1 Farbstoff 2 Geschwärtz 3 Konservierungsstoff, 4 geschwefelt 5 Phosphat, 6 Antioxidationsmitte

7 Geschmacksverstärker, 8 gewachst 9 Süßungsmittel (n) 10 Zuckerarten 11 Phenylalaninquelle Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13 Chininhaltig 14 Koffeinhaltig 15 Stärke 16 Eiklar 17 Sojaprotein 18 Milchprotein 19 Weizen, a 2 Roggen a3 Gerste+Haferma5dinkel a6 Emmer a7 Khorasan-weizen h1 Mandel h3 Walnuss g M



Bunter Vorspeisesalat

Appetizer salad dish

€ 4,50



Rinder-Kraftbrühe mit
frischem Gemüse und selbstgemachten
Markklößchen

Beef consommé with fresh vegetables and homemade marrow
dumplings

€ 4,50

Rinderfilet Capriccio

In dünnen Scheiben geschnittenes Rinder-Filet auf
Basilikum-Krauter-Pesto, Kapern, Pecorino Käse,
und Oliven Öl

Cold beef filet thinly sliced on basil herb pesto, capers,
pecorino cheese, and olive oil

€ 12,00



Ziegenkäse gebacken

vegetarisch auf gepflücktem Rauke Salat
mit Honig Aceto Marinade

Goat cheese baked vegetarian on picked rocket salad
with honey aceto marinade

€ 9,50

Griechische Peperoni

vegetarisch würzig mit mediterranem
Hirten Käse 18, Tomaten mit Kräuter- Knobli
Marinade

Greek hot peppers vegetarian and spicy with Mediterranean
Shepherd cheese 18, tomatoes with herb garlic marinade

€ 9,80

Aubergine Gorgonzola

Vegetarisch

Panierte Aubergine mit Feine Gorgonzola Sauce

Breaded eggplant with fine Gorgonzola sauce

€ 8,00

Adria Salat

Capriccio vom Parma-Schinken auf Kräuter Pesto,
Rucola Salat dazu Burrata oder Buffalo Mozzarella-

Käse, Kirschtomaten-Tomaten und frischem

Basilikum

Capriccio of Parma ham on herb pesto, rocket salad with
burrata or buffalo mozzarella cheese, cherry date tomatoes
and fresh basil

€ 11,00



Antipasti

Frisch gegrilltes Gemüse mit Tomaten, Fetakäse 18

Pršuto Dalmazija, Oliven, Peperoni und unser

selbstgemachtes Brot

Auch vegetarisch

Antipasti freshly grilled vegetables with tomatoes, Feta
cheese 18 pršuto, olives, hot peppers and our homemade bread

Also vegetarian

Groß € 12,50



Salat Mediterran

Großer bunter Salat mit Rumpsteakstreifen, und

Hirtenkäse 18 mit unserem selbstgemachten Brot

Mediterranean big colorful salad with rump steak, shepherd's
cheese and our home made bread

Groß € 13,50



Bandnudeln mit Trüffeln

und Trüffelcremesauce

Tagliatelle with truffle and truffle cream sauce

€ 14,90

Wiener Schnitzel

Kalbs Schnitzel paniert mit warmen Kartoffelsalat

veal schnitzel breaded with warm leek potato salad

€ 18,50

Cordon Rouge

Zartes Putenfleisch gefüllt mit

Pršuto Schinken, 6,18 Mozzarella Käse

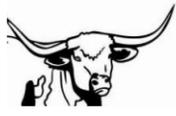
und Sommertomaten-Pesto

auf Antipasti Kartoffeln-Gemüse

Tender turkey stuffed with meat Pršuto ham, 6,18
mozzarella cheese and summer tomato pesto on antipasti

potatoes and vegetables

€ 18,50



Black-Angus Rind

Pfeffersteak Madagaskar

zartes Rumpsteak mit Pfefferrahm Madagaskar
(grüne Pfeffer) Sauce und Kartoffelstampf

Pepper steak Madagascar, tender rump steak with pepper
cream Madagascar sauce and mashed potatoes

€ 18,50

Surf und Turf

Augusto Rumpsteak (200 gr.) mit Krautergarnelen
(100 Gr.) und Gemüse- Kartoffeln

Augusto rump steak with herb prawns and vegetables
potatoes

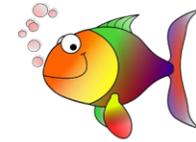
€ 24,00

Dalmatien Rostbraten



Rumpsteak in dünnen Scheiben geschnitten mit
Panko -Panade, Zitronen Knobli Sauce, Rucola,
Parmesanspänen und Bratkartoffeln

€ 18,50



AUS MEER UND FLUSS

FROM SEA AND RIVER

Fisch Duett

mit Kartoffeln und Gemüse 2 verschiedenen
Fischarten oder 1 Fisch
und Garnelen. Fragen sie bitte welchen Fisch wir
heute haben.

Fish duet with potatoes and vegetables 2 different types of
fish or 1 fish and shrimps Please ask which fish we have
today

€ 18,50



Garnelen Peperonchini

würzige Garnelen mit Spaghettini
mit Kräuter Pesto Sauce

Shrimp peperonchini, spicy prawns with spaghettini and
herb pesto sauce

€ 17,50

Sardellen

Frittierte Sardellen mit Zitronen Kräuter Creme
18 und hausgemachten Brot

Fried anchovies with lemon herb cream and homemade bread

€ 8,00



Lamm Krone

Das beste von Lamm, zarte Lammkrone ohne Fett
aus der mitten vom Lammrücken mit

Knoblauchkräutern, Kartoffeln und Rucola

The best of Lamb, tender lamb crown without fat from the
center of the saddle of lamb with garlic herbs on potatoes
and rocket

€ 24,00

Lammbraten

Hauspezialität nach Mittelmeerart, geschmort
im Ofen mit verschiedenem Gewürzen, Knoblauch,
Rosmarin und weiteren mediterranen Kräutern,
dazu Antipasti Gemüse und Kartoffeln
Roasted lamb, house specialty Mediterranean style, braised
in the oven with various spices seasoned with garlic,
rosemary and other mediterranean herbs, in addition
antipasti vegetables and potatoes

€ 18,50

Lamm Duett

Lammbraten und Lammkrone
wie oben

mit Paprika- Kartoffelpfanne

€ 22,00



Feuer und Flamme

feurige Spieße mit Rumpsteak, Schweinelende,
Tomaten und Paprika, feurigen Mediterrane Sauce
und Duvećreis flambiert am Tisch

Fire and flame fiery skewers with rumpsteak, pork loin,
tomatoes and peppers, fiery Mediterranean sauce and djuvec
rice flambéed at the table

€ 18,50



Gegrillte Rinderleber

mit Röstzwiebeln und Duvećreis
Grilled beef liver with onions and vegtebele rice

€ 13,90

Čevapčići

Rinderhack Röllchen

mit Duvećreis und rohes Zwiebeln
Minced beef rolls with Duveć rice and raw onions

€ 12,50