

Restaurant DUBROVNIK



www.dubrovnik-stellingen.de

VORSPEISEN

Oliven dazu Brot	6,50
Hausgemachtes Tzatziki dazu Brot	6,50
Bruschetta frische Tomatenwürfel mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Knoblauch auf Röstbrot	7,50
Schafskäse gebacken garniert, mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Röstbrot	9,50
Frische Champignons gebraten mit Sauce béarnaise und Käse überbacken, dazu Röstbrot	9,50
Dalmatinischer Prschut luftgetrockneter Schinken mit Schafskäse, Ajvar, Oliven und Röstbrot	12,50
Garnelen in der Pfanne gebraten mit Tomaten-Knoblauch-Sauce und schwarzen Oliven, dazu Röstbrot	13,00

SUPPEN

Gulaschsuppe mit Brot	7,00
Tomatensuppe mit frischer Sahne und Brot	6,50



FÜR DEN KLEINEN APPETIT

Potato - Pute Putenstreifen auf Baked Potato mit Sour Cream und Salatbeilage	16,50
Filets vom Schwein zwei Schweinefilets gegrillt, dazu Kroketten, Butterreis und Pfefferrahmsauce	18,50
Puten-Medailles mit Pfannengemüse und Butterreis	18,50

SALATE

Dubrovnik-Salat Gemischter Salat mit gegrillten Putenstreifen, gekochtem Ei, Oliven, hausgemachtem Dressing und Röstbrot	16,50
Salat & Hacksteak gegrilltes Hacksteak, dazu frische Salatbeilage mit hausgemachtem Dressing und Röstbrot	15,50
Bauern-Salat Gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, geriebenem Käse, dazu Röstbrot und hausgemachtem mediterranen Dressing	12,50

FÜR DEN KLEINEN GAST

Rotkäppchen Paniertes Putenschnitzel mit knusprigen Pommes Frites	11,00
Cevapcici hausgemacht, mit knusprigen Pommes Frites	11,00
Chicken Nuggets mit knusprigen Pommes Frites	11,00

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR IHNEN EINEN SALAT MIT HAUSGEMACHTEM DRESSING.

Grillteller unser „Klassiker“

saftiges Putenbrust-Filet, Schweinerückensteak, Grillspeck, hausgemachte Pljeskavica und Cevapcici mit Djuwetschreis und knusprigen Pommes Frites

21,00

Dubrovnik-Teller

Rumpsteak, Schweinerückensteak, saftiges Putensteak mit Djuwetschreis und knusprigen Pommes Frites

24,00

Cevapcici

hausgemachte Cevapcici mit Djuwetschreis und knusprigen Pommes Frites

17,50

Medaillons

drei Schweinefilets vom Grill, überzogen mit Pfefferrahmsauce dazu Bratkartoffeln mit Speck

21,50

Croatia Teller

Rumpsteak, saftiges Putensteak, fettarmes Schweine-Filet mit Pfefferrahmsauce, selbstgemachtem Kartoffelgratin und Djuwetschreis

26,50

Pljeskavica „nach Bauern Art“

hausgemachtes Hacksteak gefüllt mit Käse, dazu Djuwetschreis und knusprige Pommes Frites

19,50

Balkanleber

gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln, serviert mit Djuwetschreis

18,00

Lammfilet 220 g

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Kräuterbutter

29,00

Dubrovnik Platte (ab 2 Pers.)

Lammfilet, Rumpsteak, saftiges Putenbrustfilet, hausgemachte Pljeskavica, dazu Djuwetschreis, Pfannengemüse und selbstgemachtes Kartoffelgratin

pro Pers. 30,00

Für andere Beilagen z. B. Bratkartoffeln, Gratin oder Baked Potato berechnen wir Ihnen einen geringen Aufpreis von € 2,50.

ZARTE STEAKS VOM GRILL

(*) ZU DEN STEAKS SERVIEREN WIR RÖSTBROT, WAHLWEISE MIT BAKED POTATO ODER POMMES FRITES

Argentinisches Rumpsteak *

aus dem Rücken geschnitten, kräftig im Geschmack mit Kräuterbutter

220 g 28,00

Putensteak vom Grill *

zart, saftig und kalorienarm mit Kräuterbutter

220 g 22,00

Argentinisches Pfeffersteak *

saftig gegrillt, mit hausgemachter Pfefferrahmsauce

220 g 28,50



SCHNITZEL SPEZIALITÄTEN

Schnitzel „Wiener Art“

aus der Hüfte geschnittenes Schweineschnitzel,
dazu Djuwetschreis, knusprige Pommes Frites und Zitronenecke

19,00

Ljubljana-Schnitzel (Cordon Bleu)

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und geschmolzenem Käse,
dazu Djuwetschreis, knusprige Pommes Frites und Zitronenecke

21,00

FISCHGERICHTE

Garnelen Dalmatia

in der Pfanne gebraten mit Tomaten-Knoblauch-Sauce, schwarzen Oliven und Röstbrot

27,00

Garnelen gegrillt

ohne Kopf mit Schale, dazu Knoblauch in Öl, Röstbrot und Zitronenecke

26,50

Lachs-Filet

gegrillt und serviert mit selbstgemachtem Kartoffelgratin,
Brokkoli mit Sauce béarnaise und Zitronenecke

25,50



PFANNENGERICHTE

Adria Pfanne

Rumpsteak, saftiges Putensteak, Schweinerückensteak, dazu frisch gebratene Champignons, Bratkartoffeln mit Speck und Sauce béarnaise 26,50

Haus Pfanne

Putenstreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln, Zucchini und Paprika gebraten in Rahmsauce, dazu Butterreis 19,50

Penne Pute

mit gebratenen Putenstreifen, frischen Champignons und Zwiebeln, hausgemachter Tomatensauce und geriebenem Grana Padano 18,50

Penne Garnele gebratene Garnelen in Tomaten-Pesto-Sauce und geriebenem Grana Padano 21,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Potato & Gemüse

frisch gebratenes Gemüse auf Baked Potato mit Sour Cream und Röstbrot 17,50

Penne vegetarisch

mit frisch gebratenem Gemüse, hausgemachter Tomatensauce und geriebenem Grana Padano 17,50



BEILAGEN

Röstbrot	2,00	Bratkartoffeln mit Speck	5,50
Korb Brot	2,00	Baked Potato mit Sour Cream	5,50
Pommes Frites	4,50	Kartoffelgratin (hausgemacht)	5,50
Kroketten	4,50	Brokkoli mit Sauce béarnaise	5,50
Djuwetschreis	4,50	Frische Champignons mit Zwiebeln gebraten	7,00
Butterreis	4,50	Pfannengemüse	8,50
Sour Cream	2,00	frisches Gemüse in der Pfanne gebraten,	
Ajvar	2,00	Paprika, Zucchini, Champignons und Zwiebeln	
Knoblauch in Öl	2,00		



ZUSATZSTOFFLISTE UND ALLERGENE / In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 mit Farbstoff, **2** mit Konservierungsstoff(en), **3** mit Antioxidationsmittel, **4** mit Geschmacksverstärker, **5** geschwefelt, **6** geschwärzt, **7** mit Phosphat, **8** mit Milcheiweiß, **9** koffeinhaltig, **10** chininhaltig, **11** mit Süßungsmittel, **12** gewachst, **13** mit Nitrat

a glutenhaltiges Getreide, **b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **f** Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **h** Schalenfrüchte, **i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **l** Schwefeldioxid und Sulphite, **m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **n** Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

•Oliven: 6,13 ; Brot: a ; Tzaziki: 8,g ; Rote Sauce: 11 ; Pesto: e, g ; Röstbrot: 1,a,c,f,g,i,j ; Tomaten-Knoblauch-Sauce: e,g ; Sahne: 8,g ; Käse: g ; Grana Padano Käse: 8,c,g ; Sour Cream: c,f,g,i,j ; Hausgemachter Dressing: 1,3,11,c,j ; Kroketten: a ; Sauce béarnaise: a,c,g,i ; Tomatensuppe: g ; Gulaschsuppe: a,c,f,g,i,j ; Pfefferrahmsauce: a,c,g ; Cevapcici und Pljeskavica: 1,4,i ; Schnitzel: a,c ; Tomatensahnesauce: 8,g ; Chicken Nuggets: a,i,j ; Grillspeck: 2,3,i,j ; Djuwetschreis: 2 ; Kartoffelgratin: 1,4,g,i ; Balsamico: 1,l ; Cocktail-Sauce: 3,g,j ; Rahmsauce: a,c,g ; Butterreis: 1,4,i ; Ketchup: 11 ; Mayonnaise: 1,3,11,c,j ; Schokoladensauce: g ; Eisvergnügen: 1,8,c,e,g,h ; Soufflé au Chocolat: 1,8,a,c,e,g,h ; Eis Dalmatia: 1,8,c,e,g,h ; Gemischtes Eis mit Sahne: 1,8,c,e,g,h ; Apfelstrudel: 1,8,a,c,e,f,g,h ; Palatschinken: 1,8,a,c,e,g,h ; Heiße Schokolade: f,g

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,9}	0,2l	3,20	0,4l	4,50
Spezi ^{1,9}	0,2l	3,20	0,4l	4,50
Fanta ^{1,3}	0,2l	3,20	0,4l	4,50
Zitronen-Limo	0,2l	3,20	0,4l	4,50
Apfelschorle	0,2l	3,20	0,4l	4,50
Coca Cola Zero ^{1,7,9,11}	0,33l	4,50		
Flasche Mineralwasser	0,25l	3,50	0,75l	7,50
Johannisbeerschorle ³			0,4l	5,00
Kirschschorle			0,4l	5,00
Maracujaschorle			0,4l	5,00
Rhabarberschorle	0,33l	4,50		

Thomas Henry

Bitter Lemon ^{3,10}	0,2l	4,00		
Tonic Water ^{3,10}	0,2l	4,00		
Ginger Ale ¹	0,2l	4,00		

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft,	0,2l	3,80	0,4l	5,50
Johannisbeersaft ³ , Kirschsft,	0,2l	3,80	0,4l	5,50
Bananensaft ³ , Maracujasaft	0,2l	3,80	0,4l	5,50
Kiba			0,4l	5,50

BIERE VOM FASS

Pils	0,3l	4,20	0,4l	4,80
Dunkles Bier (Hövels)	0,3l	4,20	0,5l	5,80
Alsterwasser	0,3l	4,20	0,4l	4,80

Alle Biersorten enthalten Gluten

FLASCHEN BIERE

Schöfferhofer Weizenbier			0,5l	5,80
Weizenbier alkoholfrei			0,5l	5,80
Jever Fun	0,33l	4,50		

Alle Biersorten enthalten Gluten

KLASSIKER

Badel Stara Slivovic (länger gelagerter Slivovic)	2 cl	4,00		
Ouzo	2 cl	3,80		
Absolut Vodka	2 cl	3,80		
Helbing Kümmel	2 cl	3,80		
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,80		
Korn	2 cl	3,50		
Tequila weiß	2 cl	3,80		

SPIRITUOSEN

Aperitif

Aperol Spritz ^{1,5,10}				8,50
Vermoth Martini dry ⁵ , bianco ⁵ , rosso ⁵	5 cl	7,00		
Campari ¹	5 cl	7,00		
Campari Orange ¹	5 cl	8,50		

Whisky

Johnnie Walker R. Label ¹	2 cl	4,50		
Ballantines ¹	2 cl	4,50		
Chivas Regal ¹	2 cl	6,00		
Jack Daniels	2 cl	5,00		

Bourbon

Jim Beam	2 cl	4,50		
----------	------	------	--	--

Liköre und Bitter

Kruschkovac	2 cl	3,50		
Julischka	2 cl	3,50		
Amaretto	2 cl	3,50		
Sambuca	2 cl	3,80		
Jägermeister	2 cl	3,80		
Ramazotti	2 cl	3,80		
Pelinkovac	2 cl	3,80		
Fernet Branca	2 cl	3,80		
Baileys ^{1,9,g}	2 cl	3,80		
Roter Genever	2 cl	3,50		
Averna	2 cl	3,80		

Weinbrand / Cognac

Asbach Uralt	2 cl	3,80		
Remy Martin	2 cl	6,00		
Hennessy VSOP	2 cl	6,00		
Grappa (italienisch)	2 cl	4,00		
LOZO (Kroatischer Grappa)	2 cl	4,00		
Schladerer Williams Birne	2 cl	4,50		
Grappa of Amarone Barrique	2 cl	7,50		

Longdrinks

Bacardi Cola ^{1,9}	4 cl	9,00		
Scotch Cola ^{1,9}	4 cl	9,00		
Havana Cola ^{1,9}	4 cl	9,00		
Bourbon Cola ^{1,9}	4 cl	9,00		
Jack Daniels Cola ^{1,9}	4 cl	9,50		
Gin - Tonic ^{3,10} , Lemon ^{3,10}	4 cl	9,50		
Wodka - Orange, Maracuja, Lemon ^{3,10}	4 cl	9,00		

SEKT

Prosecco Piccolo	0,2l Flasche	8,50		
Sekt Piccolo	0,2l Flasche	8,50		
Henkell Trocken	0,75l Flasche	30,00		
Fürst von Metternich	0,75l Flasche	32,00		

Sekt Sorten enthalten Sulfit / Schwefeldioxid