

Restaurant & Steakhaus

Inhaber: Familie Rogulj



Zum Löwen

Sehr verehrter Gast,

wir freuen uns über Ihren Besuch und heißen Sie herzlich Willkommen.

Wir bieten Ihnen jeden Tag
kroatische und internationale Spezialitäten.

Für Betriebs-, Familienfeiern oder sonstige Veranstaltungen stehen Ihnen unser
Räumlichkeiten für 100 Personen, oder kleinerer Raum bis zu 30 Personen,
so wie unser Biergarten, gerne zur Verfügung.

Ein Anruf genügt und Sie können Ihre Gesellschaft mit gepflegten Speisen und
Getränken sowie kalt-warmen Buffets überraschen.

Öffnungszeiten:

Täglich von 11.30 - 14.30 Uhr
und von 17.30 - 24.00 Uhr
Warme Küche bis 22.00 Uhr
Montag Ruhetag



Hauptstraße 16 - 65779 Kelkheim/Taunus - Telefon: 06195 3432 - Fax: 06195 900605

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 10. | Geräucherter Lachs
mit Toast und Butter
<i>Smoked salmon with toast and butter</i> | 10,50 € |
| 12. | Fischteller
Forellenfilet, Thunfischpastete, geräucherter Lachs
mit Toast und Butter
<i>Fish plate - trout filet, tuna pie, smoked salmon
with toast and butter</i> | 11,50 € |
| 13. | Dalmatinische Schinkenplatte
mit Brot und Butter
<i>Dalmatian ham platter with bread and butter</i> | 10,50 € |
| 14. | Gourmet Salatteller
mit Hähnchenbrustfilet
<i>Gourmet salad plate with chicken breast filet</i> | 11,80 € |
| 15. | Gemischte Salatplatte
mit Thunfisch
<i>Mixed salad plate with tuna</i> | 11,80 € |
| 16. | Caprese Salat
mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
<i>Caprese salad with mozzarella, tomatoes and basil</i> | 9,50 € |
| 17. | Sopska Salat
Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Schafskäse
<i>Sopska salad, cucumbers, onions, tomatoes, peppers and feta cheese</i> | 10,80 € |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 18. | Frische Champignons , paniert,
Remouladensauce und Brot
<i>Fresh mushrooms, breaded, Tartar sauce and bread</i> | 8,50 € |
| 19. | Panierter Schafskäse
mit Remouladensauce, Brot und Butter
<i>Fried feta cheese with remoulade sauce, bread and butter</i> | 9,50 € |
| 20. | Panierter Camembert
mit Toast, Preiselbeeren und Butter
<i>Breaded Camembert with toast, butter and cranberries</i> | 7,50 € |
| 23. | Schafskäse vom Grill
mit Knoblauchsauce und Brot
<i>Feta cheese, grilled, with garlic sauce and bread</i> | 9,50 € |
| 24. | Weinbergschnecken (6 Stück)
mit Toast
<i>Snails (6 pieces) with toast</i> | 8,50 € |

Suppen

25. **Rindfleischsuppe** mit Einlage von Nudeln 4,30 €
Beef soup with the contribution of noodles
26. **Tomatencremesuppe** mit Sahnehäubchen 3,90 €
Cream of tomato soup with cream hood
28. **Zwiebelsuppe / Onion soup** 4,90 €

Grillspezialitäten

30. **Raznjici** 12,50 €
mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat
Raznjici with french fries, Djuvec rice and salad
31. **Pola-Pola⁷** 12,50 €
Cevapcici, 1 Raznic, Pommes frites, Djuvecreis und Salat
Half-Half - Cevapcici, 1 Raznic, french fries, Djuvec rice and salad
32. **Cevapcici** 11,90 €
mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat
Cevapcici with french fries, Djuvec rice and salad
33. **Pljeskavica⁷** 12,50 €
mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat
Pljeskavica with french fries, Djuvec rice and salad
34. **Zagrebteiler⁷** 14,50 €
Pljeskavica, paniertes Schnitzel, Speck, 2 Cevapcici
mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat
*Zagreb plate - Pljeskavica, breaded cutlet, bacon, 2 Cevapcici
with french fries, Djuvec rice and salad*
35. **Grillteiler⁷** 15,30 €
gefülltes Hachsteak, Schweineschnitzel, Rumpsteak, Speck,
2 Cevapcici mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat
*Barbecue plate - filled Hachsteak, pork cutlet, rump steak,
bacon, 2 cevapcici with french fries, Djuvec rice and salad*
36. **Mixteiler** 16,90 €
Rumpsteak, Schweinelende, Lammkotelett, Leber,
Schafskäse mit Djuvecreis und Salat
*Mix plate - rump steak, pork loin, lamb chops, liver,
feta cheese, Djuvec rice and salad*
37. **Räuberspieß⁷** 13,90 €
Pljeskavica, Rumpsteak, Schweineschnitzel, Paprika,
Djuvecreis und Salat
*Robber skewer - Pljeskavica, rump steak, pork cutlet, peppers,
Djuvec rice and salad*
38. **Hirtenspieß** 14,50 €
1 Schweinesteak, 1 Putensteak, 1 Rumpsteak, Speck
mit gedünsteten Zwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Salat
*Shepherds pike - 1 pork steak, 1 turkey steak, 1 rump steak, bacon
with steamed onions, french fries, Djuvec rice and salad*

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 39. | Filetspieß
Kalbs-, Schweine- und Rinderfilet mit Bratkartoffeln,
Sauce Béarnaise und Salat
<i>Filet skewers - veal, pork and beef filet with roast potatoes,
Béarnaise sauce and salad</i> | 17,90 € |
| 40. | Leber vom Kalb mit Knoblauch oder gedünsteten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Salat
<i>Liver veal - with garlic or steamed onions, fried potatoes and salad</i> | 14,90 € |

Spezialitäten nach Art des Hauses

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 41. | „Adria“-Platte⁷ , pro Person
Pljeskavica, Schweinefleischspieß, Speck, Rumpsteak,
Cevapcici, Djuvecreis, Pommes frites und Salat
<i>„Adria“ plate - Pljeskavica pork skewers, bacon, rump steak,
Cevapcici, Djuvec rice, french fries and salad</i> | 16,90 € |
| 42. | Platte des Hauses^{1,2} , pro Person
gefülltes Hacksteak, Schweinefilet, Rumpsteak, Cordon bleu,
gegrilltes Gemüse, Djuvecreis, Pommes frites und Salat
<i>Plate of the house - stuffed hamburger steak, pork filet, rump steak,
Cordon bleu, grilled vegetables, Djuvec rice, french fries and salad</i> | 17,90 € |
| 43. | Gourmet-Platte⁷ , pro Person
Lammkoteletts, Rumpsteak, Pljeskavica, Hähnchenbrust,
Djuvecreis, Pommes frites und Salat
<i>Gourmet plate - lamb chops, rump steak, Pljeskavica chicken breast,
Djuvec rice, french fries and salad</i> | 17,90 € |
| 44. | Diplomatenplatte^{1,7} , pro Person
Schweinefilet, Rinderfilet, Cordon bleu, Sauce Béarnaise,
Butterreis, gegrilltes Gemüse, Pommes frites und Salat
<i>Diplomats plate - pork filet, beef filet, Cordon bleu, Béarnaise sauce,
butter rice, grilled vegetables, french fries and salad</i> | 18,90 € |
| 45. | „Chateaubriand“ für 2 Person
Sauce Béarnaise, Butterreis, Kroketten, gegrilltes Gemüse, Pommes frites und Salat
<i>„Chateaubriand“ for 2 person, Béarnaise sauce, buttered rice,
croquettes, grilled vegetables, french fries and salad</i> | 51,00 € |

Gerichte vom Lamm

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 46. | Lammkoteletts
mit Knoblauchsauce, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Salat
<i>Lamb chops with garlic sauce, fried potatoes, green beans with bacon and salad</i> | 19,90 € |
| 47. | Lammsteak „Kaukasus“ , zart
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Salat
<i>Lamb steak „Caucasus“, tender, with herb butter, fried potatoes,
green beans with bacon and salad</i> | 17,90 € |
| 148. | Kosakenspieß⁷
3 Lammsteaks gewürzt, mit Djuvecreis, Knoblauch und Salat
<i>Cossacks spit - 3 spiced lamb steaks with Djuvec rice, garlic and salad</i> | 17,90 € |

Steaks

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 48 | Rumpsteak mit Kräuterbutter 220 g
mit Pommes frites und Salat
<i>Rump steak with herb butter 220 g, with french fries and salad</i> | 22,50 € |
| 50. | Rumpsteak „Bismarck“ 220 g
mit gedünsteten Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat
<i>Rump steak „Bismarck“ 220 g
with steamed onions, fried egg, fried potatoes and salad</i> | 24,50 € |
| 51. | Rumpsteak „Spezial“ 220 g
mit Knoblauchsauce, Pommes frites, Speckbohnen und Salat
<i>Rump steak „special“ 220 g
with garlic sauce, french fries, bacon green beans and salad</i> | 23,90 € |
| 52. | Rumpsteak „Lustiger Bosnijak“^{1,7} 220 g
gefüllt mit Schafskäse, dazu Bratkartoffeln und Salat
<i>Rump steak „Funny Bosniak“ 220 g,
stuffed with feta cheese, fried potatoes and salad</i> | 23,50 € |
| 54. | Filetsteak^{1,7} 220 g
Rinderlende mit Kräuterbutter, Folienkartoffeln und Salat
<i>Filet steak 220 g,
beef loin with herb butter, baked potatoes and salad</i> | 26,90 € |
| 55. | Pfeffersteak⁷ 220 g
Rinderlende, grüner Pfeffer, Kroketten, Butterreis und Salat
<i>Pepper steak 220 g
beef loin, green pepper, croquettes, butter rice and salad</i> | 26,90 € |

Gerichte vom Kalb

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 71. | Wiener Schnitzel
mit Pommes frites, gegrilltem Gemüse und Salat
<i>Vienna escalope with french fries, grilled vegetables and salad</i> | 17,90 € |
| 72. | Cordon bleu^{1,2,7}
mit Käse und Schinken gefüllt, Pommes frites, gegrilltem Gemüse und Salat
<i>Cordon bleu - filled with ham and cheese, French fries, grilled
vegetables and salad</i> | 18,50 € |

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

Internationale Gerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 57. | Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites, gegrilltem Gemüse und Salat
<i>Escalope „Vienna style“ with french fries, grilled vegetables and salad</i> | 12,60 € |
| 58. | Zwiebelschnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat
<i>Onion Schnitzel with fried potatoes and salad</i> | 12,90 € |
| 59. | Cordon bleu vom Schwein^{1,2,4}
paniertes Schnitzel mit Käse und Schinken gefüllt,
dazu Pommes frites, gegrilltes Gemüse und Salat
<i>Cordon bleu of pork breaded cutlet with cheese and ham,
served with french fries, grilled vegetables and salad</i> | 14,90 € |
| 60. | Jägerschnitzel (paniert)
mit Butterreis, Pommes frites und Salat
<i>Hunter escalope (breaded) with butter rice, french fries and salad</i> | 12,90 € |
| 61. | Zigeunerschnitzel (paniert)
mit Zigeunersauce (scharf), Butterreis, Pommes frites und Salat
<i>Gypsy escalope (breaded) with gypsy sauce (spicy),
butter rice, french fries and salad</i> | 12,90 € |
| 62. | Putenschnitzel
mit gegrilltem Gemüse, Kroketten und Salat
<i>Turkey escalope with grilled vegetables, croquettes and salad</i> | 13,90 € |
| 63. | Gefüllte Koteletts^{1,7}
mit Schafskäse und Schinken, dazu Bratkartoffeln und Salat
<i>Stuffed chops with feta cheese and ham, fried potatoes and salad</i> | 13,90 € |
| 65. | Acapulco⁷
3 Schweinefilets in pikanter Curry-Obstsauce, Kroketten,
Butterreis, Salat, Birne und Ananas
<i>Acapulco, 3 pork filets in a spicy curry fruit sauce, croquettes,
butter rice, salad, pear and pineapple</i> | 16,50 € |
| 67. | Schweinefilet^{1,7}
mit Kräuterbutter, gedünsteten grünen Bohnen,
Bratkartoffeln und Salat
<i>Pork filet with herb butter, steamed green beans, baked
potatoes and salad</i> | 16,50 € |
| 68. | Schweinefilet
mit Champignonsauce, Käse überbacken, Kroketten,
Butterreis und Salat
<i>Pork filet with mushroom sauce, topped with cheese, croquettes,
butter rice and salad</i> | 16,50 € |
| 69. | Schweinefilet „Calvados“^{1,7}
mit Äpfeln in Calvadosrahm, dazu Kroketten, Butterreis und Salat
<i>Pork filet „Calvados“ with apples in Calvados cream, croquettes,
butter rice and salad</i> | 16,50 € |
| 70 | Filet „Stroganoff“
geschneitztes Rinderfilet in delikater Sauce mit Butterreis und Salat
<i>Filet „Stroganoff“, sliced beef filet in a delicate sauce with
butter rice and salad</i> | 19,90 € |

Gerichte vom Fisch

- | | | |
|-----|---|---------------------------|
| 74. | Calamares Ringe
mit Pommes frites, Remouladensauce und Salat
<i>Calamari rings with french fries, remoulade sauce and salad</i> | 12,50 € |
| 75. | Gegrillter Tintenfisch
mit Salzkartoffeln, Spinat, Knoblauch und Salat
<i>Grilled squid with boiled potatoes, spinach, garlic and salad</i> | 14,90 € |
| 77. | Garnelen (gegrillt)
mit Knoblauch, gegrilltem Gemüse, Salat und Weißbrot
<i>Shrimps grilled, with garlic, grilled vegetables, salad and white bread</i> | 24,90 € |
| 78. | Forelle blau oder gegrillt
mit Salzkartoffeln, Spinat und Salat
<i>Blue trout or grilled with boiled potatoes, spinach and lettuce</i> | 14,90 € |
| 79. | Zanderfilet
in Weißweinsauce, mit Salzkartoffeln, Spinat und Salat
<i>Pike-perch filet in a white wine sauce, served with boiled potatoes, spinach and lettuce</i> | 17,90 € |
| 80. | Lachsfilet
in Weißweinsauce mit Shrimps, dazu Salzkartoffeln, Spinat und Salat
<i>Salmon fillet in a white wine sauce with shrimps, boiled potatoes, spinach and lettuce</i> | 18,90 € |
| 81. | Fischplatte (verschiedene Fischarten)
mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salat
<i>Fish plate (various types of fish) with boiled potatoes, grilled vegetables and lettuce</i> | für 2 Personen
47,50 € |

Vegetarische Gerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 82. | Vegetarischer Teller ^{1,2,7}
verschiedene Gemüsesorten, gebackener Käse, Champignons, Ei, Spargel
<i>Vegetarian dish, various vegetables, fried cheese, mushrooms, egg, asparagus</i> | 10,90 € |
|-----|---|---------|

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

Gerichte für unsere kleinen Gäste

84. **Rotkäppchen** 6,50 €
paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup
Little Red Riding Hood, breaded cutlet with french fries and ketchup
85. **Tarzan Steak** 6,90 €
paniertes Schnitzel mit Champignons, Pommes frites und Ketchup
Tarzan steak, breaded cutlet with mushrooms, french fries and ketchup
86. **Cevapcici** 6,50 €
mit Pommes frites und Ketchup
Cevapcici with french fries and ketchup

Senioren Gerichte

87. **Rinderfilet 150 g** (Lady-Steak) 18,50 €
Folienkartoffeln und Salat
Beef filet 150 g (Lady steak), baked potatoes and salad
88. **Schweinelende** 12,90 €
mit Kräuterbutter, Kroketten, gegrilltem Gemüse und Salat
Pork loin with herb butter, croquettes, grilled vegetables and salad
89. **Lammsteak** 13,90 €
mit Kräuterbutter, Djuvecreis und Salat
Lamb steak with herb butter, Djuvec rice and salad
91. **Jäger-Toast^{1,7}** 10,90 €
Schweinefilet mit Jägersauce und Käse überbacken
Hunter toast baked pork filet with hunter sauce and cheese
92. **Filetspieß** (Kalbs-, Schweine- und Rinderfilet) 15,50 €
mit Kroketten, Sauce Bearnaise und Salat
Filet skewers (veal, pork and beef filets) with croquettes, bearnaise sauce and salad
93. **Rumpsteak 150 g** 15,50 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat
Rump steak with herb butter, fried potatoes and salad
94. **Putensteak** 11,50 €
mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salat
Turkey steak with boiled potatoes, grilled vegetables and salad
95. **Gefüllte Pljeskavica^{1,7}** 11,50 €
mit Schafskäse, Djuvecreis und Salat
Pljeskavica filled with feta cheese, Djuvec rice and salad

Beilagen

96.	Pommes frites / <i>French fries</i>	3,70 €
97.	Beilagensalat / <i>Side salad</i>	3,70 €
98.	Kroketten / <i>Croquettes</i>	3,70 €
99.	Salzkartoffeln / <i>Boiled potatoes</i>	3,70 €
100.	Bratkartoffeln / <i>Fried potatoes</i>	3,70 €
101.	Gemüse / <i>Vegetables</i>	3,70 €
102.	Spinat / <i>Spinach</i>	3,70 €
103.	Djuvecreis / <i>Djuvec rice</i>	3,70 €
104.	Folienkartoffeln / <i>Baked potatoes</i>	4,70 €
105.	Grüne Bohnen / <i>Green beans</i>	4,10 €

Desserts

Für die Nachspeisen haben wir eine gesonderte Karte. Bitte schlagen Sie in dieser Karte nach, falls Sie sich für ein Dessert entscheiden sollten.
Vielen Dank

For desserts we have a separate card. Please refer to this card if you should choose a dessert.

Thank you

Aperitifs

150.	Sherry medium, dry oder cream	4 cl	3,50 €
151.	Campari⁴ Orange oder Soda	4 cl	3,90 €
152.	Martini rosso oder bianco	4 cl	3,90 €
153.	Kir Royal	0,1 l	3,80 €
154.	Prosek Kroatischer Likörwein, Dessertwein, Dalmatien	0,1 l	3,80 €
155.	Glas Sekt	0,1 l	3,90 €
255.	Aperol oder Hugo	0,2 l	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

156. Spezi ⁴	0,3 l	2,90 €
157. Coca-Cola oder Cola Light ^{4,5}	0,3 l	2,90 €
158. Fanta ^{1,2,5}	0,3 l	2,90 €
159. Orangensaft	0,3 l	3,00 €
160. Apfelsaft	0,3 l	2,90 €
161. Apfelschorle	0,3 l	2,90 €
162. Traubensaft (rot)	0,3 l	2,70 €
163. Johannisbeernektar (schwarz)	0,2 l	2,70 €
164. Selters Mineralwasser	0,25 l	2,40 €
172. Selters Mineralwasser	Flasche 0,75 l	5,10 €
165. Selters stilles Wasser	0,25 l	2,40 €
166. Bitter Lemon ^{1,2,4,6}	0,2 l	2,70 €
167. Tonic Water ^{1,2,6}	0,2 l	2,70 €
168. Sprite ^{1,4}	0,3 l	2,90 €

Apfelwein

169. Apfelwein	vom Fass 0,25 l	2,40 €
170. Süßgespritzter	0,25 l	2,40 €
171. Sauergespritzter	0,25 l	2,40 €

Bier

180. Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	2,80 €
181. Radler	0,3 l	2,80 €
182. Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3 l	2,90 €
183. Bitburger alkoholfrei	Flasche 0,3 l	2,80 €
190. Erdinger Kristall	Flasche 0,5 l	3,80 €
191. Erdinger Hefe hell	Flasche 0,5 l	3,80 €
192. Erdinger Hefe dunkel	Flasche 0,5 l	3,80 €
193. Erdinger alkoholfrei	Flasche 0,5 l	3,80 €
194. Malzbier	Flasche 0,33 l	2,70 €

Warme Getränke

200.	Tasse Kaffee	2,30 €
202.	Tee mit Milch und Zitrone	2,20 €
203.	Glühwein	2,70 €
204.	HeiBer Apfelwein	2,60 €
205.	Cappuccino	2,50 €
206.	Espresso	2,30 €
207.	Mokka	2,60 €

Spirituosen

210.	Maltezer Kreuz	2 cl	2,50 €
214.	Williams Christ	2 cl	2,50 €
216.	Himbeergeist	2 cl	2,50 €
217.	Wodka	2 cl	2,50 €
218.	Slivovitz	2 cl	2,30 €
219.	Loza	2 cl	2,30 €
220.	Barak Palinka	2 cl	2,50 €
221.	Underberg	2 cl	2,20 €
222.	Fernet Branca oder Menta	2 cl	2,50 €
223.	Jägermeister ⁴	2 cl	2,50 €
224.	Pelinkovac ⁴	2 cl	2,50 €
225.	Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
227.	Kruskovac ⁴ (Birnenlikör)	2 cl	2,30 €
228.	Julischka ⁴	2 cl	2,30 €
229.	Baileys Irish Cream	2 cl	2,60 €
230.	HeiBer Slivovitz	2 cl	2,10 €
240.	Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
231.	Calvados mit Apfel	2 cl	3,30 €
232.	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,90 €
233.	Hennessy Cognac	2 cl	3,90 €
236.	Chivas Regal	2 cl	4,10 €
237.	Jack Daniels	2 cl	4,10 €
238.	Ramazotti	2 cl	3,10 €
239.	Averna	2 cl	3,10 €

Offene Weißweine

- | | | | |
|------|--|-------|--------|
| 260. | Laski Rizling , Slowenien, mild, naturrein, halbtrocken
Passt zu Kalbfleisch, Geflügel, Fisch und Käseplatten. | 0,2 l | 4,30 € |
| 261. | Rauenthaler Steinmächer , Riesling, halbtrocken Dezente
Fruchtaromen, Kräuternote, fruchtig, mineralisch mit einer leichten Säure | 0,2 l | 4,50 € |
| 262. | Pinot Grigio , Italien, trocken
Ein junger, italienischer Wein. Der Charakter trocken, frisch und mit intensiven Aromen von Äpfeln und Citrusfrüchten, belebend, jugendlich und animierend. | 0,2 l | 4,30 € |
| 264. | Grasevina , Kroatien, herb, naturrein, trocken
Genießen Sie den Grasevina bei einer gut gekühlten Serviertemperatur, da entfaltet er seine Aromen am besten und ist dabei ein ausgezeichnete Begleiter zu allen Fischgerichten, Fischeintopf, weißem Fleisch und Nudelgerichten. | 0,2 l | 4,30 € |
| 265. | Weinschorle | 0,2 l | 3,50 € |

Offene Roséweine

- | | | | |
|------|---|-------|--------|
| 280. | Plavac rosé , herb, Dalmatien, Kroatien
Ein Rose der besonderen Art. Der erste Saffabzug des Premiumweins. Feinste Frucht gepaart mit herrlicher Mineralik und Zitrusnoten. | 0,2 l | 4,30 € |
| 281. | Portugieser Weißherbst , Pfalz, mild
Lachsfarben im Glas, ein dezenter Duft nach Himbeeren. Ein leichter, spritziger Rosé, der den Sommer einfach wieder zurückholt. Auch an bereits kühleren Tagen der unbeschwerter Genuss. | 0,2 l | 4,30 € |
| 282. | Weinschorle rosé | 0,2 l | 3,50 € |

Offene Rotweine

- | | | | |
|------|--|-------|--------|
| 283. | Plavac , Kroatien, herb
Der Plavac Hvar aus der einheimischen Plavac mali Traube hat eine kräftige rubinrote Farbe, ausgeprägte und ausgewogene Aromen nach roten Beeren und getrockneten Pflaumen und ein wenig nach Gewürzen. Der Wein zeichnet sich aus mit einem festen, harmonischen Geschmack, angenehmer Säure und milde Tannine. | 0,2 l | 4,10 € |
| 284. | Peljesac , Kroatien, halbtrocken, feine Restsüße.
Seinen Namen hat er von der sonnigen Halbinsel Pelješac in Süd Dalmatien. Sehr angenehm zu jeglichem Fleisch. | 0,2 l | 4,10 € |
| 285. | Blatina , Herzegowina, trocken
Die Blatina ist eine ungewöhnliche Rebsorte. Im Gegensatz zu dem meisten Reben, die Zwitter sind, ist die Blatina weiblich. Deshalb setzt man in die Rebzeilen auch meist noch die Alicante Bouchet, die zum gleichen Zeitpunkt blüht, damit die Blatina befruchtet wird. | 0,2 l | 5,20 € |
| 286. | Merlot , Kroatien, trocken
Ein Merlot mit kontrollierter geographischer Herkunft aus den Konavle Weinbergen in der Nähe von Dubrovnik in Süddalmatien. Ein weicher und geschmeidiger Qualitätswein, typisch für diesen Merlot sind seine üppigen Aromen nach Vanille und reifen Kirschen und mit viel Frucht auf dem Gaumen sowie seine ausgewogene Tannine. | 0,2 l | 4,90 € |
| 288. | Kadarka , Mazedonien, mild, lieblich,
Säurearmer Rotwein, leichte und fein süffige Art, Passt zu Käse und Grillflem. Ein gehaltvoller Wein, lieblich und unkompliziert. | 0,2 l | 4,10 € |

Flaschenweine Weiß

- | | | |
|---|--------|----------------|
| 270. Grasevina , Kroatien, naturrein, trocken | 0,75 l | 20,90 € |
| Genießen Sie den Grasevina bei einer gut gekühlten Serviertemperatur, da entfaltet er seine Aromen am besten und ist dabei ein ausgezeichnete Begleiter zu allen Fischgerichten, Fischeintopf, weißem Fleisch und Nudelgerichten. | | |
| 271. Posip, Cara , Kroatien, trocken | 0,75 l | 32,50 € |
| Ein Spitzenwein aus der Weinkellerei Vinarija Cara. Dieser Spitzenwein aus kontrollierter geographischer Herkunft stammt aus der Rebsorte Posip, die nur an bestimmten Orten auf der Insel Korcula gedeiht. Den Wein charakterisiert sein variantenreiches Aroma und seine feine Säure. Blaugoldene Farbe, trocken, sehr weich, wenig Säure, frischer blumiger Duft, dezenter Geschmack nach Banane und Vanille. Posip Cara passt hervorragend zu Fisch vom Grill, Risotto und Fischsuppe | | |
| 272. Zilavka Selekcija , Nuic, Herzegowina, Mostar, trocken | 0,75 l | 31,90 € |
| Der Zilavka Selekcija ist der Topweißwein von Nuic. Er beeindruckt durch cremige Geschmacksfülle und reichlich Charme, ist saftig und sehr lang anhaltend im Finale, Aromen von Zitrusfrüchten, Mandeln und Blumen finden sich in seinem Duftspektrum. | | |
| 273. Chablis Chardonnay , herb, Frankreich | 0,75 l | 29,90 € |
| Dieser außergewöhnliche Weißwein brilliert nicht nur mit jugendlicher Frische und einem verführerischen Potpourri an Duft-Nuancen. Seine hinreißend delikate Frucht und sein lebendiger Ausklang beweisen: hier war ein Meister am Werke. | | |
| 275. Pinot Grigio , Italien, trocken | 0,75 l | 21,90 € |
| Ein junger, italienischer Wein. Der Charakter trocken, frisch und mit intensiven Aromen von Äpfeln und Citrusfrüchten, belebend, jugendlich und animierend. | | |
| 276. Zilavka , Nuic, trocken | 0,75 l | 20,90 € |
| Die Weißweinsorte Zilavka ist eine der bedeutenden Rebsorten in Bosnien-Herzegowina und besonders in den Weinbergen bei Mostar beheimatet. | | |

Flaschenweine Rot

- | | | |
|--|--------|----------------|
| 289. Zlatan Plavac , Makarska, Plenkovic, Kroatien, trocken | 0,75 l | 27,50 € |
| Seine richtungsweisenden Ideen waren das „Steine mahlen“, einem Verfahren zum anlegen neuer Weinberge in den steinigen Böden Dalmatiens, bei dem die Steine mit schwerem Gerät aus dem Boden geholt werden, gemahlen werden um sie dann wieder unter die Erde zu mischen, ebenso wie die Erkenntnis, dass die besten Lagen Meerblick haben müssen, da von dort immer ein trocknender Wein die Rebzeilen durchlüftet. | | |
| 290. Merlot , Kroatien, trocken, dubrovacki podrumi | 0,75 l | 20,50 € |
| Ein Merlot mit kontrollierter geographischer Herkunft aus den Konavle Weinbergen in der Nähe von Dubrovnik in Süddalmatien. Ein weicher und geschmeidiger Qualitätswein, typisch für diesen Merlot sind seine üppigen Aromen nach Vanille und reifen Kirschen und mit viel Frucht auf dem Gaumen sowie seine ausgewogene Tannine. | | |

- | | | |
|--|--------|----------------|
| 291. Babic Barrique , trocken, Kroatien | 0,75 l | 32,90 € |
| Ein milder Barrique, mit einer dunklen rubinroten Farbe, harmonische Aromen von reifen Tanninen, ein intensiver Geschmack nach schwarzen Kirschen mit einer leichten Note nach Gewürzen. Sein Bukett entwickelt dieser Spitzenwein am besten bei Fleischgerichten, gegrilltes, Prsut (Schinken), Wild sowie reifer Käse. | | |
| 292. Peljesac , Kroatien, halbtrocken, feine Restsüße. | 0,75 l | 19,90 € |
| Seinen Namen hat er von der sonnigen Halbinsel Pelješac in Süd Dalmatien. Sehr angenehm zu jeglichem Fleisch | | |
| 293. Dingac , Kroatien, trocken | 0,75 l | 38,00 € |
| Die charakteristischen Eigenschaften des Dingac Skaramuca ist die dunkelrote Farbe, ein sehr schönes ausgeprägtes und sinnliches Bukett kitzelt den Gaumen mit Kirschen, Kaffee, Vanille, Trüffeln und einer Note nach dalmatinischem Gras. Bei einer Serviertemperatur von 17-19°C paßt der Dingac ideal zu allen Fleischgerichten, besonders zu edlen Gerichten wie Wild, Hummer und feinen Fischgerichten sowie pikante Käsesorten. | | |
| 294. Plausus Barrique , Kroatien, trocken | 0,75 l | 49,50 € |
| Ein absoluter Spitzenwein. Die Trauben für diesen Wein kommen von den steilen Hängen oberhalb von Cavtat. Sie sind von alters her die besten Lagen für Plavac mali. | | |

Longdrinks

- | | | |
|--|-------|---------------|
| 245. Hütchen | 0,2 l | 3,90 € |
| 246. Whisky-Cola^{4,5} | 0,2 l | 5,90 € |
| 247. Bacardi-Cola^{4,5} | 0,2 l | 5,90 € |
| 248. Gin-Orange | 0,2 l | 5,20 € |
| 249. Wodka-Lemon | 0,2 l | 5,20 € |

Sekt und Champagner

- | | | |
|------------------------------------|----------------|----------------|
| 303. Mumm Dry | Flasche 0,75 l | 20,80 € |
| 304. Champagner Pommery | Flasche 0,75 l | 63,00 € |
| 305. Champagner Môt Chandon | Flasche 0,75 l | 68,50 € |

Hier finden Sie alle Zusatzstoffe, die in einigen unseren Speisen und Getränken enthalten sind:

1= mit Konservierungsmittel, 2= mit Antioxidationsmittel, 3= enthält eine Phenylalaninquelle,
4= mit Farbstoff, 5= mit Koffein, 6= mit Chinin, 7= mit Geschmacksverstärker, 8= mit Phosphat

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.