

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> | 11,50 € |
| 13. | Dalmatinische Schinkenplatte
mit Brot und Butter
<i>Dalmatian ham platter with bread and butter</i> | 13,50 € |
| 14. | Gourmet Salatteller
mit Hähnchenbrustfilet
<i>Gourmet salad plate with chicken breast filet</i> | 13,80 € |
| 15. | Gemischte Salatplatte
mit Thunfisch
<i>Mixed salad plate with tuna</i> | 12,90 € |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 18. | Frische Champignons , paniert,
Remouladensauce und Brot
<i>Fresh mushrooms, breaded, Tartar sauce and bread</i> | 9,50 € |
| 19. | Panierter Schafskäse
mit Remouladensauce, Brot und Butter
<i>Fried feta cheese with remoulade sauce, bread and butter</i> | 11,50 € |
| 20. | Panierter Camembert
mit Toast, Preiselbeeren und Butter
<i>Breaded Camembert with toast, butter and cranberries</i> | 9,50 € |
| 23. | Schafskäse vom Grill
mit Knoblauchsauce und Brot
<i>Feta cheese, grilled, with garlic sauce and bread</i> | 11,50 € |
| 24. | Weinbergschnecken (6 Stück)
mit Toast
<i>Snails (6 pieces) with toast</i> | 9,50 € |

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

Suppen

25. **Rindfleischsuppe** mit Einlage von Nudeln 4,50 €
Beef soup with the contribution of noodles
26. **Tomatencremesuppe** mit Sahnehäubchen 4,50 €
Cream of tomato soup with cream hood
28. **Zwiebelsuppe / Onion soup** 5,50 €

Grillspezialitäten

32. **Cevapcici** mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat 12,90 €
Cevapcici with french fries, Djuvec rice and salad
33. **Pljeskavica⁷** mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat 14,50 €
Pljeskavica with french fries, Djuvec rice and salad
34. **Zagrebteiler⁷** 16,50 €
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** 17,50 €
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** 18,90 €
Rumpsteak, Schweinelende, Lammrücken, Kalbsleber, Schafskäse mit Djuvecreis und Salat
Mix plate - rump steak, pork loin, rack of lamb, calf liver, feta cheese, Djuvec rice and salad
37. **Räuberspieß⁷** 16,50 €
Pljeskavica, Rumpsteak, Schweineschnitzel, Paprika, Djuvecreis und Salat
Robber skewer - Pljeskavica, rump steak, pork cutlet, peppers, Djuvec rice and salad
38. **Hirtenspieß** 16,50 €
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** 19,90 €
Kalbs-, Schweine- und Rinderfilet mit Bratkartoffeln, Sauce Bearnaise und Salat
Filet skewers - veal, pork and beef filet with roast potatoes, Béarnaise sauce and salad
40. **Leber vom Kalb** mit Knoblauch oder gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat 17,90 €
Liver veal - with garlic or steamed onions, fried potatoes and salad

Spezialitäten nach Art des Hauses

41. **„Adria“-Platte⁷**, pro Person 18,90 €
Pljeskavica, Schweinefleischspieß, Speck, Rumpsteak,
Cevapcici, Djuvecris, Pommes frites und Salat
*„Adria“ plate - Pljeskavica pork skewers, bacon, rump steak,
Cevapcici, Djuvec rice, french fries and salad*
42. **Platte des Hauses^{1,2}**, pro Person 20,50 €
gefülltes Hacksteak, Schweinefilet, Rumpsteak, Cordon bleu,
gegrilltes Gemüse, Pommes frites und Salat
*Plate of the house - stuffed hamburger steak, pork filet, rump steak,
Cordon bleu, grilled vegetables, french fries and salad*
43. **Gourmet-Platte⁷**, pro Person 20,50 €
Lammkoteletts, Rumpsteak, Pljeskavica, Hähnchenbrust,
Djuvecris, Pommes frites und Salat
*Gourmet plate - lamb chops, rump steak, Pljeskavica chicken breast,
Djuvec rice, french fries and salad*
44. **Diplomatenplatte^{1,7}**, pro Person 21,00 €
Schweinefilet, Rumpsteak, Cordon bleu, Sauce Bearnaise,
gegrilltes Gemüse, Pommes frites und Salat
*Diplomats plate - pork filet, rump steak, Cordon bleu, Bearnaise sauce,
grilled vegetables, french fries and salad*

Gerichte vom Lamm

47. **Lammsteak „Kaukasus“**, zart 21,50 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Salat
*Lamb steak „Caucasus“, tender, with herb butter, fried potatoes,
green beans with becon and salad*
148. **Kosakenspieß⁷** 21,50 €
3 Lammsteaks gewürzt, mit Djuvecris, Knoblauch und Salat
Cossacks spit - 3 spiced lamb steaks with Djuvec rice, garlic and salad

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

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> | 26,00 € |
| 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> | 28,00 € |
| 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> | 28,00 € |
| 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> | 29,00 € |
| 55. | Pfeffersteak⁷ 220 g
Rumpsteak, grüner Pfeffer, Kroketten, Butterreis und Salat
<i>Pepper steak 220 g
rump steak, green pepper, croquettes, butter rice and salad</i> | 29,50 € |

Gerichte vom Kalb

- | | | |
|-----|--|---------|
| 71. | Wiener Schnitzel
mit Pommes frites, gegrilltem Gemüse und Salat
<i>Vienna escalope with french fries, grilled vegetables and salad</i> | 19,50 € |
| 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> | 20,50 € |

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> | 14,50 € |
| 58. | Zwiebelschnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat
<i>Onion Schnitzel with fried potatoes and salad</i> | 14,50 € |
| 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> | 15,50 € |
| 60. | Jägerschnitzel (paniert)
mit Pommes frites und Salat
<i>Hunter escalope (breaded) with french fries and salad</i> | 14,90 € |
| 61. | Paprikaschnitzel (paniert)
mit Paprikasauce, Pommes frites und Salat
<i>Paprika escalope (breaded) with paprika sauce,
french fries and salad</i> | 14,90 € |
| 62. | Putenschnitzel
mit gegrilltem Gemüse, Kroketten und Salat
<i>Turkey escalope with grilled vegetables, croquettes and salad</i> | 15,90 € |
| 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> | 15,90 € |
| 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> | 18,50 € |
| 69. | Schweinefilet „Calvados“^{1,7}
mit Äpfeln in Calvadosrahm, dazu Kroketten und Salat
<i>Pork filet „Calvados“ with apples in Calvados cream, croquettes
and salad</i> | 18,50 € |

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

Gerichte vom Fisch

- | | | | |
|-----|---|----------------|---------|
| 74. | Calamares Ringe
mit Pommes frites, Remouladensauce und Salat
<i>Calamari rings with french fries, remoulade sauce and salad</i> | | 13,50 € |
| 75. | Gegrillter Tintenfisch
mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse, Knoblauch und Salat
<i>Grilled squid with boiled potatoes, grilled vegetables, garlic and salad</i> | | 16,90 € |
| 78. | Doradefilet
mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salat
<i>Sea bream with boiled potatoes, grilled vegetables and lettuce</i> | | 21,50 € |
| 79. | Zanderfilet
mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salat
<i>Pike-perch filet, served with boiled potatoes, grilled vegetables and lettuce</i> | | 19,50 € |
| 80. | Lachsfilet
mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salat
<i>Salmon fillet, with boiled potatoes, grilled vegetables and lettuce</i> | | 19,50 € |
| 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 | 49,50 € |

Vegetarische Gerichte

- | | | | |
|-----|--|--|---------|
| 82. | Vegetarischer Teller ^{1.2.7}
panierter Käse, Champignons, Ei, gegrilltes Gemüse
<i>Vegetarian dish, breaded cheese, mushrooms, egg, grilled vegetables</i> | | 11,90 € |
|-----|--|--|---------|

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

Gerichte für unsere kleinen Gäste

84. **Rotkäppchen** 7,50 €
paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup
Little Red Riding Hood, breaded cutlet with french fries and ketchup
85. **Tarzan Steak** 7,90 €
paniertes Schnitzel mit Champignons, Pommes frites und Ketchup
Tarzan steak, breaded cutlet with mushrooms, french fries and ketchup
86. **Cevapcici** 7,50 €
mit Pommes frites und Ketchup
Cevapcici with french fries and ketchup

Senioren Gerichte

88. **Schweinelende** 14,50 €
mit Kräuterbutter, Kroketten, gegrilltem Gemüse und Salat
Pork loin with herb butter, croquettes, grilled vegetables and salad
89. **Lammsteak** 15,50 €
mit Kräuterbutter, Djuvecreis und Salat
Lamb steak with herb butter, Djuvec rice and salad
92. **Filetspieß** (Kalbs-, Schweine- und Rinderfilet) 17,50 €
mit Kroketten, Sauce Bearnaise und Salat
*Filet skewers (veal, pork and beef filets)
with croquettes, bearnaise sauce and salad*
93. **Rumpsteak 150 g** 18,50 €
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat
Rump steak with herb butter, fried potatoes and salad
94. **Putensteak** 13,50 €
mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salat
Turkey steak with boiled potatoes, grilled vegetables and salad
95. **Gefüllte Pljeskavica^{1.7}** 13,50 €
mit Schafskäse, Djuvecreis und Salat
Pljeskavica filled with feta cheese, Djuvec rice and salad

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

Beilagen

96.	Pommes frites / <i>French fries</i>	4,10 €
97.	Beilagensalat / <i>Side salad</i>	4,00 €
98.	Kroketten / <i>Croquettes</i>	4,00 €
99.	Salzkartoffeln / <i>Boiled potatoes</i>	4,00 €
100.	Bratkartoffeln / <i>Fried potatoes</i>	4,00 €
101.	Gemüse / <i>Vegetables</i>	3,70 €
103.	Djuvecreis / <i>Djuvec rice</i>	4,00 €
104.	Folienkartoffeln / <i>Baked potatoes</i>	5,50 €
105.	Grüne Bohnen / <i>Green beans</i>	4,50 €

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	3,70 €
151.	Campari⁴ Orange oder Soda	4 cl	4,10 €
152.	Martini bianco	4 cl	4,10 €
153.	Kir Royal	0,1 l	3,90 €
154.	Prosek Kroatischer Likörwein, Dessertwein, Dalmatien	0,1 l	3,90 €
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	3,10 €
157. Coca-Cola oder Cola Light ^{4,5}	0,3 l	3,10 €
158. Fanta ^{1,2,5}	0,3 l	3,10 €
159. Orangensaft	0,3 l	3,10 €
160. Apfelsaft	0,3 l	3,10 €
161. Apfelschorle	0,3 l	3,10 €
162. Traubensaft (rot)	0,2 l	3,10 €
163. Johannisbeernektar (schwarz)	0,2 l	3,10 €
164. Selters Mineralwasser	0,25 l	2,80 €
172. Selters Mineralwasser	Flasche 0,75 l	5,30 €
165. Selters stilles Wasser	0,25 l	2,60 €
166. Bitter Lemon ^{1,2,4,6}	0,2 l	2,90 €
167. Tonic Water ^{1,2,6}	0,2 l	2,90 €
168. Sprite ^{1,4}	0,3 l	3,10 €

Apfelwein

169. Apfelwein	vom Fass 0,25 l	2,70 €
170. Süßgespritzter	0,25 l	2,70 €
171. Sauergespritzter	0,25 l	2,70 €

Bier

180. Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	3,10 €
181. Radler	0,3 l	3,10 €
182. Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3 l	3,20 €
183. Bitburger alkoholfrei	Flasche 0,3 l	3,10 €
190. Erdinger Kristall	Flasche 0,5 l	4,10 €
191. Erdinger Hefe hell	Flasche 0,5 l	4,10 €
192. Erdinger Hefe dunkel	Flasche 0,5 l	4,10 €
193. Erdinger alkoholfrei	Flasche 0,5 l	4,10 €
194. Malzbier	Flasche 0,33 l	3,10 €

Warme Getränke

200.	Tasse Kaffee	2,60 €
202.	Tee mit Milch und Zitrone	2,60 €
203.	Glühwein	3,10 €
204.	HeiBer Apfelwein	3,00 €
205.	Cappuccino	2,90 €
206.	Espresso	2,60 €

Spirituosen

210.	Maltezer Kreuz	2 cl	2,90 €
214.	Williams Christ	2 cl	2,90 €
216.	Himbeergeist	2 cl	2,90 €
217.	Wodka	2 cl	2,90 €
218.	Slivovitz	2 cl	2,90 €
219.	Loza	2 cl	2,90 €
220.	Barak Palinka	2 cl	2,90 €
221.	Underberg	2 cl	2,90 €
222.	Fernet Branca oder Menta	2 cl	2,90 €
223.	Jägermeister ⁴	2 cl	2,90 €
224.	Pelinkovac ⁴	2 cl	2,90 €
225.	Linie Aquavit	2 cl	2,90 €
227.	Kruskovac ⁴ (Birnenlikör)	2 cl	2,90 €
228.	Julischka ⁴ (Kalt)	2 cl	2,90 €
229.	Baileys Irish Cream	2 cl	3,20 €
230.	HeiBer Slivovitz	2 cl	2,30 €
240.	Asbach Uralt	2 cl	2,90 €
231.	Calvados mit Apfel	2 cl	4,50 €
232.	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,50 €
237.	Jack Daniels	2 cl	5,00 €
238.	Ramazotti	2 cl	3,90 €
239.	Averna	2 cl	3,90 €

Offene Weißweine

- | | | | |
|------|---|-------|--------|
| 260. | Laski Rizling , Slowenien, mild, naturrein, halbtrocken
Passt zu Kalbfleisch, Geflügel, Fisch und Käseplatten. | 0,2 l | 4,60 € |
| 261. | Rauenthaler Steinmächer , Riesling, halbtrocken Dezente
Fruchtaromen, Kräuternote, fruchtig, mineralisch mit einer leichten Säure | 0,2 l | 4,60 € |
| 262. | Zilavka , Nuic, Herzegowina, Mostar, trocken
Die Weißweinsorte Zilavka ist eine der bedeutenden Rebsorten in Bosnien-Herzegowina und besonders in den Weinbergen bei Mostar beheimatet. | 0,2 l | 4,70 € |
| 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 ausgezeichneter Begleiter zu allen Fischgerichten, Fischeintopf, weißem Fleisch und Nudelgerichten. | 0,2 l | 4,60 € |
| 265. | Weinschorle | 0,2 l | 4,00 € |

Offene Roséweine

- | | | | |
|------|--|-------|--------|
| 280. | Kadarun rosé , herb, Dalmatien, Kroatien
Ein Rose aus Dubrovnik, von Konavle in Süddalmatien. Ein kristallklares Rose mit dem frischen Beerenaroma von Himbeeren und Johannisbeeren. Ein frischer und feinfruchtiger Rose mit wenig Säure. | 0,2 l | 4,60 € |
| 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 | 4,60 € |
| 282. | Weinschorle rosé | 0,2 l | 4,00 € |

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 | 4,60 € |
| 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 | 4,60 € |
| 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 | 5,30 € |
| 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 | 5,10 € |
| 288. | Kadarka , Mazedonien, mild, lieblich,
Säurearmer Rotwein, leichte und fein süffige Art, Passt zu Käse und Gegrilltem. Ein gehaltvoller Wein, lieblich und unkompliziert. | 0,2 l | 4,60 € |

Flaschenweine Weiß

- 270. Grasevina**, Kroatien, naturrein, trocken 0,75 l 24,50 €
Genießen Sie den Grasevina bei einer gut gekühlten Serviertemperatur, da entfaltet er seine Aromen am besten und ist dabei ein ausgezeichneter Begleiter zu allen Fischgerichten, Fischeintopf, weißem Fleisch und Nudelgerichten.
- 271. Posip, Cara**, Kroatien, trocken 0,75 l 33,50 €
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. Blassgoldene 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 33,90 €
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.
- 275. Lugana**, Italien, trocken 0,75 l 33,50 €
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 21,90 €
Die Weißweinsorte Zilavka ist eine der bedeutenden Rebsorten in Bosnien-Herzegowina und besonders in den Weinbergen bei Mostar beheimatet.

Flaschenweine Rot

- 289. Stina Vino Cuvee**, von der Insel Brac, Kroatien 0,75 l 27,50 €
Stina Cuvee crni, gekellert aus der einheimischen Rebsorte Plavac mali und gepaart mit den internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot, der zu einem üppigen Cuvee reift. Der Stina Cuvee crni ist ein eleganter und fruchtiger Rotwein. Ein hervorragender Begleiter zu gebratenes, gegrilltes Fleisch, dunkle Fleischgerichte, reifer Käse oder in einer angenehmen Runde mit Freunden, aber auch solo ein Genuss!
- 290. Korlat**, Kroatien, trocken 0,75 l 34,50 €
Der Korlat Cabernet Sauvignon vrhunsko vino ist ein mehrfach prämierter Spitzenwein aus der gleichnamigen Rebsorte Cabernet Sauvignon, gereift bis zur Perfektion in Barrique-Fässern. Die Vinarija Benkovac ist bekannt für seine guten Weine. Nur die besten Trauben kommen bei der Weinkellerei Benkovac zum Einsatz.
- 293. Dingac**, Kroatien, trocken 0,75 l 42,00 €
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.

Longdrinks

245. Hütchen	0,2 l	4,00 €
246. Whisky-Cola ^{4,5}	0,2 l	6,00 €
247. Bacardi-Cola ^{4,5}	0,2 l	6,00 €
248. Gin-Tonic	0,2 l	6,00 €
249. Wodka-Lemon	0,2 l	6,00 €

Sekt und Champagner

303. Mumm Dry	Flasche 0,75 l	20,80 €
305. Champagner M ^o et Chandon	Flasche 0,75 l	72,50 €

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.