

## Aperitifs

150.	<b>Sherry</b> medium, dry oder cream	4 cl	<b>3,90 €</b>
151.	<b>Campari</b> Orange oder Soda	4 cl	<b>4,50 €</b>
152.	<b>Martini</b> bianco	4 cl	<b>4,40 €</b>
153.	<b>KirRoyal</b>	0,1 l	<b>4,10 €</b>
154.	<b>Prosek</b> Kroatischer Likörwein, Dessertwein, Dalmatien	0,1 l	<b>4,00 €</b>
155.	<b>GlasSekt</b>	0,1 l	<b>4,00 €</b>
255.	<b>Aperol</b> oder <b>Hugo</b>	0,2 l	<b>5,90 €</b>

## Kalte Vorspeisen

10.	<b>Geräucherter Lachs</b> mit Toast und Butter <i>Smoked salmon with toast and butter</i>	<b>12,50 €</b>
13.	<b>Dalmatinische Schinkenplatte</b> mit Brot und Butter <i>Dalmatian ham platter with bread and butter</i>	<b>14,50 €</b>
14.	<b>Gourmet Salatteller</b> mit Hähnchenbrustfilet <i>Gourmet salad plate with chicken breast filet</i>	<b>14,50 €</b>
15.	<b>Gemischte Salatplatte</b> mit Thunfisch <i>Mixed salad plate with tuna</i>	<b>13,90 €</b>

## Warme Vorspeisen

18.	<b>Frische Champignons</b> , paniert, Remouladensauce und Brot <i>Fresh mushrooms, breaded, Tartar sauce and bread</i>	<b>10,50 €</b>
19.	<b>Panierter Schafskäse</b> mit Remouladensauce, Brot und Butter <i>Fried feta cheese with remoulade sauce, bread and butter</i>	<b>12,50 €</b>
20.	<b>Panierter Camembert</b> mit Toast, Preiselbeeren und Butter <i>Breaded Camembert with toast, butter and cranberries</i>	<b>10,50 €</b>
23.	<b>Schafskäse vom Grill</b> mit Knoblauchsauce und Brot <i>Feta cheese, grilled, with garlic sauce and bread</i>	<b>12,50 €</b>
24.	<b>Weinbergschnecken</b> (6 Stück) mit Toast <i>Snails (6 pieces) with toast</i>	<b>10,50 €</b>

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

## Suppen

25. **Rindfleischsuppe** mit Einlage von Nudeln 5,50 €  
*Beef soup with the contribution of noodles*
26. **Tomatencremesuppe** mit Sahnehäubchen 5,50 €  
*Cream of tomato soup with cream hood*
28. **Zwiebelsuppe / Onion soup** 6,50 €

## Grillspezialitäten

32. **Cevapcici** mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat 13,90 €  
*Cevapcici with french fries, Djuvec rice and salad*
33. **Pljeskavica<sup>7</sup>** mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat 15,50 €  
*Pljeskavica with french fries, Djuvec rice and salad*
34. **Zagrebteiler<sup>7</sup>** 17,50 €  
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. **Grillteiler<sup>7</sup>** 18,50 €  
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** 19,90 €  
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. **Räuberspieß** 17,50 €  
Pljeskavica, Rumpsteak, Schweineschnitzel, Paprika, Djuvecreis und Salat  
*Robber skewer - Pljeskavica, rump steak, pork cutlet, peppers, Djuvec rice and salad*
38. **Hirtenspieß** 17,50 €  
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** 20,90 €  
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 18,90 €  
*Liver veal - with garlic or steamed onions, fried potatoes and salad*

## Spezialitäten nach Art des Hauses

41. **„Adria“-Platte<sup>7</sup>**, pro Person 19,90 €  
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<sup>1,2</sup>**, pro Person 21,50 €  
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-Platte<sup>7</sup>**, pro Person 22,50 €  
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<sup>1,7</sup>**, pro Person 23,00 €  
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 23,50 €  
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Salat  
*Lamb steak „Caucasus“, tender, with herb butter, fried potatoes,  
green beans with becon and salad*
148. **Kosakenspieß<sup>7</sup>** 22,50 €  
3 Lammsteaks gewürzt, mit Djuvecris, Knoblauch und Salat  
*Cossacks spit - 3 spiced lamb steaks with Djuvec rice, garlic and salad*

## Gerichte vom Kalb

71. **Wiener Schnitzel** 20,50 €  
mit Pommes frites, gegrilltem Gemüse und Salat  
*Vienna escalope with french fries, grilled vegetables and salad*
72. **Cordon bleu<sup>1,2,7</sup>** 21,50 €  
mit Käse und Schinken gefüllt, Pommes frites, gegrikltem Gemüse und Salat  
*Cordon bleu - filled with ham and cheese, French fries, grilled  
vegetables and salad*

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

## Steaks

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 48  | <b>Rumpsteakmit Kräuterbutter 220 g</b><br>mit Pommes frites und Salat<br><i>Rump steak with herb butter 220 g, with french fries and salad</i>   | 29,00 € |
| 50. | <b>Rumpsteak„Bismarck“ 220 g</b><br>mit gedünsteten Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat<br><i>Rump steak „Bismarck“ 220 g<br/>with steamed onions, fried egg, fried potatoes and salad</i>                | 30,50 € |
| 51. | <b>Rumpsteak„Spezial“ 220 g</b><br>mit Knoblauchsauce, Pommes frites, Speckbohnen und Salat<br><i>Rump steak „special“ 220 g<br/>with garlic sauce, french fries, bacon green beans and salad</i>                   | 30,50 € |
| 52. | <b>Rumpsteak„Lustiger Bosnijak“<sup>1.7</sup> 220 g</b><br>gefüllt mit Schafskäse, dazu Bratkartoffeln und Salat<br><i>Rump steak „Funny Bosniak“ 220 g,<br/>stuffed with feta cheese, fried potatoes and salad</i> | 32,00 € |
| 55. | <b>Pfeffersteak 220 g</b><br>Rumpsteak, grüner Pfeffer, Kroketten, Butterreis und Salat<br><i>Pepper steak 220 g<br/>rump steak, green pepper, croquettes, butter rice and salad</i>                                | 32,50 € |

## Gerichte vom Fisch

- |     |   |                        |
|-----|---|------------------------|
| 74. | <b>CalamaresRinge</b><br>mit Pommes frites, Remouladensauce und Salat<br><i>Calamari rings with french fries, remoulade sauce and salad</i>   | 14,50 €                |
| 75. | <b>GegrillterTintenfisch</b><br>mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse, Knoblauch und Salat<br><i>Grilled squid with boiled potatoes, grilled vegetables, garlic and salad</i>                         | 17,90 €                |
| 78. | <b>Doradefilet</b><br>mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salat<br><i>Sea bream with boiled potatoes, grilled vegetables and lettuce</i>  | 22,50 €                |
| 79. | <b>Zanderfilet</b><br>mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salat<br><i>Pike-perch filet, served with boiled potatoes,<br/>grilled vegetables and lettuce</i>                                     | 20,50 €                |
| 80. | <b>Lachsfilet</b><br>mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salat<br><i>Salmon fillet, with boiled potatoes,<br/>grilled vegetables and lettuce</i>  | 20,50 €                |
| 81. | <b>Fischplatte</b> (verschiedene Fischarten)<br>mit Salzkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Salat<br><i>Fish plate (various types of fish)<br/>with boiled potatoes, grilled vegetables and lettuce</i> | für 2 Personen 51,50 € |

# Internationale Gerichte

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 57. | <b>Schnitzel „Wiener Art“</b><br>mit Pommes frites, gegrilltem Gemüse und Salat<br><i>Escalope „Vienna style“ with french fries, grilled vegetables and salad</i>  | 15,50 € |
| 58. | <b>Zwiebelschnitzel</b><br>mit Bratkartoffeln und Salat<br><i>Onion Schnitzel with fried potatoes and salad</i>  | 15,50 € |
| 59. | <b>Cordon bleu vom Schwein<sup>1,2,4</sup></b><br>paniertes Schnitzel mit Käse und Schinken gefüllt,<br>dazu Pommes frites, gegrilltes Gemüse und Salat<br><i>Cordon bleu of pork breaded cutlet with cheese and ham,<br/>served with french fries, grilled vegetables and salad</i> | 16,50 € |
| 60. | <b>Jägerschnitzel</b> (paniert)<br>mit Pommes frites und Salat<br><i>Hunter escalope (breaded) with french fries and salad</i>   | 15,90 € |
| 61. | <b>Paprikaschnitzel</b> (paniert)<br>mit Paprikasauce, Pommes frites und Salat<br><i>Paprika escalope (breaded) with paprika sauce,<br/>french fries and salad</i>   | 15,90 € |
| 62. | <b>Putenschnitzel</b><br>mit gegrilltem Gemüse, Kroketten und Salat<br><i>Turkey escalope with grilled vegetables, croquettes and salad</i>  | 16,90 € |
| 63. | <b>Gefüllte Koteletts<sup>1,7</sup></b><br>mit Schafskäse und Schinken, dazu Bratkartoffeln und Salat<br><i>Stuffed chops with feta cheese and ham, fried potatoes and salad</i>   | 16,90 € |
| 67. | <b>Schweinefilet<sup>1,7</sup></b><br>mit Kräuterbutter, gedünsteten grünen Bohnen,<br>Bratkartoffeln und Salat<br><i>Pork filet with herb butter, steamed green beans, baked<br/>potatoes and salad</i>   | 18,50 € |
| 69. | <b>Schweinefilet „Calvados“<sup>1,7</sup></b><br>mit Äpfeln in Calvadosrahm, dazu Kroketten und Salat<br><i>Pork filet „Calvados“ with apples in Calvados cream, croquettes<br/>and salad</i>  | 18,50 € |

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

## Gerichte für unsere kleinen Gäste

84. **Rotkäppchen** 8,50 €  
paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup  
*Little Red Riding Hood, breaded cutlet with french fries and ketchup*
85. **TarzanSteak** 8,90 €  
paniertes Schnitzel mit Champignons, Pommes frites und Ketchup  
*Tarzan steak, breaded cutlet with mushrooms, french fries and ketchup*
86. **Cevapcici** 8,50 €  
mit Pommes frites und Ketchup  
*Cevapcici with french fries and ketchup*

## Senioren Gerichte

88. **Schweinelende** 15,50 €  
mit Kräuterbutter, Kroketten, gegrilltem Gemüse und Salat  
*Pork loin with herb butter, croquettes, grilled vegetables and salad*
89. **Lammsteak** 16,50 €  
mit Kräuterbutter, Djuvecreis und Salat  
*Lamb steak with herb butter, Djuvec rice and salad*
92. **Filetspieß** (Kalbs-, Schweine- und Rinderfilet) 18,50 €  
mit Kroketten, Sauce Bearnaise und Salat  
*Filet skewers (veal, pork and beef filets)  
with croquettes, bearnaise sauce and salad*
93. **Rumpsteak 150 g** 19,50 €  
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<sup>1.7</sup>** 13,50 €  
mit Schafskäse, Djuvecreis und Salat  
*Pljeskavica filled with feta cheese, Djuvec rice and salad*

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

# Vegetarische Gerichte

82. **Vegetarischer Teller**<sup>1,2,7</sup> 12,90 €  
panierter Käse, Champignons, Ei, gegrilltes Gemüse  
*Vegetarian dish, breaded cheese, mushrooms,  
egg, grilled vegetables*

## 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*

## Beilagen

96. **Pommesfrites** / French fries 4,50 €  
97. **Beilagensalat** / Side salad 4,50 €  
98. **Kroketten** / Croquettes 4,50 €  
99. **Salzkartoffeln** / Boiled potatoes 4,50 €  
100. **Bratkartoffeln** / Fried potatoes 4,50 €  
101. **Gemüse** / Vegetables 4,50 €  
103. **Djuvecreis** / Djuvec rice 4,50 €  
104. **Folienkartoffeln** / Baked potatoes 5,50 €  
105. **Grüne Bohnen** / Green beans 4,50 €

Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer sind in den Preisen enthalten.

# Alkoholfreie Getränke

156.	Spezi	0,3 l	3,30 €
157.	Coca-Cola oder Cola Light <sup>4,5</sup>	0,3 l	3,30 €
158.	Fanta <sup>2,5</sup>	0,3 l	3,30 €
159.	Orangensaft	0,3 l	3,30 €
160.	Apfelsaft	0,3 l	3,30 €
161.	Apfelschorle	0,3 l	3,30 €
162.	Traubensaft (rot)	0,2 l	3,30 €
163.	Johannisbeernektar (schwarz)	0,2 l	3,30 €
164.	Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
172.	Gerolsteiner Mineralwasser	Flasche 0,75 l	5,40 €
165.	Gerolsteiner stilles Wasser	0,25 l	2,90 €
166.	Bitter Lemon <sup>1,2,4,6</sup>	0,2 l	3,10 €
167.	Tonic Water <sup>1,2,6</sup>	0,2 l	3,10 €
168.	Sprite <sup>4</sup>	0,3 l	3,30 €

## Apfelwein

169.	Apfelwein	vom Fass 0,25 l	2,80 €
170.	Süßgespritzter	0,25 l	2,80 €
171.	Sauergespritzter	0,25 l	2,80 €

## Bier

180.	Bitburger Pils vom Fass	0,3 l	3,50 €
181.	Radler	0,3 l	3,50 €
182.	Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3 l	3,50 €
183.	Bitburger alkoholfrei	Flasche 0,3 l	3,50 €
190.	Erdinger Kristall	Flasche 0,5 l	4,50 €
191.	Erdinger Hefe hell	Flasche 0,5 l	4,50 €
192.	Erdinger Hefe dunkel	Flasche 0,5 l	4,50 €
193.	Erdinger alkoholfrei	Flasche 0,5 l	4,50 €
194.	Malzbier	Flasche 0,33 l	3,50 €

## Warme Getränke

200.	Tasse Kaffee	2,70 €
202.	Tee mit Milch und Zitrone	2,70 €
203.	Glühwein	3,20 €
204.	HeiBer Apfelwein	3,10 €
205.	Cappuccino	3,00 €
206.	Espresso	2,80 €

## Spirituosen

210.	Maltezer Kreuz	2 cl	3,00 €
214.	Williams Christ	2 cl	3,00 €
216.	Himbeergeist	2 cl	3,00 €
217.	Wodka	2 cl	3,00 €
218.	Slivovitz	2 cl	3,00 €
219.	Loza	2 cl	3,00 €
220.	Barak Palinka	2 cl	3,00 €
221.	Underberg	2 cl	3,00 €
222.	Fernet Branca oder Menta	2 cl	3,00 €
223.	Jägermeister <sup>4</sup>	2 cl	3,00 €
224.	Pelinkovac <sup>4</sup>	2 cl	3,00 €
225.	Linie Aquavit	2 cl	3,00 €
227.	Kruskovic <sup>4</sup> (Birnenlikör)	2 cl	3,00 €
228.	Julischka <sup>4</sup> (Kalt)	2 cl	3,00 €
229.	Baileys Irish Cream	2 cl	3,30 €
230.	HeiBer Slivovitz	2 cl	2,40 €
240.	Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
231.	Calvados mit Apfel	2 cl	4,60 €
232.	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,60 €
237.	Jack Daniels	2 cl	5,10 €
238.	Ramazotti	2 cl	4,00 €
239.	Averna	2 cl	4,00 €

## Offene Weißweine

- |      |  |       |        |
|------|--|-------|--------|
| 260. | <b>Laski Rizling</b> , Slowenien, mild, naturrein, halbtrocken<br>Passt zu Kalbfleisch, Geflügel, Fisch und Käseplatten.   | 0,2 l | 5,30 € |
| 261. | <b>Rauenthaler Steinmächer</b> , Riesling, halbtrocken Dezente<br>Fruchtaromen, Kräuternote, fruchtig, mineralisch mit einer leichten Säure  | 0,2 l | 5,30 € |
| 262. | <b>Zilavka</b> , Nuic, Herzegowina, Mostar, trocken<br>Die Weißweinsorte Zilavka ist eine der bedeutenden Rebsorten in Bosnien-Herzegowina und besonders in den Weinbergen bei Mostar beheimatet.  | 0,2 l | 5,30 € |
| 264. | <b>Grasevina</b> , Kroatien, herb, naturrein, trocken<br>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 | 5,30 € |
| 265. | <b>Weinschorle</b>   | 0,2 l | 4,50 € |

## Offene Roséweine

- |      |  |       |        |
|------|--|-------|--------|
| 280. | <b>Kadarun rosé</b> , herb, Dalmatien, Kroatien<br>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 | 5,30 € |
| 281. | <b>Portugieser Weißherbst</b> , Pfalz, mild<br>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 | 5,30 € |
| 282. | <b>Weinschorle rosé</b>  | 0,2 l | 4,50 € |

## Offene Rotweine

- |      |  |       |        |
|------|--|-------|--------|
| 283. | <b>Plavac</b> , Kroatien, herb<br>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 | 5,30 € |
| 284. | <b>Peljesac</b> , Kroatien, halbtrocken, feine Restsüße.<br>Seinen Namen hat er von der sonnigen Halbinsel Pelješac in Süd Dalmatien. Sehr angenehm zu jeglichem Fleisch.  | 0,2 l | 5,30 € |
| 285. | <b>Blatina</b> , Herzegowina, trocken<br>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 | 5,50 € |
| 286. | <b>Merlot</b> , Kroatien, trocken<br>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 | 5,30 € |
| 288. | <b>Kadarka</b> , Mazedonien, mild, lieblich,<br>Säurearmer Rotwein, leichte und fein süffige Art, Passt zu Käse und Gegrilltem. Ein gehaltvoller Wein, lieblich und unkompliziert.   | 0,2 l | 5,30 € |

## Flaschenweine Weiß

- |             |  |        |                |
|-------------|--|--------|----------------|
| <b>270.</b> | <b>Grasevina Krauthaker</b> , Kroatien, naturrein, trocken<br>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.   | 0,75 l | <b>28,50 €</b> |
| <b>271.</b> | <b>Posip, Cara</b> , Kroatien, trocken<br>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.<br>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.<br>Posip Cara passt hervorragend zu Fisch vom Grill, Risotto und Fischsuppe | 0,75 l | <b>35,50 €</b> |
| <b>272.</b> | <b>Zilavka Selekcija</b> , Nuic, Herzegowina, Mostar, trocken<br>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.  | 0,75 l | <b>35,90 €</b> |
| <b>275.</b> | <b>Lugana</b> , Italien, trocken<br>Ein junger, italienischer Wein. Der Charakter trocken, frisch und mit intensiven Aromen von Äpfeln und Citrusfrüchten, belebend, jugendlich und animierend.  | 0,75 l | <b>35,50 €</b> |
| <b>276.</b> | <b>Zilavka</b> , Nuic, trocken<br>Die Weißweinsorte Zilavka ist eine der bedeutenden Rebsorten in Bosnien-Herzegowina und besonders in den Weinbergen bei Mostar beheimatet.   | 0,75 l | <b>23,90 €</b> |

## Flaschenweine Rot

- |             |   |        |                |
|-------------|---|--------|----------------|
| <b>289.</b> | <b>Stina Vino Cuvee</b> , von der Insel Brac, Kroatien<br>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! | 0,75 l | <b>29,50 €</b> |
| <b>290.</b> | <b>Korlat</b> , Kroatien, trocken<br>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.   | 0,75 l | <b>36,50 €</b> |
| <b>293.</b> | <b>Dingac</b> , Kroatien, trocken<br>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.<br>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.                    | 0,75 l | <b>45,00 €</b> |

## Longdrinks

245.	Hütchen	0,2 l	4,50 €
246.	Whisky-Cold <sup>4,5</sup>	0,2 l	6,50 €
247.	Bacardi-Cold <sup>4,5</sup>	0,2 l	6,50 €
248.	Gin-Tonic	0,2 l	6,50
249.	Wodka-Lemon	0,2 l	6,50

## Sekt und Champagner

303.	Mumm Dry	Flasche 0,75 l	22,00 €
305.	Champagner M <sup>o</sup> 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

### 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