



seit 1979



Apéritif

Prošek	5 cl	2,90
Martini	5 cl	3,10
Campari	4 cl	3,10
Martini-Prosecco	0,1 l	3,50

Suppen

Tomatensuppe mit Gin und Sahnehaube	4,10
Hühnerbrühe mit Einlage	4,20
Gulaschsuppe	4,70
Zwiebelsuppe	4,80

Kleine Köstlichkeiten

Bruschetta frische Tomatenwürfel mit Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl auf Brot	4,20
Datteln im Speckmantel garniert mit Tomate-Rucola	6,00
Rinder-Carpaccio hauchdünne Scheiben mit Rucola und Parmesan, dazu Brot	9,80
Schafskäse, gebacken	6,20
Camembert, gebacken	5,80
Meeresfrüchte eingelegt in gut gewürzte Knoblauch- sauce und Olivenöl, dazu Brot	8,00
Dalmatinischer Schinken mit Oliven, Butter und Brot	9,80
Vorspeiseteller nach Art des Hauses	10,00

Salate

Bauern-Salat mit Gurken, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse	5,50	Amerikanischer Salat Teller frische, bunte Salate mit gegrillter Putenbrust, gebratenen Champignons, Tomaten, roten Zwiebeln und Brot	9,80
Garnelen-Salat Teller frische, bunte Salate mit gebratenen Garnelen und Brot	10,80	Caprese-Salat Büffelmozzarella und Cherry-Tomaten auf Rucola-Salat, angerichtet mit Balsamico und Olivenöl	6,80
Rinderfilet – Rucola gegrillte Rinderfiletscheiben auf Tomate-Rucola-Salat in Marinade, verfeinert mit gehobeltem Parmesan.	18,80		

Beilagen

Gebratene Zwiebeln	2,50	Mais	2,50
Champignon-Zwiebeln erntefrisch gedünstet	3,80	Blattspinat	3,30
Pommes frites	2,50	Kräuterbutter	0,80
Pfeffersauce	1,90	Bratkartoffeln	3,60
Rosenkohl à la crème	3,30	Broccoli	3,00





Grill-Spezialitäten*

Grillteller verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Djuwetschreis und Pommes frites	14,00	Pljeskavica, gefüllt Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	13,80
Ražnji 2 Spießchen, mit Djuwetschreis und Pommes frites	12,50	Slavonia-Spieß Rumpsteak, Schweinerücken, Schweinefilet, Speck am Spieß, mit Pommes frites und Djuwetschreis	14,50
Pola Pola Ćevapi und Ražnji, mit Djuwetschreis und Pommes frites	12,00	Zagreb-Steak, gefüllt Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	16,50
Ćevapi mit Djuwetschreis und Pommes frites	11,50	Dubrovnik-Teller Rumpsteak, Schweinefilet, Hacksteak, Speck, mit Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	15,80
Rinderleber, gegrillt mit gebratenen Zwiebeln, Djuwetschreis und Pommes frites	11,80		
Dubrovnik-Platte Rumpsteak, Schweinefilet, Hacksteak, Putenfilet, Speck, Pommes frites, Broccoli, Bohnen, Kroketten und Djuwetschreis		ab 2 Pers. pro Person 17,50	

Hähnchengerichte*

Hähnchenbrustfilet Mozzarella 13,80 gegrillte Hähnchenbrust mit Pesto-Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken, dazu Butterreis	13,80	Hähnchenbrustfilet Spinat 13,80 Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und franz. Schafskäse, dazu Kroketten	13,80
---	--------------	---	--------------

Pfannengerichte*

Jägerschnitzel mit Pommes frites	13,50	Sataras geschnetzeltes Fleisch in frischem Gemüse gedünstet, mit Eiern verfeinert, dazu Butterreis	11,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	12,50	Toronto-Pfanne geschnetzeltes Fleisch mit Zwiebeln, Champignons und Brokkoli in Sherry-Sauce, dazu Butterreis	13,00
Zagreb-Schnitzel Schweineoberschale, gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites	14,50	Vegetarische Kost Kartoffeln und grüne Bohnen, in Basilikum-Sahne mit Tomaten, mit Käse überbacken	11,00
Dubrovnik-Schnitzel Schweineoberschale mit Schafskäse gefüllt, Pommes frites und Djuwetschreis	14,50		
Putensteak „Hollandaise“ mit Kroketten und Brokkoli	13,00		

* Zu allen Gerichten servieren wir vorweg einen Salat.



Das Zarteste*

Schweinefilet „Ružica“	14,00	Rumpsteak „Gutsherren Art“	17,50
Schweinefilet in Speck gewickelt, mit Pommes frites und Djuwetschreis		fettfreies Rumpsteak mit frischen Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Schweinefilet „Champignon“	14,80	Pfeffersteak	24,30
mit frischen Champignons in Rahmsauce und Pommes frites		Rinderfilet in einer pikanten Sauce mit grünem Pfeffer, dazu Kroketten, und Speckbohnenbündchen	
Schweinefilet „Béarnaise“	14,50	Rinderfilet „Burin“	24,80
zartes Schweinefilet mit Sauce Béarnaise, dazu Mandel- Brokkoli und Kroketten		Filetsteak überzogen mit einer leicht süßen Rotwein-Pfeffer-Sauce, dazu Buttereis	
Filet-Teller			18,50
Rinderfilet, Schweinefilet und Lammfilet, mit Kroketten und Rosenkohl, dazu Champignonsauce			
Chateaubriand „Gärtnerin Art“			26,50
mit Sauce Bernaise, mit verschiedenen Gemüsen umlegt, dazu Kroketten		ab 2 Pers. pro Person	

Fisch*

Rizotto	11,80	Calamaris, gegrillt	13,00
Reisspezialität mit Scampi		mit Mangoldkartoffeln	
Fussilli „Scampi-Spinat“	12,50	Zanderfilet	14,80
Nudeln mit gebratenen Scampis und Spinat in Sahnesauce		mit Butterkartoffeln und Blattspinat	
Calamari fritti	12,50	Gambas, gegrillt	19,80
Tintenfisch frittiert mit Knoblauch-Dip, dazu Pommes frites		mit pikanter Sauce, dazu Brot	
		Fischteller	14,80
		mit Mangoldkartoffeln und zerlassener Butter	

Lamm*

Lammkoteletts	14,80	Lammfilet	22,00
mit Bratkartoffeln		mit Rosenkohl à la crème und Kroketten	

* Zu allen Gerichten servieren wir vorweg einen Salat.





Getränke

Biere

Pils vom Fass	0,3 l	2,90
Pils vom Fass	0,4 l	3,60
Alsterwasser	0,3 l	2,90
Alsterwasser	0,4 l	3,60
Dunkles Bier v. Fass	0,3 l	2,90
Dunkles Bier v. Fass	0,4 l	3,60
Hefeweizen v. Fass	0,3 l	2,90
Hefeweizen v. Fass	0,5 l	4,20
Hefe, alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,20
Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	2,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola / light / Zero	Fl. 0,2 l	2,20
Fanta	Fl. 0,2 l	2,20
Sprite	Fl. 0,2 l	2,20
Mezzo Mix	Fl. 0,33 l	3,00
Apfelschorle	0,2 l	2,20
Apfelschorle	0,4 l	3,60
VIO Rhababerschorle	Fl. 0,3 l	3,10
VIO Johannisbeerschorle	Fl. 0,3 l	3,10
Mineralwasser/Stilles Wasser	Fl. 0,25 l	2,50
Mineralwasser/Stilles Wasser	Fl. 0,75 l	5,80
Erdbeersaft	Fl. 0,2 l	2,80
Apfelsaft	0,2 l	2,60
Orangensaft	Fl. 0,2 l	2,80
Johannisbeersaft	Fl. 0,2 l	2,80
Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	2,90
Tonic Water	Fl. 0,2 l	2,90
Ginger Ale	Fl. 0,2 l	2,90
Red Bull	Do. 0,25 l	3,50

Heiße Getränke

Kaffee	2,40
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,70
Milchkaffee	2,70
Cappuccino	2,90
Mocca	2,50
Kräutertee	3,00
Rooibos Vanilla (Kräutertee)	3,00
Grüner Tee	3,00
Darjeeling Royal (Schwarzer Tee)	3,00
Earl Grey (Schwarzer Tee)	3,00
Assam Special (Schwarzer Tee)	3,00
Früchtetee (Sommerbeeren)	3,00
Kräutertee (Pfefferminzblätter)	3,00
Latte Macchiato	3,20
Heiße Schokolade	2,80

Klare

Fürst Bismarck	2 cl	2,30
Jubiläums-Aquavit	2 cl	2,90
Three Sixty Vodka	2 cl	2,70
Three Sixty Vodka	4 cl	4,50

Cognac

Hennessy Fine	2 cl	3,50
---------------	------	-------------

Rum/Whisky/Gin

Bacardi Rum	4 cl	4,30
Havana Club 7 Jahre	4 cl	4,70
Bombay Gin	4 cl	4,40
Hendrick's Gin	4 cl	4,90
Johnny Walker black	4 cl	4,80
Jack Daniels	4 cl	4,60
Chivas Regal 18 Jahre	4 cl	5,00

Liköre

Baileys Irish Cream	4 cl	4,30
Jägermeister	2 cl	2,50



KROATISCHE ECKE

Karlovačko (Bier)	Fl. 0,33 l	2,90
Juliška (Pflaumenbrand/Birnenlikör)	2 cl	2,20
Šljivovic (Pflaumenbrand)	2 cl	2,50
Loza (Grappa)	2 cl	2,50
Travarica (Kräuterbrand)	2 cl	2,50
Medica (Tresterbrand mit Honig)	2 cl	2,50
Viljamovka (Williamsbirne)	2 cl	2,80
Cezar (Weinbrand)	2 cl	2,70
Kruškovac (Birnenlikör)	2 cl	2,50
Pelinkovac (Kräuterlikör)	2 cl	2,50
Amaro (Kräuterlikör)	2 cl	2,50
Orahovac (Walnusslikör)	2 cl	2,50



Offene Qualitätsweine

Laški Rizling weiß Slavonien Kro. lieblich, angenehmes und mildes Aroma	0,2 l	4,10	Dalmatiner Rot rot Dalmatien Kro. lieblich, von verhaltener milder Glut	0,2 l	4,10
Graševina weiß Slavonien Kro. halbtrocken, edel extraktreich im Geschmack	0,2 l	4,30	Pelješac rot Dalmatien Kro. halbtrocken, edel mildes Aroma	0,2 l	4,10
Graševina weiß Slavonien Kro. trocken, harmonisch und angenehm im Aroma	0,2 l	4,30	Plavac rot Dalmatien Kro. trocken, harmonisch und feinherb im Geschmack	0,2 l	4,10
Malvazija weiß Istrien Kro. trocken, leichtes Akazienblumenaroma	0,2 l	4,20			
	Rosé rosé Dalmatien Kro. trocken, fruchtig und spritzig im Geschmack mit harmonischem Aroma	0,2 l	4,10		

Flaschenweine 0,75 l

Pinot Sivi – Kutjevo weiß Slavonien Kro. – trocken, SW, typisch harmonisch und mit fruchtigem Aroma	15,00	Pinot Crni – Kutjevo rot Slavonien Kro. – trocken, QW, feurig und mit angenehmem Aroma	15,00
Zlatna Vrbnička Žlahtina weiß Kvarner/Krkk – trocken, QW, erfrischender Geschmack und angenehmes Aroma	18,00	Postup rot Dalmatien/Pelješac – trocken, SW, höchster Genuss	27,00
Pošip – Čara weiß Dalmatien/Korčula – trocken, SW, vornehm, feurig und mit extraktreichem Geschmack	22,50	Dingač rot Dalmatien/Pelješac – trocken, SW, vollmundig, höchster Genuss	33,00
Chardonnay – Krauthaker weiß Slavonien Kro. – trocken, QW, angenehmes Aroma	25,50	Zlatan Plavac Grand Cru rot Dalmatien/Hvar – trocken, besonders erlesen, voller Körper, schwer	66,00
Korlat Syrah rot Dalmatien Kro. – trocken, SW intensive und konzentrierte würzige Aromen von reifen Brombeeren und schwarzen Rosinen, ein Aroma von Kaffee und dunkler Schokolade sowie ein diskreter Duft von Tabak			30,00

Sekt · Champagner

Fürst v. Metternich	0,75 l	24,00
Veuve Clicquot	0,75 l	75,00
Moët & Chandon Rosé	0,75 l	85,00

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

www.dubrovnikrestaurant.de

