



# **SPEISEKARTE**

**MEDITERRANEAN &  
INTERNATIONAL CUISINE**





# Interessante Fakten über Dubrovnik

Dubrovnik ist eines der Symbole Kroatiens mit einer sehr reichen und prachtvollen Geschichte, die zahlreiche kulturelle Gebäude, Museen, Schlösser, Kirchen und Klöster hinterlassen hat.

Die Altstadt von Dubrovnik befindet sich seit 1979 auf der Liste des UNESCO-Weltkulturerbes.

Die Stadt wurde im 7. Jahrhundert gegründet.

Es ist das Verwaltungszentrum der Gespanschaft Dubrovnik-Neretva und eines der wichtigsten historisch-touristischen Zentren Kroatiens.

Dubrovnik ist auch bekannt für seine Dubrovnik-Stadtmauern, eine Festungsanlage, die die Altstadt von Dubrovnik umgibt.







## Interessante Fakten über Split

An der Küste der Adria in Kroatien gelegen. Der römische Kaiser Diokletian errichtete im 4. Jahrhundert den Diokletianpalast in Split als seine Residenz, wo er seinen Urlaub verbrachte.

Die Stadt mit der ältesten Kathedrale der Welt, der Kirche des Heiligen Duje

Es ist bekannt, dass Split die Hauptstadt der Olympioniken und die Stadt mit den meisten olympischen Medaillen ist.

Split hat einen Sportverein, den es über alles stellt, unabhängig von den Erfolgen. Hajduk ist der Verein, der in verschiedenen Liedern besungen wird, Spiele werden nicht verpasst, und die Verehrung für Hajduk ist ein bestimmter Lebensstil, den die Bewohner von Split gerne pflegen.







# Interessante Fakten über Trogir

Irgendwann um das Jahr 3000 vor Christus begann Trogir erstmals zu existieren.

In Trogir wurde bereits im Jahr 1271 am 29. Oktober die erste Apotheke in Kroatien, aber auch in ganz Europa, eröffnet.

Kairos ist der jüngste Sohn des griechischen Gottes Zeus und ist am bekanntesten als der Gott des günstigen Moments. Der Legende nach eilt er dringend und fast unhörbar unter den Menschen hindurch und gibt ihnen die Gelegenheit, ihn zu ergreifen.

Sein am besten erhaltener Vertreter aus dem 3. Jahrhundert vor Christus wurde gerade in Trogir gefunden, weshalb Trogir als Stadt der glücklichen Momente betrachtet wird.







## Etwas über unser Team

Das Restaurant Dubrovnik öffnet seit 30 Jahren seine Türen für geschätzte Gäste und bietet reine Qualität und mit viel Liebe zubereitete Speisen.

Gutes Essen verbindet die Menschen, und unser Team hat eine große Anzahl treuer Gäste gewonnen, denen wir auf diesem Weg für ihre Treue in all den Jahren danken möchten.

Wir freuen uns auf zukünftige Besuche und das Kennenlernen neuer Gäste!

In die wunderschöne Stadt Hamburg haben wir die Geschmäcker der Stadt Dubrovnik zusammen mit der deutschen Küche gebracht, und unsere Speisekarte bietet eine reiche Auswahl an erstklassigen Gerichten für jeden unserer Gäste!

Von Fleischgerichten vom Grill über Meeresdelikatessen bis hin zu saftigen Saucen werden Sie jede Ihrer Auswahlmöglichkeiten genießen!

Unsere beiden Spitzenköche sind junge und ehrgeizige Experten, die Ihnen unsere authentischen kroatischen Gerichte präsentieren, begleitet von den Rezepten unserer Großmütter, mit denen Sie sich gerne vertraut machen werden.

Unser Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!





## SALATE

1. Thunfisch-Salat.....14,50  
*Verschiedene Salat Sorten mit Thunfisch, Oliven<sup>5,12</sup> und Brot*
2. Küchenchef-Salat.....13,50  
*Verschiedene Salat Sorten mit Schafskäse, Oliven<sup>5,12</sup> und Brot*
3. Dubrovnik-Salat.....15,90  
*mit Putenbrust paniert, Eiern und Brot*
4. Steakstreifen-Salat.....17,90   
*Verschiedene Salat Sorten, Cherry Tomaten, Parmesan, Rumpsteak  
mit Senf-Honigsoße*

## SUPPEN

5. Tomatensuppe<sup>9,14</sup>.....6,90
6. Hühnersuppe.....6,90
7. Gulashsuppe<sup>14</sup>.....7,90
8. Französische Zwiebelsuppe.....8,90  
*mit Käse überbacken<sup>7</sup>*

## KINDER-GERICHTE

9. Rotkäppchen.....11,90  
*Paniertes Schnitzel mit Gemüse oder Pommes*
10. Hähnchen-Nuggets.....11,90  
*mit Gemüse oder Pommes*





## VORSPEISEN

11. Schafskäse paniert.....13,90  
*mit Tomate, Gurke, Paprika, Butter<sup>1</sup> und Brot*
12. Spargel im Speckmantel.....12,90  
*mit Cherry Tomaten, Ruccola and Hollandaise Soße*
13. Kalte Platte (für 2 Personen).....16,90  
*mit Proscutto, Oliven,<sup>5,12</sup> Käse und Pflaumen in Speckmantel dazu  
Knobi Brot*


## PASTA

14. Spaghetti Garnelen.....21,90  
*mit Zucchini, Cherrytomaten und Zwiebeln in Tomatensauce<sup>10,14</sup>*
15. Tagliatelle Trüffel.....22,90  
*mit Hähnchen in Sahnesoße*
16. Spaghetti Carbonara.....18,90  
*mit Eiern, Parmesan und Speck in Sahnesoße*

## RISOTTO

17. Primavera.....17,90  
*Risotto mit Gemüse*
18. Rindotto .....21,90   
*Risotto mit Rindfleisch und Champignons*

*Mit diesem aromatischen Risotto und einem Glas Cabernet-Souignon  
Wein, würden Sie eine ausgezeichnete Wahl für dieses gastronomische Erlebnis  
treffen!*

 = Empfehlung des Hauses





# SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

## LAVASTEIN GRILL

Alle Spezialitäten vom Grill beinhalten eine Beilage Ihrer Wahl

19. Rinder Leber.....17,90

*mit gegrilltem Zwiebeln*

20. Cevapcici.....18,90

*würziges Rindfleisch-Röllchen<sup>9</sup>*

21. Gefülltes Hacksteak.....19,90

*mit Schafskäse gefüllt*

22. Grillteller.....21,90

*Verschiedene Sorten Fleisch vom Grill*

23. Gusarski-Spieß.....24,90

*Rumpsteak, Schweinefilet, Kotelett, Speck und Pute*

24. Schweinefilet-Medallions.....22,90 

*mit Champignon Sahnesoße*

*Liebhaber saftiger Medallions werden von einem Glas trockenen Plavac-Wein begeistert sein, der perfekt zu diesem Geschmackserlebnis passt!*

25. Holzfällersteak.....18,90

*Schweinenacken gegrillt mit gegrilltem Zwiebeln*

26. Trogir Kotelett.....21,90

*Schweinekotelett gefüllt mit Käse und Proscutto*

27. Fliegende Pflaume.....23,90 

*Putenfilet in einer saftigen Aprikosen-Pflaumensoße mit gegrillte Gemüse und Butterreis*

*Zu diesem farbenfrohen Gericht empfiehlt das Haus ein Glass Merlot-Wein, der die Aromen zusätzlich verzaubert!*





# SAFTIGE STEAKS VOM GRILL

## LAVASTEIN GRILL

Alle Spezialitäten vom Grill beinhalten eine Beilage Ihrer Wahl

28. Putensteak.....19,90

*mit Kräuterbutter<sup>9</sup>*

29. Lammfilet.....27,90

*Das Beste vom Lamm! Zart und geschmackvoll, mit Kräuterbutter<sup>9</sup>*

30. Rumpsteak Natur.....27,90

*mit Kräuterbutter<sup>9</sup>*

31. Zoro Steak.....28,90

*Rumpsteak mit Kartoffel Püree, dazu Trüffelsoße<sup>9,10</sup>*

32. Cherry Lady.....28,90 

*Rumpsteak mit Cherry Tomaten, Mozzarella, Rucola und Champignons, dazu Püreekartoffeln*

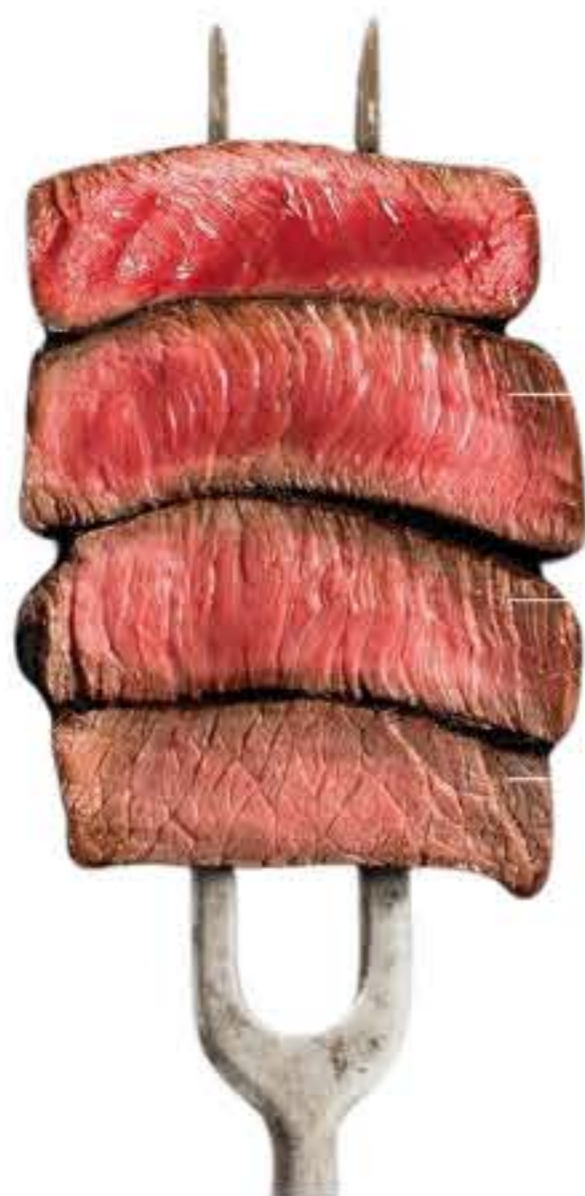
*Zu dieser saftigen Kombination empfiehlt das Haus ein Glass den Siraz-Wein!*

33. The Godfather.....29,90

*Rumpsteak mit Pfeffersoße, Kartoffel Püree, Grüne Bohnen und Speck*

34. Mixed Grill.....28,90

*Gemischter Grillteller mit Rumpsteak, Putensteak und Schweinefilet*



*englisch*

*medium-well*

*medium*

*well-done*

## SAUCEN

24. Champignons<sup>10</sup>.....4,90

24. Pfeffer<sup>10,14</sup>.....4,90

24. Käse<sup>10,14</sup>.....4,90

24. Trüffel<sup>9,10</sup>.....5,90

 = Empfehlung des Hauses





## PLATTEN AB 2 PERSONEN

34. Dubrovnik-Platte.....(pro Person) 29,90

*Rumpsteaks, Schweinefilets, Koteletts, Schnitzel, Hacksteaks,  
Speck und Cevapcici mit Gemüse, Djuvetchreis und Pommes Frites*

35. Überraschungsplatte.....(pro Person) 31,90 

*Das Beste vom Besten! Vielen verschiedenen Spezialitäten!  
Brenned serviert*

*Machen Sie Ihren Abend perfekt und runden Sie die liebvoll zusammen  
Platten mit einer Flasche Roodeberg Wein ab!*

36. Meerestraum Fisch-Platte.....(pro Person) 32,90 

*Vielen verschidenen Fischspezialitäten*

*Weißwein und Fisch tanzen zusammen den schönsten Tanz! Zur  
Meerestraum Fisch-Platte empfiehlt das Restaurant Fontanafredda-Wein*

**BRENNEND SERVIERT**

## FISCH-SPEZIALITÄTEN

37. Glück des Fischers.....21,90

*gegrilltes Seebarschfilet mit Spinat und Kartoffel*

38. Gambas Dalmacija.....28,90

*gegrillt nach "Buzara-Art", dazu Knobi Brot*

39. Lachsfilet.....22,90

*mit Blattspinat und Kartoffelpüree*

40. Garnelen.....24,90

*nach "Buzara-Art" dazu Knobi Brot*

 = Empfehlung des Hauses





## SCHNITZEL-TELLER

41. Schnitzel "Wiener Art".....17,90  
*mit knusprigen Pommes Frites*
42. Champignon Schnitzel.....19,90  
*saftigen Champignonsoße <sup>14</sup> dazu Butterreis*
43. Cordon Bleu.....21,90  
*mit Schinken und Kase gefüllt*
44. Ludwig Rolle.....23,90   
*panierte Schweinefiletrolle gefüllt mit Käse und Prosciutto*
45. Rahmschnitzel.....18,90  
*mit Gemüse und Butterreis*

## PFANNEN-SPEZIALITÄTEN

46. Putenpfanne.....21,90  
*mit Paprika, Tomate, Zwiebeln und Champignons, dazu Butterreis*
47. Topf des Hauses.....23,90  
*Geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika, Tomate, Zwiebeln  
und Champignons in pikanter Soße, <sup>14</sup> dazu Butterreis*
- .....

## EXTRA-BEILAGEN

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 48. Salzkartoffeln.....4,50                                       | 53. Djuwetchreis.....4,90  |
| 49. Bratkartoffeln.....6,50                                       | 54. Butterreis.....4,50    |
| 50. Kroketten.....5,50  | 55. Grüne Bohnen.....5,50  |
| 51. Pommes Frites.....4,50  | 56. Kaisergemüse.....6,50  |
| 52. Folienkartoffel.....6,50<br><i>mit Sour Cream<sup>9</sup></i> | 57. Brokkoli.....6,50      |
|   | 58. Baguette-Brot.....4,50 |





# GETRÄNKE

## Aperitifs

- 60. Martini rot, weis (0,1l).....5,90
- 61. Sekt (0,1l).....4,90
- 62. Cherry (5 cl).....4,50
- 63. Prosecco(0,2l).....7,90

## Cocktails

- 64. Aperol Spritz(0,2l).....8,90
- 65. Hugo(0,2l).....8,90
- 66. Espresso Martini(0,2l).....8,90
- 67. Limuncello(0,2l).....8,90

## Heisse Getranke

- 68. Tasse Kaffee.....2,90
- 69. Kannchen Kaffee.....4,50
- 70. Espresso.....3,00
- 71. Doppelter Espresso.....4,50
- 72. Cappuccino.....4,50
- 73. Glass Tee (nach Wahl).....3,50
- 74. Glühwein.....4,90
- 75. Irish Kaffe.....7,90

## Flaschenbiere

- 76. Weizenbier (0,5l).....4,90
- 77. Malzbier (0,33l).....3,90
- 78. Alkoholfreiesbier (0,33l).....3,90

## Gemischte Getränke

- 79. Wodka Orange (0,2l).....6,90
- 80. Wodka Bitter (0,2l).....6,90
- 81. Whisky/Cola (0,2l).....8,90
- 82. Gin Tonic (0,2l).....7,90
- 83. Bacardi Cola (0,2l).....6,90

## Biere vom Fass

- 84. Warsteiner (0,3l).....4,00
- 85. Warsteiner (0,4l).....4,50
- 86. König Ludwig (0,3l).....4,20
- 87. König Ludwig (0,5l).....4,90
- 88. Alsterwasser(0,3l).....4,00
- 89. Alsterwasser(0,4l).....4,50

## Alkoholfreie Getränke

- 90. Mineralwasser(0,2l).....2,90
- 91. Mineralwasser(0,4l).....4,50
- 92. Mineralwasser(0,7l).....6,90
- 93. Cola (0,2l).....3,50
- 94. Cola (0,4l).....4,90
- 95. Cola Light(0,2l).....3,50
- 96. Cola Zero(0,4l).....4,90
- 97. Fanta(0,2l).....3,50
- 98. Sprite(0,4l).....4,90
- 99. Bitter Lemon(0,2l).....3,90
- 100. Orangensaft(0,2l).....3,90
- 101. Apfelsaft(0,2l).....3,90
- 102. Johannisbeersaft(0,2l).....3,90
- 103. Tomatensaft(0,2l).....3,50
- 104. Apfelschorle(0,2l).....3,50

## Spirituosen

- 105. Korn (2cl).....2,90
- 106. Bommerlunder (2cl).....3,50
- 107. Houseschnaps (2cl).....3,00
- 108. Malteser Aquavit(2cl).....3,50
- 109. Jubilauums-Aquavit (2cl)...3,50
- 110. Slivovic (2cl).....3,00
- 111. Wodka (0,3).....3,50
- 112. Kirschwasser (2cl).....3,50
- 113. Asbach (2cl).....3,50
- 114. Grappa (2cl).....3,50
- 115. Bacardi (0,3l).....3,50
- 116. Chivas Regal (0,3l).....5,90
- 117. Jack Daniels (0,3l).....4,90
- 118. Hennessy (0,3l).....6,90
- 119. Sambuca (0,3l).....3,50





## MITTAGSTISCH

montags bis freitags von 11 bis 15 Uhr (auser an Feiertagen)

1. Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleier.....12,90  
*und Gewürzgurke*
2. Rinder - Leber "Berliner Art".....14,90  
*mit Salzkartoffeln, gegrilltem Zwiebeln und Apfelmus*
3. Sauerfleisch.....13,90  
*mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke*
4. Hamburger Schnitzel.....15,50  
*mit Bratkartoffeln und Spiegelei*
5. Holsteiner Hacksteak.....15,50  
*mit Bratkartoffeln und Spiegelei*
5. Gefulltes Hacksteak.....15,90  
*mit Schafskäse gefüllt, dazu Pommes und Djuwetchreis*
6. Holzfallersteak.....15,50  
*Schweinenacken vom Grill, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln*
7. Grillteller.....15,90  
*Verschiedene Fleischsorten vom Grill mit Pommes und Djuwetchreis*
8. Schweinefilet in Currysauce.....15,50  
*mit Bratkartoffeln*
9. Champignon-Schnitzel.....15,90  
*dazu Butterreis*
10. Fischfilet.....15,90  
*mit Gemüse und Salzkartoffeln*





## FEIERN SIE DOCH `MAL BEI UNS!

Unsere gemütlichen Räumlichkeiten sind perfekt für festliche Anlässe und können je nach Veranstaltung individuell dekoriert werden.

Wir bieten Platz für bis zu 30 Personen und schaffen ein festliches Ambiente ganz nach Ihren Wünschen.

Ob private Feiern wie Geburtstage, Jubiläen, Taufen, Verlobungen, Hochzeiten oder Konfirmationen, oder auch Firmenveranstaltungen wie Tagungen, Besprechungen, Empfänge oder Präsentationen – wir gestalten Ihre Feierlichkeit mit Sorgfalt und Liebe zum Detail.

Genießen Sie bei uns eine einladende Atmosphäre und lassen Sie uns gemeinsam Ihr Event unvergesslich machen!

Julius-Ludowieg-Str. 6-8

Tel. 040 - 767 55 115

21073 Hamburg-Harburg  
(direkt am Harburger Rathaus)

- .....
1. mit Farbstoff
  2. mit Kopnzervierungsstoffen
  3. mit koffeinhaltig
  4. mit chininhaltig
  5. mit Antioxidationsmittel
  6. mit Phosphat
  7. mit Milcheiweiß
  8. mit Mandeln hergestellt

9. mit Geschmacksverstärker
10. mit Sahne hergestellt
11. enthält eine Phenylalaninquelle
12. mit Säuerungsmittel
13. enthält Süßstoffe
14. enthält Verdickungsmittel
15. enthält Stabilisatoren
16. geschwärtzt





# WEIN KARTE

## OFFENE WEINE

### Weißwein

120. Haus Wein(trocken)0,2l.....6,90  
121. Pinot Grigio(trocken)0,2l.....6,90  
122. Laški Riezling(halbtrocken)0,2l.....6,90  
123. Weinschorle 0,3l.....7,50

### Rose

124. Weissherbst(lieblich) 0,2l.....6,90

### Rotwein

125. Dalmatiner(halbtrocken) 0,2l.....6,90  
126. Plavac(trocken) 0,2l.....7,50  
127. Lambrusco(lieblich) 0,2l.....6,90  
128. Shiraz(lieblich) 0,2l.....7,50  
129. Merlot(trocken) 0,2l.....7,50  
130. Cabernet Suovignon(trocken) 0,2l.....7,50





# WEIN KARTE

## FLASCHENWEINE

---

### Weißwein

131. Fontanafredda(trocken) 0,7l.....39,90
132. Graševina Kutjevo(trocken)0,7.....35,90
133. Laški Riesling(halbtrocken) 0,7l.....32,90
134. Chardonnay(halbtrocken) 0,7l.....35,90

### Rotwein

135. Merlot(trocken) 0,7l.....35,90
136. Cabernet(trocken) 0,7l.....35,90
137. Shiraz(trocken) 0,7l.....35,90
138. Plavac(trocken) 0,7l.....36,90
139. Zlatan Plavac(trocken) 0,7l.....41,90