

Aperitifs

		€
Campari	0,05l	4,10
Campari Orange	0,20l	5,60
Martini weiß	0,05l	3,90
Prosek Likörwein	0,05l	3,60
Glas Sekt	0,10l	3,90
Prosecco	0,10l	4,10
Aperol Spritz	0,20l	7,50

Hausgemachte Suppen

1. Rindfleischsuppe *6,5 mit Nudeln a*	6,40
2. Französische Zwiebelsuppe *6,5,a,* mit Toastbrot und Käse überbacken	7,00
3. Tagessuppe *6,5	5,60

Vorspeisen

17. Panierte Champignons *6,a,c* mit Remoulade und Toastbrot a*	7,50
18. ½ Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter*5,6 und Toastbrot a*	9,50
21. Panierter Schafskäse (1 Stück) mit Toastbrot a* und Preiselbeeren	7,50

für den kleinen Appetit

	€
30. kleine Cevapčići mit Pommes frites 6*	11,50
31. Raznjic, 1 Fleischspieß mit Pommes frites 6*	11,50
32. Kleines Schnitzel *a,c mit Pommes frites 6*	11,90
34. Kleine Medaillons (vom Schwein) mit Sauce Hollandaise*6,c* und Pommes frites 6*	14,70

Spezialitäten vom Grill

37. Mixed Grill 1 Stück Schweinefleisch, 1 Pljeskavica, 1 Stück magerer Speck, 2 Stück Cevapčići und eine Scheibe Leber mit Djuvecreis, Pommes frites 6* und einem gem. Salat	20,50
39. Hausteller 1 kleines Schnitzel *a,c „Wiener Art“, 2 Cevapčići, 1 Fleischspieß, 1 Stück Putenfilet und Speck mit Djuvecreis, Pommes frites 6* und einem gem. Salat	21,50
42. Pola – Pola 1 Fleischspieß und 4 Cevapčići mit Djuvecreis, Pommes frites 6* und einem gem. Salat	19,50
43. Raznjici 2 Fleischspieße mit Djuvecreis, Pommes frites 6* und einem gem. Salat	19,50
44. Cevapčići 8 Hackfleischröllchen mit Djuvecreis, Pommes frites 6* und einem gem. Salat	19,50
47. Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse f*, dazu Djuvecreis, Pommes frites 6* und einem gem. Salat	20,90
48. Rinderleber vom Grill mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und einem gem. Salat	19,50

Ab 2 Personen

		€
55. Hugenotten-Platte	pro Person	21,90
je 1 Putenfilet, 1 Schnitzel* _{a,c} „Wiener Art“, 1 Fleischspieß, 2 Cevapčići, 1 Stück Schafskäse f*, dazu Djuvecris, Pommes frites 6*, Gemüse und ein gem. Salat		
58. Kroatia-Platte	pro Person	24,50
je 1 Stück Schweinelende, 1 kleines Cordon bleu* _{a,c} , 1 Rumpsteak mit Sauce Hollandaise c*, dazu Broccoli, Pommes frites 6*, Butterreis und ein gem. Salat		

Spezialitäten aus der Pfanne

60. Kalbsmedaillons		26,50
mit Kroketten, dazu eine Champignonsauce * _{6,c*,f*} oder Sauce Hollandaise* _{6,c*} und ein gem. Salat		
64. Medaillons		21,50
mit Pommes frites 6*, dazu eine Champignonsauce * _{6,c*,f*} oder Sauce Hollandaise* _{6,c*} und ein gem. Salat		
66. Satarasch (scharf)		20,50
geschnitzelte Schweinelende mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Ei angemacht, dazu Butterreis und ein gem. Salat		
71. Pfanne à la Hugenottengarten		21,50
Schweinelende mit Champignonrahmsauce* _{6,c*,f*} auf Butterspätzle mit Käse f* überbacken und einem gem. Salat		
72. Makkaroni d* Carne		20,50
mit Rumpsteakstreifen, in einer pikanten Tomatensauce, Zucchini, Zwiebeln, frischem Parmesan und einem gem. Salat		

Internationale Gerichte

	€
73. Schnitzel* _{a,c} nach Dalmatiner Art gefüllt mit Champignons , geckohtem Hinterschinken* _{5,6,9} und Schafskäse* ₂ , mit Sauce Hollandaise c* , dazu Pommes frites 6* und ein gem. Salat	20,50
75. Schnitzel* _{a,c} à la „Cordon Bleu“* ₂ mit Pommes frites 6* und einem gem. Salat	20,50
77. Jägerschnitzel* _{a,c} mit Pommes frites 6* und einem gem. Salat	19,50
78. Rahmschnitzel* _{a,c} * _{1,7} mit Butterspätzle c* und einem gem. Salat	18,90
79. Zwiebelschnitzel * _{a,c} mit Pommes frites 6* und einem gem. Salat	19,90
80. Schnitzel* _{a,c} „Wiener Art“ mit Pommes frites 6* und einem gem. Salat	18,50

vom Geflügel

81. Putenfilet vom Grill gefüllt mit Käse* _{2,f*} und Schinken* _{5,6} , dazu Pommes frites 6* und ein gem. Salat	21,50
82. Putenschnitzel * _{a,c} (paniert) mit Pommes frites 6* und einem gem. Salat	18,90

vom Kalb

85. Wiener Schnitzel * _{a,c} mit Pommes frites 6* und einem gem. Salat	24,90
86. Cordon Bleu* _{a,c,f} vom Kalb mit Pommes frites 6* und einem gem. Salat	26,50

Steaks vom Grill

88. Rumpsteak solo mit Kräuterbutter	24,90
89. Rumpsteak mit Kräuterbutter* ₆ , dazu Bratkartoffeln, Gemüse und ein gem. Salat	30,90

Fischgerichte

€

- | | |
|--|-------|
| 102. Norwegisches Lachsfilet d* | 25,50 |
| mit Salzkartoffeln und einem gem. Salat | |
| 103. Zanderfilet d* | 25,90 |
| mit Salzkartoffeln, Broccoli und selbstgemachter Remoulade *6 | |
| 105. Bandnudeln*a mit Lachs d* und Spinat, dazu ein gem. Salat | 20,50 |
| 106. Tintenfische „Dalmatiner Art“ d*,k* | 22,50 |
| mit Knoblauch, Olivenöl, Salzkartoffeln und Spinat | |

für Vegetarier

- | | |
|---|-------|
| 110. Vegetarischer Teller | 16,90 |
| verschiedene Arten von Gemüse mit paniertem Schafskäse*a,c, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise*6,c* | |
| 111. Makkaroni f* mit frischem Gemüse | 14,50 |
| 112. Risotto f* mit frischem Gemüse | 14,50 |

Salate

alle Salate mit Hausdressing c*,i

- | | |
|---|-------|
| 115. Gemischter Salat | 4,90 |
| 120. Salatplatte mit gekochtem Hinterschinken*,5,6 und Käse*2 | 14,10 |
| 121. Salatplatte mit Schafskäse | 14,10 |
| 123. Salatplatte mit gegrillten Putenbruststreifen | 16,20 |
| 124. Salatplatte mit gegrillten Rumpsteakstreifen | 20,50 |

Beilagen

	€
127. Kroketten	4,30
128. Pommes frites	4,30
129. Salzkartoffeln	3,90
130. Bratkartoffeln	5,00
131. Butterreis	3,80
132. Djuvecreis	4,30
133. Champignons	4,50
135. Gemischtes Gemüse	5,00
136. Röstzwiebeln	4,30
137. Broccoli	5,50
139. Butterspätzle	5,40
140. Champignonsauce*6	3,20
141. Sauce Hollandaise*6	3,80
142. Rahmsauce	2,70
143. Portion Ajvar	1,60

Dessert

146. Palatschinken (1 Stück) gefüllt mit Nüssen oder Vanilleeis*16,f*,c* oder Konfitüre	6,60
147. Palatschinken (1 Stück) mit Vanilleeis*16,f*,c* und heißen Himbeeren	8,00
149. warmes Schokosoufflee mit Vanilleeis *16,f*,c*	9,60
156. Vanilleeis*16,f*,c* mit heißen Himbeeren und Sahne	8,00
157. Vanilleeis *16,f*,c* mit heißer Schokoladensauce und Sahne	7,00

Alle Fleischgerichte enthalten Farbstoff und Geschmacksverstärker.

Zusatzstoffe.1*Farbstoff 2* mit Konservierungsstoff 3* Koffeinhaltig 4* Chininhaltig
5* Antioxidationsmittel 6* mit Geschmacksverstärkern 7* geschwefelt 8* geschwärzt 9* mit Phosphat
11* mit Süßungsmittel 12* mit Säuerungsmittel 14* gewachst 15* mit Taurin 16* Pflanzenfett

Allergenen Stoffe: a*Weizen, b*Krebstiere, c*Eier, d*Fische, e*Erdnüsse, f*Milch/Laktose, g*Pistazien,
h*Haselnüsse, i*Senf, k*Weichtiere