



## Herzlich Willkommen im Restaurant Mediteran

Seit rund 50 Jahren gibt es das Mediteran nun schon in Duisburg. Im Jahre 2006 zogen wir auf die Wallstraße 1 in der Duisburger Innenstadt. Seitdem bewirten wir täglich von 11.30 bis 23.00 Uhr Shopper, Angestellte der anliegenden Geschäfte und Firmen sowie alle Gaumenfreunde aus Duisburg.

Mit unserem wechselnden Mittagstisch sowie der ausgewogenen und reichhaltigen mediterranen und internationalen Küche bieten wir ein facettenreiches Speisenangebot. Wir gehen auf Ihre Wünsche ein. Die umfangreiche Speisekarte verrät noch die kroatischen Wurzeln der Küche, da das Mediteran seit Bestehen bis heute von kroatischen Gastronomen betrieben wird. Zdenko Skara ist seit 2009 Inhaber und Küchenchef des Restaurants.

Leidenschaft, Engagement und die ehrliche Gastfreundschaft stehen an erster Stelle. Nur so können wir Ihnen ein angenehmes und fast häusliches Ambiente bieten. Dazu bekochen wir Sie mit Leidenschaft und dem Drang nach Perfektion beim Anrichten Ihrer gewählten Speisen. So, denken wir, ist die Gaumenfreude sehr hoch und der Genuss beim Verzehren einfach himmlisch.

Wir freuen uns, Ihnen in Zeiten der schnelllebigen Gesellschaft, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

### Guten Appetit!

#### **ALLERGENKENNZEICHNUNG:**



A = GLUTENHALTIGES GETREIDE / B = KREBSTIERE / C = EIER / D = FISCH /  
E = ERDNÜSSE / F = SOJABOHNEN / G = MILCH / H = SCHALENFRÜCHTE /  
I = SELLERIE / J = SENF / K = SESAMSAMEN / L = SCHWEFELDIOXID UND SULFITE  
M = LUPINEN / N = WEICHTIERE

#### **UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE ZUSATZSTOFFE ENTHALTEN:**



1. MIT FARBSTOFF / 2. MIT KONSERVIERUNGSSTOFF / 3. MIT GESCHMACKVERSTÄRKER / 4. MIT SÜBUNGSMITTELN /  
5. MIT EINER ZUCKERART UND SÜBUNGSMITTELN - KANN BEI ÜBERMÄßIGEM VERZEHRE ABFÜHREND WIRKEN /  
6. ENTHÄLT EINE PHENYLANALINQUELLE (BEI DER VERWENDUNG VON ASPARTAM) / 7. MIT ANTI-OXIDATIONSMITTEL /  
8. MIT PHOSPHAT / 9. MIT MILCHEIWEIß / 10. KOFFEINHALTIG / 11. CHININHALTIG / 12. GESCHWÄRZT / 13. GESCHWEFELT /  
14. MIT NITRITPÖKELSALZ / 15. MIT NITRAT / 16. GEWACHST / 17. TAURIN / 18. GENTECHNISCH VERÄNDERTER ROHSTOFF  
(MAIS/REIS/SOJA)



LIEBE GÄSTE, GERNE KÖNNEN SIE IHREN SALAT AN DER SALATBAR SELBST ZUSAMMENSTELLEN ODER UNSER NETTES SERVICEPERSONAL DARUM BITTEN.

## Kalte Vorspeisen

1. Mozzarella(2,D) 8,70 €  
mit Tomaten, Oliven & Pesto
2. Rosen von  
hausgebeiztem Lachs(D) 11,80 €  
mit Salatbouquet und Reibekuchen
3. Krabbencocktail(D) 10,90 €  
mit Toast und Butter
4. Teller „Mediterran“ 12,90 €  
Hausgebeiztes Lachsfilet(D), geräuchertes  
Forellenfilet(D), Gambas, dalmatinischer  
Pršut<sup>14</sup>, Hähnchenfilet- und  
Entenbruststreifen, verschiedene Saucen(1)  
und Salatbouquet
5. Carpaccio vom Rinderfilet, 12,80 €  
dazu Rucolasalat und Parmesankäse
6. Champignoncreme 4,90 €  
mit gebackenen Erbsen
7. Tomatencreme 4,90 €  
mit Sahnehaube(4,9)
8. Hühnerbrühe 4,90 €  
mit Einlage(C) und Toast
9. Brokkolicreme 4,90 €  
mit Sahnehaube(4,9)
10. Ungarische Gulaschsuppe 5,80 €  
mit Brot
11. Französische Zwiebelsuppe 5,50 €  
mit Käse(8,9,G) überbacken
12. Fischsuppe(D) „Marseille“ 7,50 €  
aus diversen Fischen und  
Meeresfrüchten, mit Brot

## Warme Vorspeisen

13. Panierte frische Champignons 8,30 €  
mit feiner Remouladensauce(2,4)
14. Camembert(C,9) gebacken 8,90 €  
mit Preiselbeeren, Toast und Butter
15. Gebackener Käse(C,9) 8,50 €  
mit feiner Remouladensauce(2,4), Toast  
und Preiselbeeren(4)
16. Weinbergschnecken 8,90 €  
in feiner Riesling-Knoblauch-Sauce(9,D)  
mit Toast
17. Garnelen Provinzial 13,50 €  
in feiner Tomaten-Knoblauch-Sauce  
(1,2,D) mit Toast

## Für den kleinen Appetit

18. Damentoast 10,90 €  
Schweinemedaillon mit Pfirsich und Sauce  
Hollandaise(2,3) auf Toast (überbacken)
19. Currytoast 10,90 €  
Schweinemedaillon auf Toast,  
mit Curry-Obstsauce(4) übergossen
20. Thunfisch-Carpaccio 14,50 €  
mit Rucola, Cherrytomaten & Parmesankäse
21. Herrentoast 13,90 €  
Zart gegrilltes kleines Rumpsteak mit  
frisch gedünsteten Champignons auf Toast
22. Zwiebeltoast 13,90 €  
Zart gegrilltes Rumpsteakmedaillon  
mit frisch gerösteten Zwiebeln und  
Meerrettich(13,L) auf Toast

## Salatbar

23. Kleiner Salat 4,50 €
24. Großer Salat 6,50 €



## Salate & Vegetarisches

25. Salatteller „Adria“(G) 9,80 €  
Gemischter Salat mit geriebenem Schafskäse(2,8), Toast und Butter(9)
26. Vegetarierteller 11,50 €  
Broccoli, Prinzessbohnen, Blattspinat, Champignons, Spiegelei, Erbsen, Möhren und Kartoffelecken
27. Salatteller „Dubrovnik“ 11,90 €  
Gemischter Salat mit gedünsteten Putenstreifen, Champignons, Paprika, dazu Toast und Butter(9)
28. Salatteller „Mediterran“ 12,50 €  
Gemischter Salat mit gedünsteten Krabben(D), Champignons, dazu Toast und Butter(9)

## Seniorengerichte

29. Putengeschnetzeltes 11,80 €  
in Champignonrahmsauce(9,G), dazu Butterspätzle und Salat
30. Schweinefilet „Berner Art“ 12,50 €  
in Sauce Béarnaise(2,3,15) mit Schweizer Rösti, Gemüse und Salat
31. Medaillon Teller 17,50 €  
2 kleine Rinderfilets mit Kroketten, Broccoli und Salat

## Für unsere kleinen Gäste

32. Schnitzel „Wiener Art“ 8,50 €  
mit Pommes frites und Salat
33. Ražnjić vom Grill 8,50 €  
Gegrillter Nackenspieß mit Pommes frites und Salat
34. Ćevapčići 8,50 €  
mit Pommes frites und Salat

## Nudelgerichte

35. Grüne Nudeln 11,80 €  
mit Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Champignons in Rahmsauce(9) und Salat
36. Bandnudeln mit Krabben 12,90 €  
mit gekochten Schinkenstreifen(2,14), Tomaten und Champignons in Sahnesauce(9), dazu Salat
37. Spaghetti mit Scampi(D) 15,90 €  
in Tomaten-Knoblauch-Sauce(1,2,D), dazu Salat
3008. Gemüse-Nudelpfanne 12,50 €  
mit Ratatouille-Gemüse in Tomaten-Knoblauch-Sauce und Salat



LIEBE GÄSTE, GERNE KÖNNEN SIE IHREN SALAT AN DER SALATBAR SELBST ZUSAMMENSTELLEN ODER UNSER NETTES SERVICEPERSONAL DARUM BITTEN.



## Geflügel

38. Hühnerbrust „Carolina“(G) 12,80 €  
Geschnetzeltes in Currysauce mit Obst(1),  
dazu Butterreis und Salat
39. Hühnerfrikassee(9,G) 12,80 €  
mit Butterreis, Champignons,  
Spargel und Salat
40. Putengeschnetzeltes(G) 14,80 €  
in Currysauce mit Obst(1,4),  
Butterreis und Salat
41. Putensteak „Melba“ 15,90 €  
mit Pfirsichen in Sauce Béarnaise(2,3,15),  
dazu Kroketten, Broccoli und Salat

## Argentinische Steaks Black Angus

42. Hüftsteak (ca. 200 g) 18,50 €  
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm(9,D)  
und Salat
43. Midi Filetsteak -  
für die Dame (ca. 160 g) 21,50 €  
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm(9,D)  
und Salat
44. Rumpsteak (ca. 200 g) 23,50 €  
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm(9,D)  
und Salat
45. Hüftsteak (ca. 300 g) 24,50 €  
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm(9,D)  
und Salat
46. Filetsteak (ca. 200 g) 29,50 €  
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm(9,D)  
und Salat
47. Rumpsteak (ca. 300 g) 31,50 €  
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm(9,D)  
und Salat
48. Filetsteak (ca. 250 g) 35,00 €  
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm(9,D)  
und Salat

## Steakspezialitäten

49. Pfefferspieß 19,30 €  
Rindermedaillons übergossen  
mit Pfeffersauce(1,3,4), dazu Schweizer  
Rösti, Gemüse und Salat
50. Pfeffer-Hüftsteak 19,50 €  
übergossen mit Pfeffersauce(1,3,4), dazu  
Röstkartoffeln(13,14), Broccoli und Salat
51. Steakteller „Dubrovnik“ 32,50 €  
Verschiedene Steaksorten (ca. 300 g), dazu  
Folienkartoffel mit Sauerrahm(9,D) und Salat
52. Rumpsteak „Champignon“ 24,50 €  
mit frisch gedünsteten Champignons,  
dazu Schweizer Rösti und Salat
53. Pfeffer-Rumpsteak 24,50 €  
übergossen mit Pfeffersauce(1,3,4), dazu  
Röstkartoffeln(13,14), Broccoli und Salat
54. Pfeffer-Filetsteak 30,50 €  
übergossen mit Pfeffersauce(1,3,4), dazu  
Röstkartoffeln(13,14), Broccoli und Salat
55. Filet „Champignon“ 30,50 €  
mit frisch gedünsteten Champignons,  
dazu Schweizer Rösti und Salat



LIEBE GÄSTE, GERNE KÖNNEN SIE IHREN SALAT AN  
DER SALATBAR SELBST ZUSAMMENSTELLEN ODER  
UNSER NETTES SERVICEPERSONAL DARUM BITTEN.



## Straußenfleisch - die Alternative

56. Straußenfilet Mini (125 g) 15,50 €  
in Sauce Béarnaise(2,3,15), dazu Broccoli,  
Kroketten und Salat
57. Straußenfilet „Mediterran“  
(220 g) 22,50 €  
mit Pfeffer(1,3,4) und Sauce Béarnaise  
(2,3,15), dazu Broccoli, Kroketten und Salat
58. Straußenfilet „Monaco“  
(220 g) 22,50 €  
dazu gedünstete Champignons,  
Folienkartoffel mit Sauerrahm(9,D) und Salat

## Spezialitäten vom Holzkohlegrill

59. Leber „Balkan Art“ 9,80 €  
mit Đuvećreis, Pommes frites und Salat
60. Ćevapčići 12,50 €  
Hackfleischröllchen mit Đuvećreis,  
Pommes frites und Salat
61. Ražnjići 13,90 €  
Zwei Schweinenackenspieße mit  
Đuvećreis, Pommes frites und Salat
62. Pola Pola 13,50 €  
Ćevapčići und Ražnjić, dazu Đuvećreis,  
Pommes frites und Salat
63. Pljeskavica 13,50 €  
Hacksteak mit Đuvećreis,  
Pommes frites und Salat
64. Gefüllte Pljeskavica 14,50 €  
Hacksteak mit Schafskäse(2,8), dazu  
Đuvećreis, Pommes frites und Salat
65. Schaschlik „Kaukasisch“ 17,40 €  
Schweinefilet in Zigeunersauce(1,2,4,A),  
dazu Butterreis und Salat

## Willkommen im Herzen vom Ruhrgebiet.

Bekannt durch die Bergbauarbeiter.  
Bars, Fußball und leckeres König Pilsner Bier  
was in Duisburg gebraut wurde, haben die höchste  
Priorität. Duisburger genießen köstliche Mahlzeiten!



LIEBE GÄSTE, GERNE KÖNNEN SIE IHREN SALAT AN  
DER SALATBAR SELBST ZUSAMMENSTELLEN ODER  
UNSER NETTES SERVICEPERSONAL DARUM BITTEN.

66. Räuberspieß 17,20 €  
Pljeskavica, zwei Schweinefilets, Speck  
und ein Rindermedaillon mit Đuvećreis  
Pommes frites und Salat
67. Husarenspeiß 17,80 €  
mit Schweinefilet, Debrezinerwurst(1,2),  
auf Zigeunersauce(1,2,4,A), dazu  
Pommes frites, Đuvećreis und Salat
68. Grillteller 17,30 €  
Schweinenackenspieß, Ćevapčići,  
Pljeskavica, Schweinekotelett,  
Leber und Speck mit Đuvećreis,  
Pommes frites und Salat
69. Hajdučki Ćevap 17,80 €  
Pljeskavica, Rind- und Schweinemedallions  
auf Zigeunersauce(1,2,4,A) mit Đuvećreis,  
Pommes frites und Salat
70. Potpourri-Teller 17,90 €  
Paniertes Schnitzel, kleines Rumpsteak,  
eine Pljeskavica, Putenmedallions mit  
Đuvećreis, Pommes frites dazu Salat
71. Lustiger Bosnijak (300 g) 24,50 €  
Rumpsteak gefüllt mit Schinken(2,14)  
und Käse(8,9,G),dazu Đuvećreis,  
Pommes frites und Salat



## Platten für 2 Personen

- |   |         |  |         |
|---|---------|--|---------|
| 72. Balkanplatte  | 36,80 € | 81. Land-Luft-Meer   | 24,50 € |
| Schweinenackenspieß, Ćevapčići, Pljeskavica, Schweinekotelett, Leber, Debreziner Wurst(1,2), Rindermedaillons und Speck, mit Đuvećreis, Pommes frites, Gemüse und Salat |         | Rinderfiletmedaillon, Hähnchenmedaillon, Lachsfilet(D) und Scampi Provinzial(D), dazu Blattspinat, Wildreis und Salat            |         |
| 73. Epigramm „Dubrovnik Art“  | 52,80 € | 82. Geflügelteller   | 20,50 € |
| Steakmedaillons mit Röstkartoffeln(13,14), Đuvećreis, verschiedenen Gemüsesorten und Salat  |         | Enten-, Puten- und Straußenfilet mit Mandel-Broccoli, Schweizer Rösti, dazu Orangensauce(5,G), Pfeffersauce (1,3,4) und Salat    |         |
| 74. Chateau Briand a la Bristol   | 64,80 € | 83. Champignonschnitzel (9,G,C)  | 14,50 € |
| Rinderfilet (400 g) am Stück gebraten, dazu Sauce Béarnaise(2,3,15), diverse Beilagen und Salat   |         | mit Butterreis, Gemüse und Salat   |         |
| 75. Hochzeitsplatte „Mediterran“<br>(für 4 Personen)  | 98,00 € | 84. Mućkalica  | 16,80 € |
| Rumpsteak, Hüftsteak und Schweinemedallions, Lammkotelett, fein garniert mit diversen Beilagen, Salat, dazu 4 Šljivovica  |         | Schweinefiletstreifen-Pfanne mit frischem Gemüse, Butterreis und Salat   |         |
|   |         | 150. Filet „California“  | 17,90 € |
|   |         | Schweinefilet mit Pfirsichen in Pfeffersauce (1,3,4), Broccoli, Kroketten und Salat  |         |
|   |         | 151. Medaillons „Dalmacija“(G)   | 18,30 € |
|   |         | Schweinemedallions in Gorgonzola-Sahnesauce(8,9) mit Kroketten, Prinzessbohnen und Salat   |         |
|   |         | 85. Cordon Bleu  | 15,90 € |
|   |         | Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken (2,14) und Käse(8,9,G), dazu Pommes frites, Gemüse und Salat                              |         |
|   |         | 86. Duisburger Teller  | 18,30 € |
|   |         | Drei Schweinefiletmedaillons mit Sauce Hollandaise(2,3) und Käse(8,9,G) überbacken, dazu Röstkartoffeln(13,14), Gemüse und Salat |         |
|   |         | 87. Medaillons „Indisch“   | 17,50 € |
|   |         | Schweinemedallions mit Curry-Obstsauce (4), Butterreis, Kroketten und Salat  |         |
|   |         | 88. Filetteller „König“  | 23,00 € |
|   |         | Rind- und Schweinefilet in Rotwein-Thymian-Sauce und Senf-Champignon-Sauce(9,G), dazu Kartoffelgratin und Broccoli               |         |
|   |         | 89. Lendchen   | 17,50 € |
|   |         | in Champignonsauce(9,G), dazu Gemüse, Kroketten, Reis und Salat  |         |

## Internationale Gerichte

- |  |         |  |  |
|--|---------|--|--|
| 76. Mediterrane Hähnchenpfanne   | 12,80 € |  |  |
| Pikante Reispfanne mit Ratatouille-Gemüse(9), dazu Salat                                   |         |  |  |
| 77. Berliner Leber   | 11,80 € |  |  |
| mit frisch gerösteten Zwiebeln, Apfelingeln(16), Salzkartoffeln und Salat                  |         |  |  |
| 78. Leber „Zigeuner Art“   | 10,90 € |  |  |
| Geschnetzelte Leber gedünstet mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten, dazu Butterreis und Salat |         |  |  |
| 79. Schnitzel „Wiener Art“(C)  | 13,50 € |  |  |
| mit Pommes frites, Gemüse und Salat  |         |  |  |
| 80. „Samoborski“ Kotelett  | 13,50 € |  |  |
| in pikanter Knoblauchsauce, dazu Röstkartoffeln(13,14) und Salat                           |         |  |  |



90. Züricher Geschnetzeltes(G) 16,80 €  
Butterspätzle(9) und Salat

91. Ungarischer Rostbraten 22,90 €  
Zart gegrilltes Rumpsteak, Kartoffeln,  
Paprika, Tomaten und Salat

92. Stroganoff 24,50 €  
in Champignon-Sahne-Sauce(9,G),  
dazu Butterreis und Salat

93. Filet „Toscana“ 17,90 €  
mit Käse(8,9,G) überbacken, dazu  
Zwiebeln, Speck, Champignons, Broccoli,  
Kartoffelecken und Salat

94. Entenbrustfilet Barbarie 23,90 €  
gebraten, mit Orangensauce(5,G), dazu  
Kroketten, Ratatouille-Gemüse(9) und Salat

95. Wiener Rostbraten 24,50 €  
Zart gegrilltes Rumpsteak mit gerösteten  
Zwiebeln, dazu Kroketten und Salat

97. Knoblauchsteak 23,50 €  
Zart gegrilltes Rumpsteak auf Zigeuner-  
sauce(1,2,4,A) mit frischem Knoblauch  
in Öl, Pommes frites, Duvecreis und Salat

98. Filetsteak „Mediterran“ 32,80 €  
(ca. 200 g) mit Garnelen in Tomaten-  
Knoblauch-Sauce(1,2,D), dazu  
Rosmarinkartoffeln und Salat

## Lammgerichte

99. Lammkotelett 22,90 €  
mit Röstkartoffeln, Prinzessbohnen  
und Salat

100. Lammteller 23,90 €  
Lammkotelett, Lammsteak und Lammfilet  
mit Bratkartoffeln, Broccoli und Salat

101. Lammfilet 27,50 €  
übergossen mit Sauce Provencale,  
dazu Prinzessbohnen und Rosmarinkartoffeln(G)

## Fischdelikatessen

102. Forelle Müllerin oder Blau 15,90 €  
mit Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und Salat

103. Calamari 19,90 €  
Kleine Calamari vom Grill,  
Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und Salat

104. Doradenfilet 23,90 €  
in Safran-Krabben-Sauce mit  
Rosmarinkartoffeln(9) und Salat

105. Lachsfilet 19,90 €  
in pikanter Rieslingsauce(9,G), dazu  
Salzkartoffeln(9), Blattspinat  
und Salat

106. Rotbarschfilet 17,50 €  
in Butter(9) gebraten, dazu Salzkartoffeln,  
Broccoli und Salat

107. Zanderfilet 19,20 €  
in Senf-Kapern-Sauce(2,4,G) mit  
Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und Salat

108. Seeteufel 26,50 €  
Drei Medaillons in feiner Rieslingsauce  
(9,G), dazu Rosmarinkartoffeln und Salat

109. Edelfisch „Mediterran“ 27,90 €  
Verschiedene Sorten Fisch mit Gambas,  
Safran-Krabben-Sauce(2,4,G)  
und Zucchiniereis

110. Riesengambas „Dalmatien“ 28,90 €  
in Tomaten-Knoblauch-Sauce(1,2,D),  
dazu Zucchiniereis und Salat

111. Fischplatte „Mediterran“  
(für 2 Personen) 56,00 €  
Verschiedene Sorten Fischfilets,  
mit Blattspinat, Wildreis, Rosmarinkartoffeln(G),  
pikanter Tomaten-Knoblauch-Sauce(1,2,D)  
und Salat



## Beilagen

112. Pommes frites	4,00 €
113. Duvecreis	3,80 €
114. Röstkartoffeln(13,14)	3,90 €
115. Erbsen	3,80 €
116. Kroketten	3,80 €
117. Prinzessbohnen(13)	3,80 €
118. Wildreis	4,00 €
119. Schweizer Rösti	3,80 €
120. Folienkartoffel mit Sauerrahm(9,D)	4,90 €
121. Kartoffelgratin(G)	4,90 €
122. Blattspinat	4,00 €
123. Broccoli	4,90 €
124. Champignonköpfe	4,90 €
125. Pfifferlinge	10,50 €

## Saucen

126. Sauce Béarnaise(2,3,15) oder Hollandaise(2,3)	3,50 €
127. Pfeffersauce(1,3,4)	3,50 €
128. Knoblauchsauce	3,50 €
129. Zigeunersauce(1,2,4,A)	3,50 €
130. Champignonsauce(9,G)	3,50 €

## Käse

131. Holländischer Käse(8,9,G)	9,50 €
132. Bulgarischer Schafskäse	10,50 €
133. Käseplatte Mediterran(8,9,G)	12,90 €

## Dessert

134. Parfait Pistacchio o. Mandorlia	6,20 €
135. Gemischtes Eis mit Sahne	5,90 €
136. Frischer Obstsalat mit Eis und Sahne	6,80 €
137. Bananen Split Banane mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	6,50 €
138. Dame Blanche Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	6,50 €
139. Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	6,50 €
140. Eisbecher Mediteran Gemischte Eissorten mit Früchten, Eierlikör und Sahne	7,20 €
141. Gebackene Apfelringe mit Rote-Grütze-Vanilleeis und Sahne	7,50 €
142. Soufflé al Chcolato mit Vanilleeis	7,50 €
143. Palatschinken mit Vanilleeis oder Konfitüre, mit Obst dekoriert	7,50 €





## Getränkete

### Aperitif

162. Martini Bianco	5 cl	4,00 €
163. Martini Rosso	5 cl	4,00 €
164. Sherry	5 cl	4,00 €
165. Gin Tonic	2 cl	5,50 €
166. Prošek Dioklecijan	0,1 l	4,50 €
167. Campari Soda / Orange(2)	4 cl	4,80 €
168. VW (Vermouth + Wiliams)	4 cl	4,80 €
169. Ramazzotti	4 cl	4,50 €
170. Kir Royal	0,1 l	4,50 €

### Spirituosen

173. Loza Barrique	4 cl	6,80 €
174. Jägermeister	2 cl	3,00 €
175. Korn	2 cl	2,50 €
176. Pelinkovac Badel 1862	2 cl	3,00 €
177. Fernet Branca	2 cl	2,80 €
178. Absolut Vodka	2 cl	3,50 €
179. Rum - Der gute POTT	2 cl	2,50 €
180. Travarica Beifussgrappa	2 cl	2,80 €
181. Lozovaća = Grappa	2 cl	2,80 €
182. Lozovaća = Grappa	4 cl	4,50 €
183. Juliška Kruškovac-Šljivovica Mix	4 cl	4,00 €
184. Šljivovica Badel 1862	2 cl	2,80 €
185. Šljivovica Badel 1862	4 cl	4,50 €
186. Malteser Aquavit	2 cl	3,20 €
187. Linie Aquavit	2 cl	3,20 €
188. Jubiläum Aquavit	2 cl	2,90 €
189. Williams Birne	4 cl	5,50 €
190. Barac Palinka	4 cl	5,00 €

### Longdrinks

191. Bacardi Cola(2,3)	4 cl	5,50 €
192. Whisky Cola(2,3)	4 cl	5,50 €
192. Wodka Lemon(2,3)	4 cl	5,50 €
Hugo		5,80 €
Aperol Spritz		5,80 €

### Cognac

193. Asbach	2 cl	2,50 €
194. Rémy Martin V.S.O.P	2 cl	5,80 €
195. Martell V.S.O.P	2 cl	5,80 €
196. Hennessy V.S.O.P	2 cl	5,80 €

### Liköre

197. Sambuca Anislikör	2 cl	2,80 €
198. Kruškovac Birnenlikör	2 cl	3,50 €
199. Maraschino Kirschlikör	2 cl	3,00 €
200. Grand Marnier	2 cl	3,00 €
634. Baileys Cremelikör	4 cl	4,30 €

### Whiskey

201. Johnny Walker Red Label Scotch Whiskey	2 cl	4,80 €
202. Ballantine`s Scotch Whiskey	2 cl	4,80 €
203. Chivas Regal Scotch Whiskey	2 cl	6,00 €

### Biere

204. König Pilsener	0,25 l	2,50 €
205. Frankenheim Alt	0,25 l	2,50 €
207. Malzbier	0,25 l	2,50 €
208. Pils mit Schuss	0,25 l	2,50 €
209. Alt mit Schuss	0,25 l	2,50 €
210. Alster	0,25 l	2,50 €
211. Radler	0,25 l	2,50 €
213. König Pils Alkoholfrei	0,33 l	3,10 €
214. Erdinger Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	4,80 €
215. König Pilsener	0,5 l	4,80 €
216. Frankenheim Alt	0,5 l	4,80 €
214. Erdinger Weissbier	0,5 l	4,80 €

### Alkoholfreie Getränke

217. Mineralwasser	0,25 l	2,40 €
218. Sprite	0,20 l	2,40 €
219. Fanta	0,20 l	2,40 €
220. Coca Cola(2,3)	0,20 l	2,40 €
221. Coca Cola Light(1,2,3,5)	0,20 l	2,40 €
222. Mineralwasser Naturelle	0,25 l	2,40 €
223. Apfelschorle	0,20 l	2,40 €
224. Tonic Water(4)	0,20 l	3,00 €
225. Bitter Lemon(4)	0,20 l	3,00 €
226. Apfelsaft	0,20 l	3,00 €
227. Orangensaft(2)	0,20 l	3,00 €
228. Tomatensaft	0,20 l	3,00 €
229. Traubensaft	0,20 l	3,00 €
230. Mineralwasser	0,75 l	6,00 €
231. Mineralwasser Naturelle	0,75 l	6,00 €
290. Cola, Cola light, Fanta, Sprite & Apfelschorle(2,3,5)	0,4 l	4,00 €

### Warme Getränke

232. Tasse Tee		2,40 €
233. Kaffee Hag		2,40 €
234. Tasse Kaffee(3)		2,40 €
235. Espresso(3)		2,50 €
236. Cappuccino(3)		3,10 €
237. Kakao		3,20 €
239. Grog	4 cl	4,50 €
239. Glühwein	0,20 l	4,00 €
240. Doppelter Espresso(3)		3,90 €
630. Latte Macchiato		3,60 €
631. Milchkaffee(3)		3,10 €

## Rotweine

- 243. Syrah Skaulj** **39,00 €**  
**Weingut Skaulj Nadin** - der fruchtige Rotwein überzeugt mit seinem Geschmack und der granitroten Farbe. Ein Qualitätswein der besonderen Art.
- 244. Primitivo** **29,00 €**  
 Klingt einfach, schmeckt aber richtig gut. Viel Wein mit tieferer Farbe bringt uns mit jedem Schluck Erinnerung an Urlaubstage in Süditalien.
- 245. Merlot Skaulj** **41,00 €**  
**Weingut Skaulj Nadin** - ausgewogener Rotwein, versetzt mit mediterranen Zutaten, leichten Pfefferaromen geht in seiner Pracht gänzlich auf.
- 246. Zenato Santa Christina Cabernet Sauvignon** **42,00 €**  
**Garda DOC 2016** - Dieser Wein legt sich mit seiner kirschroten Farbe und rubinroten Nuancen ins Glas. Er duftet himmlisch nach Cassis, Pflaumenkuchen, Lebkuchengewürz, brauner Schokolade und feinsten Röstnoten.
- 247. Valpolicella** **29,00 €**  
**Classico-Sup, D.O.C, ZENATO** - trocken, samtig und sehr würzig. Provinz Verona, Italien.
- 248. Plavac Mediterano** **25,00 €**  
**Weinkellerei Badel 1862**  
 - trockener Qualitätswein der Extraklasse. Kräftig, vollmundig mit duftigem Johannisbeer-Aroma. Insel Hvar, Dalmatien, Kroatien.
- 249. Merlot** **29,00 €**  
**Casali Maniago / Colli Orientali del Friuli**  
 - trockener und aromatischer Qualitätswein. Fruchtig und rund im Geschmack. Aus Friuli, Italien.
- 250. Postup Potomje** **36,00 €**  
**Vinarija Dingač** - trockener, dunkelroter Spitzenwein mit traditioneller Waldfruchtnote. Sehr angenehm und gefällig. Aus Süddalmatien, Halbinsel Pelješac, Kroatien.
- 251. Ivan Dolac** **39,00 €**  
**Badel 1862** - rubinroter Spitzenwein, angenehmes und harmonisches Aroma, sehr einladend und gefällig. Insel Hvar, Dalmatien, Kroatien.
- 252. Zlatan Plavac** **42,00 €**  
**Vinar Z. Plenković** - trockener, körperreicher Spitzenwein, würziges Waldbeer- und Maraska-Kirschen-Aroma. Ausgesprochen vollmundiger Geschmack. Insel Hvar, Dalmatien, Kroatien.
- 253. Dingač Potomje** **43,00 €**  
**Vinarija Dingač** - der Dingač hat eine purpurrotviolette Farbe und ein ausgeprägtes Bouquet, an überreife Südfrüchte erinnernd. Sein Geschmack ist durch eine große, harmonische Fülle und einen deutlichen sortentypischen (Rebsorte Plavac Mali) Nachklang gekennzeichnet. Halbinsel Pelješac, Kroatien.

- 260. Chardonnay S-LINE Skaulj** **42,00 €**  
**Weingut Skaulj Nadin** - er besticht mit seiner Frucht und sein Geruch ruft den Duft der mediterranen Herbstzeit hervor.
- 261. Valpolicella Amarone** **98,00 €**  
**DOCG Classico 2015 Venetien** - Der Wein ist immer schwer, der hohe Alkoholgehalt verstärkt die Aromen von getrockneten Früchten, Kirschen, Pflaumen und Rosinen, ohne selbst geschmacklich in Erscheinung zu treten.
- 262. Ripassa Valpolicella** **45,00 €**  
**D.O.C Superiore Zenato** - der Ripassa ist extrem lang und mild, mit einem ausgeprägtem Duft nach roten Früchten. Dieser Wein ist einer der repräsentativsten des Hauses Zenato.

## Roséweine

- 255. Bardolino Chiaretto** **23,00 €**  
**Classico D.O.C Zenato** - delikat, frisch und einladend. Peschiera, Italien

## Weissweine

- 256. Graševina Kutjevo** **22,00 €**  
**Vina Skoro** - trockener Qualitätswein, frisches und fruchtiges Aroma, vollmundig. Der kroatische Klassiker. Aus Kutjevo/Slawonien, Kroatien.
- 257. Grasevina Miroslav Skoro** **34,00 €**  
**2018 Kroatien Kutjevo** - Der Wein ist ein idealer Begleiter zu Speisen oder für angenehme Abende mit Freunden.
- 258. Korta Katarina Posip** **58,00 €**  
**Kroatien Insel Korcula** - Im Glas erscheint der Pošip im leuchtenden goldgrün, in der Nase begegnet uns ein unglaubliches, komplexes Bouquet.
- 259. Pinot Grigio** **26,00 €**  
**ZENATO** - trockener, samtiger Grauburgunder Qualitätswein mit einmaligem Bouquet. Friuli-Grave, Italien.
- 260. Lugana** **29,00 €**  
**D.O.C, ZENATO** - trockener Qualitätswein, wenig Säure, frisches und einladendes Aroma. Provinz Brescia, Italien.
- 261. Chardonnay** **24,00 €**  
**DI Vento, Anselmi** - feiner, leichter und halbtrockener Qualitätswein mit fruchtigen Aromen. Provinz Veneto, Italien.
- 263. Pošip Čara** **32,00 €**  
**P.Z Pošip Čara** - trockener Spitzenwein, wenig Säure, frischer blumiger Duft, dezentes Bananen- und Vanillearoma. Dalmatien, Kroatien.
- 264. Lugana Santa Christina** **38,00 €**  
**IGT ZENATO** - sanft in der Nase, lecker und elegant, Am Gaumen ist es auch absolut typisch, samtig und mit angenehmer Säure gut abgerundet.



## Offene Weine

### Rotweine ¼ l

276. Plavac Marjan 5,50 €  
Dalmacijavino - trockener Qualitätswein
277. Dalmatiner Rot 5,50 €  
Dalmacijavino - lieblicher Qualitätswein
278. Pelješac 5,50 €  
Dalmacijavino - halbtrockener Qualitätswein
279. Merlot 6,50 €  
Anselmi - trockener Qualitätswein
280. Primitivo 7,50 €  
Klingt einfach, schmeckt aber richtig gut.  
Viel Wein mit tiefroter Farbe bringt uns mit jedem Schluck Erinnerung an Urlaubstage in Süditalien.

### Weissweine ¼ l

281. Žilavka Mostar 5,50 €  
Hepok - trockener Qualitätswein
282. Laški Riesling 5,50 €  
Vipavska Dolina - lieblicher Qualitätswein
283. Chardonnay 6,50 €  
Anselmi - halbtrockener Qualitätswein
284. Pinot Grigio 6,50 €  
Anselmi - trockener Qualitätswein
285. Graševina 6,00 €  
Frisch, fruchtig und doch vollmundig.  
Der meistgetrunkene Weisswein in Kroatien hat einen fruchtigen Ton und ist würzig im Abgang.

### Roséweine ¼ l

286. Chiaretto Bardolino 6,50 €  
Trockener Qualitätswein
287. Portugiesischer Rosé 5,50 €  
Lieblicher Qualitätswein

### Champagner 0,75 l

288. Moët & Chandon Brut Impérial 110,00 €  
Der Klassiker des Hauses Moët & Chandon  
Nachklang: frisch, trocken & fruchtig  
Rebsorten: Pinot Noir Chardonnay und Pinot Meunier, 12 %

### Die Spritzigen

267. Valdo Prosecco Piccolo  
Marca Oro DOC 0,2 l 7,80 €  
Feine, elegante Frucht, gute Fülle und zudem weist er eine ausgezeichnete Länge auf.
268. Asti Cinzano Piccolo 0,2 l 7,80 €  
Sein Geschmack kommt von der Musaktellertraube. Sie verleiht ihm ein süßes und fruchtig-frisches Aroma. Ideal zum Nachtisch.
269. M&M Extra Piccolo 0,2 l 7,80 €  
Geniessen Sie sein fein-fruchtiges Aroma und seinen unverwechselbar rassig-trockenen Charakter
270. Freixenet 0,75 l 24,50 €  
Eine Zusammenstellung ausgesuchter Spitzenweine. Halbtrocken und vollmundig im Geschmack.
271. Henkell Trocken 0,75 l 25,50 €  
Frisch und prickelnd im Geschmack, mit einem dezentem Duft nach tropischen Früchten
272. Valdo Prosecco  
Marca Oro DOC 0,75 l 27,50 €  
Siehe oben unter der Nummer 267
273. Fürst von Metternich 0,75 l 27,50 €  
Die feine Ausgewogenheit seines wenig-harmonischen Buketts wird geprägt durch deutsche Rieslingweine.
275. Geldermann 0,75 l 27,50 €  
Ein trockener Sekt mit elegantem und körperlichem Charakter.



SEHR GEEHRTE GÄSTE,  
UM IHNEN DIE WEINE ETWAS EINFACHER ZU ERKLÄREN, HABEN WIR DIESE IN FOLGENDE ZWEI KATEGORIEN „QUALITÄTSWEIN“ UND „SPITZENWEIN“ EINGETEILT. NATÜRLICH HABEN WIR AUCH DIE LÄNDERTYPISCHE KENNZEICHNUNG NICHT VERGESSEN.