



Restaurant Dalmatia

Kroatische & Internationale Spezialitäten

Inhaber Ivan Pehar | Götzenstraße 57 | 65760 Eschborn

Telefon 06196 489 88 | Fax 06196 428 23

info@restaurant-dalmatia.de | www.restaurant-dalmatia.de

Restaurant | Terrasse | Gesellschaftsraum für bis zu 100 Personen

VORSPEISEN

€

-
- | | | |
|----|--|------|
| 01 | Sardellen¹³ in der Pfanne gebraten
Pan fried anchovies | 8,30 |
| 02 | Bulgarischer Schafskäse¹⁵
Bulgarian sheep's milk cheese | 8,30 |
| 03 | Dalmatinski Prsut² (Schinken)
Dalmatia ham | 9,80 |
| 04 | Käseplatte¹⁵
Cheese platter | 8,80 |
| 05 | Oliventeller⁶ mit Pepperoni & Brot²⁰
Olive platter with mild green peppers & bread | 6,50 |
| 06 | Gegrillte Spitzpaprika mit Schafskäse¹⁵
Grilled green peppers with sheep's milk cheese | 5,80 |

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher
Mehrwertsteuer & Service.

	SALATE	€
08	Sopska Salat mit Schafskäse, ¹⁵ Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln Sopska salad with sheep's milk cheese, tomatoes, peppers, pickles, onions	9,90
09	Salatplatte Saisonsalat, hartgekochtes Ei, ¹² Kochschinkenstreifen, ⁵ Käsestreifen ¹⁵ Salad plater with season salad, hard boiled eggs, cooked ham stripes and cheese stripes	9,90
10	Salat Luccullus Thunfisch, ³ Schafskäse, ¹⁵ Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Weißbrot, ²⁰ Butter Luccullus salad with tuna, sheep's milk cheese, tomatoes, peppers, onions, bread, butter	10,90
11	Tomaten Mozzarella	8,90
12	Chefsalat Saisonsalat, Putenbruststreifen, Vinaigrette Sauce ^{12, 17} Chef salad with turkey stripes in vinaigrette dressing	12,90
13	Tomatensalat tomatoe salad	4,00
14	Weißkohlsalat oder gemischter Salat white cabbage or mixed salad	3,50
15	Gurkensalat Cucumber salad	3,50

	SUPPEN	€
17	Tagessuppe ^{4,2,3} Soup of the Day	3,90
18	Rinderbouillon mit Ei ^{4,12,23} Beef bouillon with egg	4,20
19	Tomatencremesuppe ^{1,15} Cream tomatoe soup	4,30
20	Französische Zwiebelnsuppe, gratiniert French onion soup with baked grated cheese	4,80
21	Bohnensuppe Bean soup	4,30
22	Ungarische Gulaschsuppe Hungarian gulasch soup	4,80
23	Hummercremesuppe ^{14,15} lobster soup	5,80
24	Knoblauchcremesuppe ¹⁵ Garlic cream soup	4,80
25	Broccolicremesuppe ¹⁵ Broccoli cream soup	4,80

	WARME VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE	€
27	6 Weinbergschnecken ²⁵ mit Weißbrot ²⁰ 6 vineyard snails with french bread	9,90
28	Grüne Bandnudeln ^{12,20} mit Krabben, ¹⁴ grüner Pfeffer in Cremesahnesauce ¹⁵ Green noodles with shrimps, green pepers & cream sauce	10,80
29	Spaghetti ^{12,20} Al Pesto mit Basilikumsauce Spaghetti with basil sauce	9,50
30	Spaghetti ^{12,20} Milanese mit Tomatensauce Spaghetti with tomatoe sauce	9,50
31	Spaghetti ^{12,20} alla Gorgonzola ¹⁵ mit Gorgonzolasauce Spaghetti with gorgonzola sauce	9,50
32	Frische Champignons mit Weißweinsauce ¹⁶ dazu Butterreis ¹⁵ Fresh mashrooms with white wine sauce served over buttered rice	7,50
33	Gebackener Camembert ¹⁵ mit Preiselbeeren und Toast ²⁰ Baked camembert with cranberries and toast	8,50
34	Panierter Schafskäse ¹⁵ mit Ajvar, ¹⁶ Zwiebeln, Brot ²⁰ Baked sheep's milk cheese with ajvar, onions & bread	8,50
35	Omelette ¹² mit Petersilienkartoffeln ¹⁶ & Salat, wahlweise mit Kochschinken, ⁵ Käse ¹⁵ oder Champignons Omlette with parsley potatoes, salad, choice of ham, cheese or mushrooms	9,90
36	Bauernomelette ¹² mit Kartoffeln, ¹⁶ Zwiebeln, Paprika, Speck ^{2,3,5} Farmers omlette with potatoes, onions, peppers, bacon	9,90

	GRILL SPEZIALITÄTEN	€
38	Cevapcici Pikante Hackfeischröllchen mit Djuvecreis, ²³ Pommes frites, ¹⁶ Salat Cevapcici, tart ground beef rolls with rice, french fries & salad	12,80
39	Raznjici 2 Fleischspießchen mit Duvecreis, ²³ Pommes frites, ¹⁶ Salat Raznjici, two meat kebabs with rice, french fries & salad	13,80
40	Pola Pola 1 Raznjic, 3 Cevapcici, Djuvecreis, ²³ Pommes frites, ¹⁶ Salat Pola pola, one raznjic (meat kabobs) three cevapcic (ground beef rolls), rice, french fries, salad	13,80
42	Pljeskavica Spezial gefüllt mit Schafskäse, ¹⁵ Duvecreis, ²³ Pommes frites, ¹⁶ Salat Pljeskavica special, meat filled with sheep's milk cheese, rice, french fries, salad	15,80
43	Grillteller Schweinekammkotelett, paniertes Schnitzel, gefüllte Pljeskavica, ¹⁵ Speck, ^{2,3,5} Cevapcic, Pommes frites, ¹⁶ Djuvecreis, ²³ Salat Grill platter, round steak shoulder cut, stuffed pljeskavica, bacon, cevapcici (ground beef rolls), rice, french fries, salad	17,80
45	Leber vom Rind mit gerösteten Zwiebeln oder Knoblauch, Bratkartoffeln, ¹⁶ Salat Grilled beef liver with roasted onions or garlic, fried potatoes & salad	15,90

		€
46	Räuber Spieß Schweinekammkotelett, Rindersteak, Pljeskavica, Speck, ^{2,3,5} Rinderleber, geröstete Zwiebeln, Djuvecreis, ²³ Pommes frites, ¹⁶ Salat Robber's kebabs, variety of meat with roasted onions, rice, french fries & salad	17,80
47	Zigeuner Spieß 3 Sorten Fleisch, Speck, ^{2,3,5} Zigeunersauce, Djuvecreis, ²³ Pommes frites, ¹⁶ Salat Gipsy kebabs, three types of meat, bacon, gipsy sauce, rice, french fries & salad	17,80
48	Rindergulasch mit Spätzle und Salat with spaetzle and salad	14,90
49	Lustiger Bosniak Rumpsteak mit Schafskäse ¹⁵ & Kochschinken ⁵ gefüllt, Pommes frites, ¹⁶ Djuvecreis, ²³ Salat Funny bosniak, rump steak stuffed with sheep's milk cheese & ham, french fries, salad	25,80
50	Muckalica (scharf zubereitet) geschnetztes Schweineflet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Butterreis, ¹⁵ Salat Muckalica (spicy-hot), pork fillet with tomatoes, peppers, onions, & buttered rice, salad	17,80
51	Kalbsleber „Holzfäller Art“ Bratkartoffeln, ¹⁶ Salat Grilled calf liver with roasted onion, fried potatoes & salad	18,80

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

€

53 Spieß Olympic 22,80

2 Schweinefilets, 1 Rinderfilet am Spieß, feine Cremesauce,¹⁵
Krabben,¹⁴ grüner Pfeffer, Bratkartoffeln,¹⁶ Salat

Olympic kebabs, 2 pork kebab, 1 beef kebab, green peppers
sauce, shrimps, fried potatoes, salad

54 Filettopf St. Hubertus 22,80

Verschiedene Filets, Bratkartoffeln,¹⁶ Butterspätzle,¹⁵ Jägersauce,
Salat | St. Hubertus fillet platter, assorted fillets, fried potatoes,

buttered spaetzle (small dough dumplings) with hunter's sauce, salad

VOM SCHWEIN

€

57 Schnitzel Wiener Art^{12, 20} 14,80

Pommes frites,¹⁶ Salat

Vienna schnitzel with french fries & salad

58 Rahmschnitzel 14,80

paniert,^{12,20} Pommes frites,¹⁶ Salat

Breaded cream schnitzel with french fries & salad

59 Jägerschnitzel 14,80

paniert,^{12,20} Pommes frites,¹⁶ Salat

Breaded hunter schnitzel with french fries & salad

		€
60	Schnitzel Dalmatia Paniertes^{12,20} Schnitzel überbacken mit Balkansauce, Champignons & Käse,¹⁵ gegrillte Tomaten, Oliven, Pommes frites,¹⁶ Salat Dalmatia schnitzel, pan fried schnitzel, baked with balkan sauce, mushrooms, cheese, grilled tomatoes, olives, french fries, salad	18,90
61	Cordon Bleu^{5,12,15,20} Pommes frites,¹⁶ Gemüse, Salat Cordon bleu, french fries, vegetables & salad	19,80
62	Schweinelendchen Champignon-Rahmsauce,¹⁵ Pommes frites,¹⁶ Salat Pork loin in cream of mushroom sauce with french fries & salad	19,80
63	Schweinelendchen Gorgonzola Gorgonzolasauce,¹⁵ Bandnudeln,^{12,20} Salat Pork Loin in gorgonzola sauce with tape noodles & salad	19,80
	VOM KALB	€
66	Züricher Geschnetzeltes Butterreis, Salat Zurich style schnitzel with bern potatoes & salad	20,80
67	Kalbskotelett Bratkartoffeln,¹⁶ Salat fried potatoes, salad	24,80
68	Wienerschnitzel^{12,20} Bratkartoffeln,¹⁶ Salat Vienna schnitzel with fried potatoes & salad	19,80

ARGENTINISCHE STEAKS

€

-
- | | | |
|----|---|-------|
| 69 | Argentinisches Pfeffersteak
Kroketten,¹⁶ Salat Argentinian pepper steak
with croquettes & salad | 26,80 |
| 70 | Argentinisches Rumpsteak Kräuterbutter¹⁵
Pommes frites¹⁶ oder Folienkartoffel,¹⁶ Salat
Rump steak with herb butter- french fries or baked
potato & salad | 26,80 |
| 71 | Argentinisches Rumpsteak „Altdeutscher Art“
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln,¹⁶ Salat German style rump steak
with roasted onions, fried potatoes & salad | 26,80 |
| 72 | Argentinisches Rumpsteak
mit frischen Champignons
Pommes frites,¹⁶ Salat
Rump steak with fresh mushrooms, french fries & salad | 26,80 |
| 74 | Argentinisches Rinderfilet Kräuterbutter¹⁵
Pommes frites¹⁶ oder Folienkartoffel,¹⁶ Salat
Beef fillet with herb butter, french fries or baked
potato & salad | 33,90 |
| 75 | Argentinisches Pfeffersteak Madagaskar
Filetsteak in grüner Pfeffersauce, Kroketten,¹⁶ Salat
Madagascar pepper steak, fillet steak in green pepper sauce,
baked potato & salad | 33,90 |

IRISCHES MEERSALZWIESENLAMM

€

-
- 77 Lammkoteletts in Estragon Knoblauchsauce** 24,80
mit Marsalawein verfeinert, Bratkartoffeln,¹⁶ Prinzessbohnen, Salat
Lamb shoulder in Tarragon garlic sauce refined with
Marsala wine, fried potatoes, green beans & salad
- 78 Lammkotelets Provencial** 24,80
mit Berner Rösti,¹⁶ Prinzessbohnen, Salat
Lamb shoulder Provencial, with Berner hash browns, green beans & salad
- 79 Lammfilet mit Schafskäse¹⁵ überbacken** 25,80
Bratkartoffeln,¹⁶ Prinzessbohnen, Salat
Lamb filet baked over with sheep's milk cheese, fried potatoes,
green beans & salad

PUTE

€

-
- 81 Putenschnitzel Wiener Art^{12,20}** 15,80
Bratkartoffeln,¹⁶ Salat
Vienna style turkey schnitzel with fried potatoes & salad
- 82 Puten Cordon Bleu^{5,12,15,20}** 16,90
Pommes frites,¹⁶ Salat
Turkey Cordon Bleu with french fries & salad
- 83 Putenbrust in Nußsauce²²** 16,80
Butterreis,¹⁵ Salat
Turkey breast in hazelnut sauce with buttered rice & salad
- 85 Putengeschnetzeltes Züricher Art** 16,80
Butterreis,¹⁵ Salat
Zurich style turkey strips with buttered rice & salad

	FISCH	€
87	Forelle¹³ Blau oder vom Rost Knoblauch, Petersilienkartoffeln, ¹⁶ Salat Blue trout with garlic, parsley potatoes & salad	17,90
88	Zanderfilet Safransauce, Butterreis, ¹⁵ Salat Pike perch fillet with saffron sauce, buttered rice & salad	20,80
89	Seezungenfilet¹³ Rieslingsauce, ^{15,16,20} Petersilienkartoffeln, ¹⁶ Salat Flounder fillet in wine sauce with parsley potatoes & salad	22,80
90	Scampi¹⁴ gegrillt Olivenöl, Knoblauch, Butterreis, ¹⁵ Salat Grilled scampi with olive oil, garlic, buttered rice, & salad	25,80
91	Scampi¹⁴ Tomaten, Weißwein, Knoblauchsauce, Butterreis, ¹⁵ Salat Scampi in tomato-garlic-winesauce with buttered rice & salad	25,80
92	Lachsfilet¹³ in Dillsauce Petersilienkartoffeln, ¹⁶ Salat Salmon fillet in dill sauce with parsley potatoes & salad	18,80
93	Calamari²⁵ paniert^{12,20} Sauce Tartare, ^{12,15,17} Pommes frites, ⁶ Salat Pan fried Calamari with tartar sauce, french fries & salad	16,80
94	Calamari²⁵ Dalmatinische Art, gegrillt Knoblauch, Mangold mit Salzkartoffeln, ¹⁶ Salat Dalmatian Style Calamari, grilled with garlic, spinach potatoes & salad	18,80
95	Fischfilet¹³ Art Dr. Zoth mit Holländischer Sauce ^{12,15,16,17} Petersilienkartoffeln, ¹⁶ Salat Fish fillet with Hollandaise sauce, parsley potatoes & salad	19,80

	AB 2 PERSONEN	€
96	Haus Platte Paniertes^{12,20} Putenschnitzel, Raznjici, Putensteak gefüllte¹⁵ Pljeskavica, Cevapcici, Spek^{2,3,5} Pommes frites¹⁶ Djuvecreis²³ Salat House Platter - breaded turkey schnitzel, raznjic, Debrezine sausage stuffed pljeskavica, cevapcici, bacon, french fries, rice & salad	38,00
97	Diplomaten Platte Rinderfilet, Schweinefilet, kleines Cordon Bleu^{5,12,15,20} Butterreis¹⁵ frische Champignons, Gemüse, Kroketten¹⁶ Salat, Sauce Bernaise^{12,15,16} Diplomats platter- beef fillet, pork fillet, small Cordon Bleu buttered rice, fresh mushrooms, vegetables, croquettes, Bearnaise sauce & salad	48,80
98	Dalmatia Platte Rinderfilet, Lammkotelett, Putenbrustflet, Champignon- Cremesauce¹⁵ frisches Gemüse, Butterreis¹⁵ Pommes frites¹⁶ Salat Dalmatia Platter- beef fillet, lamb cutlet, turkey breast, cream of mushroom sauce, fresh vegetables, buttered rice, french fries & salad	48,80
99	Chateaubriand Rinderfilet mit Sauce Bernaise^{12,15,16} garniert Chateaubriand - beef fillet with Bernaise sauce & salad	67,00
100	Fischplatte vier verschiedene Sorten pro Person mit Beilage und Salat	55,80

BEILAGEN

€

104	Ajvar ¹⁶ / Ajvar scharf	1,20
105	Bratkartoffeln ¹⁶	3,00
106	Pommes frites ¹⁶	2,50
107	Djuvecreis ²³	2,50
108	Petersilienkartoffeln ¹⁶	2,50
109	Butterreis ¹⁵	2,50
110	Kroketten ¹⁶	2,50
111	Frische Champignons	4,80
112	Prinzessbohnen	3,50
113	Folienkartoffel ¹⁶	4,50

FÜR UNSERE KLEINEN

€

114	Chicken Nuggets mit Pommes frites ¹⁶ & Salat	8,00
115	Schnitzel Rotkäppchen mit Pommes frites ¹⁶ & Salat garniert	8,00
116	Fischstäbchen mit Pommes frites ¹⁶ & Salat garniert	8,00

	DESSERT	€
118	Kaiserschmarrn mit Vanilleeis & Sauce Kaiserschmarrn with Vanilla ice & sauce	5,90
119	Palatschinken ⁰⁸ mit Nuß- oder Schokoladensauce oder Marmelade Crepes with Walnuts- or Chocolate sauce	6,30
120	Palatschinken Spezial ^{08 11} mit Vanilleeis, Schokoladensauce & Sahne Crepes with Vanilla ice, Chocolate sauce & cream	6,90
121	Tiramisu nach Art des Hauses	5,30
122	Apfelstrudel mit Vanilleeis Apple pie with Vanilla ice	5,30

EISSPEZIALITÄTEN FINDEN SIE IN
UNSERER SPEZIELLEN EISKARTE

WARMER GETRÄNKE

€

124	Tasse Kaffee	Caffé Crema	2,30
125	Milchkaffee	Caffé Latte	2,80
126	Latte Macchiato ¹⁵		2,90
127	Cappuccino ¹⁵		2,60
128	Espresso		1,90
129	Espresso Macchiato		2,20
130	Doppelter Espresso		3,30
131	Glas Tee		2,20
132	Grog von Pott Rum		4,50
133	Glühwein		3,80
134	Heißer Apfelwein		2,90
135	Türkischer Mocca	im Messingkännchen	2,80
136	Spezial-Mocca	mit Kruskovac ¹	4,50

APERITIFS

€

199	Aperol ^{1,9} gespritzt	0,3 l	6,80
200	Kir Royal	0,1 l	6,80
201	Campari Soda oder Orange ¹	5 cl	6,80
202	Martini weiß oder rot	5 cl	6,80
203	Sherry dry oder medium	5 cl	4,80
204	Portwein	5 cl	4,80
205	Sekt Orange	0,1 l	5,80
206	Glas Sekt	0,1 l	5,80

FASSBIERE

€

208	König Pilsener Pils²⁰ ein harmonisches Pils mit intensivem Geschmack & feiner Balance	0,30 l	3,10
209	Köstritzer Schwarzbier ein vielschichtiges Schwarzbier, seine Aromafülle schmeckt schlank & erfrischend	0,30 l	3,10
210	Licher Weizen²⁰ ein sehr elegantes Weizenbier, das Leichtigkeit & Frische mit geschmacklicher Intensität verbindet	0,50 l	3,90

FLASCHENBIERE

€

211	Licher Weizen alkoholfrei²⁰ ein köstliches Weizenbier, vollmundig & ohne Alkohol	0,50 l	3,90
212	König Pilsener alkoholfrei²⁰ ein prägnantes Pilsener ohne Alkohol, ideal für laue Sommerabende	0,33 l	3,10
213	Kandimalz Flasche²⁰ ein belebendes & natürliches Malzbier mit feiner Aromatik	0,33 l	2,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

216	Zitronenlimonade ³	0,2 l	2,20
217	Bad Camberger Taunusquelle Classic	0,25 l	2,40
218	Bad Camberger Taunusquelle Classic	0,75 l	4,90
219	Mirinda ^{1,3,10}	0,2 l	2,20
220	Pepsi light ^{1,2,8,10,11}	0,2 l	2,20
221	Pepsi light ^{1,2,8,10,11}	0,3 l	3,20
222	Pepsi ^{1,8,10}	0,2 l	2,20
223	Pepsi ^{1,8,10}	0,3 l	3,20
224	Apfelsaft	0,2 l	2,20
225	Apfelsaft	0,3 l	3,20
226	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,20
227	Orangensaft	0,2 l	2,40
228	Tomatensaft ³	0,2 l	2,50
229	Traubensaft	0,2 l	2,40
230	Traubensaftschorle	0,3 l	3,40
231	Johannisbeernektar ³	0,2 l	2,50
232	Johannisbeernektarschorle ³	0,3 l	3,40
233	Tonic Water ⁹	0,2 l	2,50
234	Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 l	2,50
235	Bitter Lemon ^{3,9}	0,3 l	3,40

PREMIUM EISTEE VON TRADEWINDS

€

100% Ceylon-Tee im Sudkessel aufgebriht

236	Blueberry	0,33 l	2,80
237	Lemon & Lime	0,33 l	2,80
238	Peach	0,33 l	2,80

WEISSWEINE IM AUSSCHANK

€

240	Apfelwein	0,25 l	1,90
241	Apfelwein	0,5 l	3,80
242	Weinschorle	0,2 l	3,50
243	Laski Rizling Slovenien, halbtrocken	0,2 l	3,90
244	Zilavka Mostar-Herzegowina, trocken	0,2 l	3,80
245	Raumentaler Steinmächer Deutschland, trocken	0,2 l	4,50
246	Pinot Grigio Italien, trocken	0,2 l	4,50
247	Bereich Bernkastel, Mosel Deutschland, lieblich	0,2 l	4,20
248	Grauer Burgunder, Baden Kaiserstuhl, Deutschland, feinherb	0,2 l	4,80

FLASCHENWEINE WEIß

€

250	Zilavka Mostar-Herzegowina, trocken	0,75 l	28,00
251	Malvazija Vina Laguna Qualitätswein, Istrien, Kroatien	0,75 l	28,00
252	Posip Cara Spitzenqualitätswein, Insel Korcula, Kroatien	0,75 l	38,00
253	Pinot Grigio Italien, trocken	0,75 l	28,00
254	Grauer Burgunder, Baden Kaiserstuhl, Deutschland, feinherb	0,75 l	29,50
255	Chablis Frankreich, trocken	0,75 l	38,00

ROTWEINE IM AUSSCHANK

€

256	Dalmatiner Kroatien, mild	0,2 l	4,20
257	Plavac Kroatien, feinherb	0,2 l	4,20
258	Kadarka Macedonien, mild, süffg	0,2 l	4,20
259	Merlot Frankreich, Vin de Pays D'OC, trocken	0,2 l	4,50

FLASCHENWEINE ROT

€

260	Marqués de Caceres Spanien Rioja, trocken	0,75 l	35,80
261	Plavac Dubrovacki Podrumi, Kroatien trocken	0,75 l	21,80
262	Zlatni Plavac Hvar, Kroatien trocken	0,75 l	36,80
263	Merlot Dubrovacki Podrumi	0,75 l	21,80

ROSÉWEINE

€

266	Kroatischer Roséwein	0,2 l	4,20
267	Portugieser Weißherbst	0,2 l	4,20
268	Prosek (Likörwein)	0,1 l	4,80

KROATISCHE SCHNÄPSE

€

269	Heißer Slivovitz	0,2 cl	2,80
270	Slivovitz Pfaumenbrandy	0,2 cl	2,80
271	Barak Palinka Aprikosenbrandy	0,2 cl	2,80
272	Kruskovac ¹ Birnenlikör	0,2 cl	2,80
273	Loza Traubenschnaps	0,2 cl	2,80
274	Pelinkovac ¹ Kräuterschnaps	0,2 cl	2,80
275	Juliska ½ Slivovitz, ½ Kruskovac	0,2 cl	2,80

SCHNÄPSE & LIKÖRE

€

276	Grappa	0,2 cl	3,80
277	Doppelkorn	0,2 cl	2,80
278	Linie Aquavit	0,2 cl	3,50
279	Jubileum Aquavit	0,2 cl	3,00
280	Malteser Aquavit	0,2 cl	3,00
281	Wodka Gorbatschow	0,2 cl	3,00
282	Wodka Moskovskaya	0,2 cl	3,50
283	Jägermeister ¹	0,2 cl	2,80
284	Underberg	0,2 cl	2,80
285	Ramazotti ¹	0,2 cl	3,50
286	Averna	0,2 cl	3,50
287	Fernet Branca	0,2 cl	2,80
288	Kirchwasser	0,2 cl	2,80
289	Himbeergeist	0,2 cl	2,80
290	Williams Birne	0,2 cl	2,80
291	Scotch Whisky	0,4 cl	5,80
292	Amaretto ²²	0,2 cl	2,80
293	Sambuca brennend serviert	0,2 cl	2,80
294	Grand Marnier	0,2 cl	4,80
295	Baileys Irish Cream ^{1,3}	0,2 cl	3,20
296			

WEINBRAND & COGNAC

€

297	Asbach Uralt	0,2 cl	2,80
298	Asbach Hütchen	0,2 cl	3,80
299	Metaxa*****	0,2 cl	3,80
300	Martell VSOP	0,2 cl	3,80
301	Remy Martin VSOP	0,2 cl	5,80
302	Hennessy VSOP	0,2 cl	5,80
303	Calvados Dauphin	0,2 cl	4,80

LONG-DRINKS

€

304	Wodka-Orange	0,4 cl	6,80
305	Wodka-Lemon ⁹	0,4 cl	6,80
306	Linie Aquavit	0,4 cl	6,80
307	Gin-Tonic ⁹	0,4 cl	6,80
308	Whisky-Cola ^{1,3,8,11}	0,4 cl	7,80
309	Bacardi-Cola ^{1,3,8,11}	0,4 cl	7,80

SEKT & CHAMPAGNER

€

310	Piccolo Mumm, trocken	0,2 l	7,80
311	Mumm, trocken	0,75 l	25,80
312	Champagner Möet & Chandon, Frankreich	0,75 l	98,00
313	Champagner Tattinger demi sec, Frankreich	0,75 l	108,00

Vielen Dank für Ihr Vertrauen.
Wir würden uns auf ein Wiedersehen freuen!
Thank you for your confidence!
We shall be happy to host you again.
Hvala vam na povjerenju!
Bit ce nam cast ugostiti Vas ponovo.

Für unsere Gäste steht ein kostenloser
W-Lan Zugang zur Verfügung

W-Lan: Dalmatia
Password: VOr3WZ4Z

Inhaber: I.V. Pehar
Steuernummer: 4685562399

Öffnungszeiten:

Montag

11:30 Uhr - 14:30 Uhr

17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Mittwoch bis Samstag

11:30 Uhr - 14:30 Uhr

17:30 Uhr - 22:00 Uhr

Sonntag

11.30 Uhr - 22:00 Uhr **durchgehend**

Dienstag Ruhetag



Restaurant Dalmatia

Kroatische- & Internationale Spezialitäten

Lieber Gast,
hier finden Sie alle Zusatzstoffe,
die in einigen unserer Speisen &
Getränken enthalten sind:

-
- 01 = mit Farbstoff
 - 02 = mit Konservierungsstoff
 - 03 = mit Antioxidationsmittel
 - 04 = mit Geschmacksverstärker
 - 05 = mit Nitrat
 - 06 = mit Schwärzungsmittel
 - 07 = mit Phosphat
 - 08 = mit koffeinhaltig
 - 09 = chininhaltig
 - 10 = mit Süßungsmittel
 - 11 = mit einer Phenylalaninquelle

Allergenkennzeichnung

- 12 = Eier und Eierzeugnisse, 13 = Fisch und Fischerzeugnisse, 14 = Krebstiere, 15 = Milch und Milchprodukte,
- 16 = Schwefeldioxid und Sulfite, 17 = Senf und Senfprodukte, 18 = Soja und Sojaerzeugnisse, 19 = Erdnüsse,
- 20 = Glutenhaltige Getreidesorten, 21 = Lupinen, 22 = Schalenfrüchte, 23 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
- 24 = Sesamsamen und Erzeugnisse, 25 = Weichtiere (Muscheln, Tintenfische, Kalmare, Schnecken)