



# 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	Sardellen <sup>13</sup> in der Pfanne gebraten Pan fried anchovies	7,80
02	Bulgarischer Schafskäse <sup>15</sup> Bulgarian sheep's milk cheese	8,30
03	Dalmatinski Prsut <sup>2</sup> (Schinken) Dalmatia ham	9,80
04	Käseplatte <sup>15</sup> Cheese platter	8,80
05	Oliventeller <sup>6</sup> mit Pepperoni & Brot <sup>20</sup> Olive platter with mild green peppers & bread	6,50
06	Gegrillte Spitzpaprika mit Schafskäse <sup>15</sup> Grilled green peppers with sheep's milk cheese	4,80

---

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher  
Mehrwertsteuer & Service.

	SALATE	€
08	<b>Sopska Salat</b> mit Schafskäse, <sup>15</sup> Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln Sopska salad with sheep´s milk cheese, tomatoes, peppers, pickles, onions	8,90
09	<b>Salatplatte</b> Saisonsalat, hartgekochtes Ei, <sup>12</sup> Kochschinkenstreifen, <sup>5</sup> Käsestreifen <sup>15</sup> Salad plater with season salad, hard boiled eggs, cooked ham stripes and cheese stripes	8,90
10	<b>Salat Luccullus</b> Thunfisch, <sup>3</sup> Schafskäse, <sup>15</sup> Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Weißbrot, <sup>20</sup> Butter   Luccullus salad with tuna, sheep´s milk cheese, tomatoes, peppers, onions, bread, butter	9,20
11	<b>Bauern Salat</b> Schafskäse, <sup>15</sup> Tomaten, Gurken, schwarze Oliven, <sup>6</sup> Paprika, Weißkraut, Zwiebelnringe   Farmers Salad with sheep´s milk cheese, tomatoes, pickles, black olives, peppers, cabbage, onion rings	6,20
12	<b>Chefsalat</b> Saisonsalat, Putenbruststreifen, Vinaigrette Sauce <sup>12, 17</sup> Chef salad with turkey stripes in vinaigrette dressing	10,90
13	<b>Tomatensalat</b> tomatoe salad	4,00
14	<b>Weißkohlsalat oder gemischter Salat</b> white cabbage or mixed salad	3,50
15	<b>Gurkensalat</b> Cucumber salad	3,50

	SUPPEN	€
17	Tagessuppe <sup>4,2,3</sup> Soup of the Day	3,10
18	Rinderbouillon mit Ei <sup>4,12,23</sup> Beef bouillon with egg	3,90
19	Tomatencremesuppe <sup>1,15</sup> 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 <sup>14,15</sup> lobster soup	5,80
24	Knoblauchcremesuppe <sup>15</sup> Garlic cream soup	4,50
25	Broccolicremesuppe <sup>15</sup> Broccoli cream soup	4,50

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

	GRILL SPEZIALITÄTEN	€
38	<b>Cevapcici</b> Pikante Hackfeischröllchen mit Djuvecreis, <sup>23</sup> Pommes frites, <sup>16</sup> Salat Cevapcici, tart ground beef rolls with rice, french fries & salad	12,80
39	<b>Raznjici</b> 2 Fleischspießchen mit Duvecreis, <sup>23</sup> Pommes frites, <sup>16</sup> Salat Raznjici, two meat kebabs with rice, french fries & salad	13,20
40	<b>Pola Pola</b> 1 Raznjic, 3 Cevapcici, Djuvecreis, <sup>23</sup> Pommes frites, <sup>16</sup> Salat Pola pola, one raznjic (meat kabobs) three cevapcic (ground beef rolls), rice, french fries, salad	13,20
41	<b>Pljeskavica</b> Hacksteak, Djuvecreis, <sup>23</sup> Pommes frites, <sup>16</sup> Salat Pljeskavica, chopped steak, rice, french fries, salad	13,50
42	<b>Pljeskavica Spezial</b> gefüllt mit Schafskäse, <sup>15</sup> Duvecreis, <sup>23</sup> Pommes frites, <sup>16</sup> Salat Pljeskavica special, meat filled with sheep's milk cheese, rice, french fries, salad	15,50
43	<b>Grillteller</b> Schweinekammkotelett, Rindersteak, gefüllte Pljeskavica, <sup>15</sup> Speck, <sup>2,3,5</sup> Cevapcic, Pommes frites, <sup>16</sup> Djuvecreis, <sup>23</sup> Salat Grill platter, round steak shoulder cut, stuffed pljeskavica (chopped steak), bacon, cevapcici (ground beef rolls), rice, french fries, salad	15,90
45	<b>Rinder Leber</b> mit gerösteten Zwiebeln oder Knoblauch, Bratkartoffeln, <sup>16</sup> Salat Grilled beef liven with roasted onions or garlie, fried potatoes & salad	14,50

		€
46	<b>Räuber Spieß</b> Schweinekammkotelett, Rindersteak, Pljeskavica, Speck, <sup>2,3,5</sup> Rinderleber, geröstete Zwiebeln, Djuvecreis, <sup>23</sup> Pommes frites, <sup>16</sup> Salat Robber´s kebabs, variety of meat with roasted onions, rice, french fries & salad	15,90
47	<b>Zigeuner Spieß</b> 3 Sorten Fleisch, Speck, <sup>2,3,5</sup> Zigeunersauce, Djuvecreis, <sup>23</sup> Pommes frites, <sup>16</sup> Salat Gipsy kebabs, three types of meat, bacon, gipsy sauce, rice, french fries & salad	16,10
48	<b>Rindergulasch</b> mit Spätzle und Salat with spaetzle and salad	13,90
49	<b>Lustiger Bosniak</b> Rumpsteak mit Schafskäse <sup>15</sup> & Kochschinken <sup>5</sup> gefüllt, Pommes frites, <sup>16</sup> Djuvecreis, <sup>23</sup> Salat Funny bosniak, rump steak stuffed with sheep´s milk cheese & ham, french fries, salad	20,80
50	<b>Muckalica (scharf zubereitet)</b> geschnetzeltes Schweinefilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Butterreis, <sup>5</sup> Salat Muckalica (spicy-hot), pork fillet with tomatoes, peppers, onions, & buttered rice, salad	17,50
51	<b>Kalbsleber „Holzfäller Art“</b> Bratkartoffeln, <sup>16</sup> Salat Grilled calf liver with roasted onion, fried potatoes & salad	18,30

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES		€
52	<b>Kaukassischer Schaschlik</b> Lammfilet & Rindfleisch am Spieß, Zwiebeln, Paprika, Curryreis, Salat Lamb and beef shish kebabs, served with onions, peppers, curry rice & salad	20,30
53	<b>Spieß Olympic</b> 2 Schweinefilets, 1 Rinderfilet am Spieß, feine Cremesauce, <sup>15</sup> Krabben, <sup>14</sup> grüner Pfeffer, Bratkartoffeln, <sup>16</sup> Salat Olympic kebabs, 2 pork kebab, 1 beef kebab, green peppers sauce, shrimps, fried potatoes, salad	20,50
54	<b>Filettopf St. Hubertus</b> Verschiedene Filets, Bratkartoffeln, <sup>16</sup> Butterspätzle, <sup>15</sup> Jägersauce, Salat   St. Hubertus fillet platter, assorted fillets, fried potatoes, buttered spaetzle (small dough dumplings) with hunter´s sauce, salad	19,90
55	<b>Filettopf Florida</b> 3 Schweinefilets, Butterreis, <sup>15</sup> Früchte, Curry-Sauce, Salat Florida Fillet Platter, 3 pork fillets on buttered rice, mixed-fruit, curry sauce & salad	19,90
VOM SCHWEIN		€
57	<b>Schnitzel Wiener Art</b> <sup>12, 20</sup> Pommes frites, <sup>16</sup> Salat Vienna schnitzel with french fries & salad	12,90
58	<b>Rahmschnitzel</b> paniert, <sup>12,20</sup> Pommes frites, <sup>16</sup> Salat Breaded cream schnitzel with french fries & salad	13,50
59	<b>Jägerschnitzel</b> paniert, <sup>12,20</sup> Butterspätzle, <sup>12,20</sup> Salat Breaded hunter schnitzel with buttered spaetzle & salad	14,50



€

---

60 Schnitzel Dalmatia 17,50

Paniertes<sup>12,20</sup> Schnitzel überbacken mit Balkansauce, Champignons  
& Käse,<sup>15</sup> gegrillte Tomaten, Oliven, Pommes frites,<sup>16</sup> Salat

Dalmatia schnitzel, pan fried schnitzel, baked with balkan sauce,  
mushrooms, cheese, grilled tomatoes, oilves, french fries, salad

61 Cordon Bleu<sup>5,12,15,20</sup> 17,50

Pommes frites,<sup>16</sup> Gemüse, Salat

Cordon bleu, french fries, vegetables & salad

62 Schweinelendchen 18,50

Champignon-Rahmsauce,<sup>15</sup> Pommes frites,<sup>16</sup> Salat | Pork loin in  
cream of mushroom sauce with french fries & salad

63 Schweinelendchen Gorgonzola 18,50

Gorgonzolasauce,<sup>15</sup> Bandnudeln,<sup>12,20</sup> Salat

Pork Loin in gorgonzola sauce with tape noodles & salad

---

## VOM KALB

€

66 Züricher Geschnetzeltes 19,50

Berner Rösti,<sup>16</sup> Salat | Zurich style schnitzel with bern potatoes & salad

67 Kalbskotelett 22,80

Bratkartoffeln,<sup>16</sup> Salat

fried potatoes, salad

68 Wienerschnitzel<sup>12,20</sup> 18,90

Bratkartoffeln,<sup>16</sup> Salat | Vienna schnitzel with fried potatoes & salad

## ARGENTINISCHE STEAKS

€

- 
- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 69 | <b>Argentinisches Pfeffersteak</b><br><b>Kroketten<sup>16</sup> Salat</b>   Argentinian pepper steak<br>with croquettes & salad  | 23,90 |
| 70 | <b>Argentinisches Rumpsteak Kräuterbutter<sup>15</sup></b><br><b>Pommes frites<sup>16</sup> oder Folienkartoffel<sup>16</sup> Salat</b><br>Rump steak with herb butter- french fries or baked<br>potato & salad    | 23,90 |
| 71 | <b>Argentinisches Rumpsteak „Altdeutscher Art“</b><br><b>Röstzwiebeln, Bratkartoffeln<sup>16</sup> Salat</b>   German style rump steak<br>with roasted onions, fried potatoes & salad                              | 23,90 |
| 72 | <b>Argentinisches Rumpsteak<br/>mit frischen Champignons</b><br><b>Pommes frites<sup>16</sup> Salat</b><br>Rump steak with fresh mushrooms, french fries & salad   | 23,90 |
| 73 | <b>Argentinisches Rinderfilet Kräuterbutter<sup>15</sup></b><br><b>Pommes frites<sup>16</sup> oder Folienkartoffel<sup>16</sup> Salat</b><br>Beef fillet with herb butter, french fries or baked<br>potato & salad | 29,90 |
| 74 | <b>Argentinisches Pfeffersteak Madagaskar</b><br><b>Filetsteak in grüner Pfeffersauce, Kroketten<sup>16</sup> Salat</b><br>Madagaskar pepper steak, fillet steak in green pepper sauce,<br>baked potatoe & salad   | 29,90 |

## IRISCHES MEERSALZWIESENLAMM

€

- 
- 77 **Lammkoteletts in Estragon Knoblauchsauce** 21,80  
mit Marsalawein verfeinert, Bratkartoffeln,<sup>16</sup> Prinzessbohnen, Salat  
Lamb shoulder in Tarragon garlic sauce refined with  
Marsala wine, fried potatoes, green beans & salad
- 78 **Lammkotellets Provencial** 21,80  
mit Berner Rösti,<sup>16</sup> Prinzessbohnen, Salat  
Lamb shoulder Provencial, with Berner hash browns, green beans & salad
- 79 **Lammfilet mit Schafskäse<sup>15</sup> überbacken** 24,40  
Bratkartoffeln,<sup>16</sup> Prinzessbohnen, Salat  
Lamb filet baked over with sheep's milk cheese, fried potatoes,  
green beans & salad

## PUTE

€

- 
- 81 **Putenschnitzel Wiener Art<sup>12,20</sup>** 14,50  
Bratkartoffeln,<sup>16</sup> Salat  
Vienna style turkey schnitzel with fried potatoes & salad
- 82 **Puten Cordon Bleu<sup>5,12,15,20</sup>** 16,90  
Pommes frites,<sup>16</sup> Salat  
Turkey Cordon Bleu with french fries & salad
- 83 **Putenbrust in Nußsauce<sup>22</sup>** 16,80  
Butterreis,<sup>15</sup> Salat  
Turkey breast in hazelnut sauce with buttered rice & salad
- 84 **Putengeschnetzeltes Bombay** 16,80  
Exotische Curry-Sahne<sup>15</sup> Sauce mit Früchten, Butterreis,<sup>15</sup> Salat  
Turkey strips, in curry cream sauce, fruits, buttered rice & salad
- 85 **Putengeschnetzeltes Züricher Art** 16,80  
Butterreis,<sup>15</sup> Salat  
Zurich style turkey strips with buttered rice & salad

	FISCH	€
87	Forelle <sup>13</sup> Blau oder vom Rost Knoblauch, Petersilienkartoffeln, <sup>16</sup> Salat Blue trout with garlic, parsley potatoes & salad	16,50
88	Zanderfilet Safransauce, Butterreis, <sup>15</sup> Salat Pike perch fillet with saffron sauce, buttered rice & salad	19,80
89	Seezungenfilet <sup>13</sup> Rieslingsauce, <sup>15,16,20</sup> Petersilienkartoffeln, <sup>16</sup> Salat Flounder fillet in wine sauce with parsley potatoes & salad	21,80
90	Scampi <sup>14</sup> gegrillt Olivenöl, Knoblauch, Butterreis, <sup>15</sup> Salat Grilled scampi with olive oil, garlic, buttered rice, & salad	24,80
91	Scampi <sup>14</sup> Tomaten, Weißwein, Knoblauchsauce, Butterreis, <sup>15</sup> Salat Scampi in tomato-garlic-winesauce with buttered rice & salad	24,80
92	Lachsfilet <sup>13</sup> in Dillsauce Petersilienkartoffeln, <sup>16</sup> Salat Salmon fillet in dill sauce with parsley potatoes & salad	18,80
93	Calamari <sup>25</sup> paniert <sup>12,20</sup> Sauce Tartare, <sup>12,15,17</sup> Pommes frites, <sup>16</sup> Salat Pan fried Calamari with tartar sauce, french fries & salad	16,30
94	Calamari <sup>25</sup> Dalmatinische Art, gegrillt Knoblauch, Mangold mit Salzkartoffeln, <sup>16</sup> Salat   Dalmatian Style Calamari, grilled with garlic, spinach potatoes & salad	17,30
95	Fischfilet <sup>13</sup> Art Dr. Zoth mit Holländischer Sauce <sup>12,15,16,17</sup> Petersilienkartoffeln, <sup>16</sup> Salat Fish fillet with Hollandaise sauce, parsley potatoes & salad	17,90

## AB 2 PERSONEN

€

- 
- 96 **Haus Platte** 38,00  
Paniertes<sup>12,20</sup> Putenschnitzel, Raznjici, Debreziner Wurst<sup>5</sup>  
gefüllte<sup>15</sup> Pljeskavica, Cevapcici, Spek,<sup>2,3,5</sup> Pommes frites,<sup>16</sup>  
Djuvecreis;<sup>23</sup> Salat  
House Platter - breaded turkey schnitzel, raznjic, Debrezine sausage  
stuffed pljeskavica, cevapcici, bacon, french fries, rice & salad
- 97 **Diplomaten Platte** 48,00  
Rinderfilet, Schweinefilet, kleines Cordon Bleu<sup>5,12,15,20</sup> Butterreis;<sup>15</sup>  
frische Champignons, Gemüse, Kroketten,<sup>16</sup> Salat, Sauce Bearnaise<sup>12,15,16</sup>  
Diplomats platter- beef fillet, pork fillet, small Cordon Bleu  
buttered rice, fresh mushrooms, vegetables, croquettes,  
Bearnaise sauce & salad
- 98 **Dalmatia Platte** 48,00  
Rinderfilet, Lammkotelett, Putenbrustflet, Champignon-  
Cremesauce;<sup>15</sup> frisches Gemüse, Butterreis;<sup>15</sup> Pommes frites,<sup>16</sup> Salat  
Dalmatia Platter- beef fillet, lamb cutlet, turkey breast,  
cream of mushroom sauce, fresh vegetables, buttered rice,  
french fries & salad
- 99 **Chateaubriand** 61,00  
Rinderfilet mit Sauce Bearnaise;<sup>12,15,16</sup> garniert  
Chateaubriand - beef fillet with Bearnaise sauce & salad

	TOAST GERICHTE	€
101	<b>Toast<sup>20</sup> Hawaii</b> Kochschinken <sup>5</sup> & Ananas mit Käse <sup>15</sup> überbacken Hawaii Toast- ham & pineapple with cheese baked on top	9,80
102	<b>Damen-Toast<sup>20</sup></b> 2 kleine Schweinefilet mit Pfirsich & Käse <sup>15</sup> überbacken, Salat 2 ladies toasts- small pork cutlet with peach & cheese baked on top, salad	12,50
103	<b>Toast Adria</b> mit Krabben <sup>14</sup> , Tomaten, Champignons & Käse <sup>15</sup> überbacken Adria toas with shrimps, tomatoes, mushrooms & chesse baked on top	11,50
	BEILAGEN	€
104	Ajvar <sup>16</sup> / Ajvar scharf	1,20
105	Bratkartoffeln <sup>16</sup>	3,00
106	Pommes frites <sup>16</sup>	2,50
107	Djuvecreis <sup>23</sup>	2,50
108	Petersilienkartoffeln <sup>16</sup>	2,50
109	Butterreis <sup>15</sup>	2,50
110	Kroketten <sup>16</sup>	2,50
111	Frische Champignons	4,80
112	Prinzessbohnen	3,50
113	Folienkartoffel <sup>16</sup>	4,50

## FÜR UNSERE KLEINEN

€

- 
- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 114 | <b>Chicken Nuggets</b><br>mit Pommes frites <sup>16</sup> & Salat                | 8,00 |
| 115 | <b>Schnitzel Rotkäppchen</b><br>mit Pommes frites <sup>16</sup> & Salat garniert | 8,00 |
| 116 | <b>Fischtübchen</b><br>mit Pommes frites <sup>16</sup> & Salat garniert          | 8,00 |

## DESSERT

€

- 
- |     |   |      |
|-----|---|------|
| 118 | <b>Kaiserschmarrn</b><br>mit Vanilleeis & sauce<br>Kaiserschmarrn with Vanilla ice & sauce  | 5,90 |
| 119 | <b>Palatschinken</b> <sup>08</sup><br>mit Nuß- oder Schokoladensauce oder Marmelade<br>Crepes with Walnuts- or Chocolate sauce                  | 6,30 |
| 120 | <b>Palatschinken Spezial</b> <sup>08   11</sup><br>mit Vanilleeis, Schokoladensauce & Sahne<br>Crepes with Vanilla ice, Chocolate sauce & cream | 6,90 |
| 121 | <b>Tiramisu</b><br>nach Art des Hauses  | 5,30 |
| 122 | <b>Apfelstrudel</b><br>mit Vanilleeis<br>Apple pie with Vanilla ice   | 5,30 |

---

EISSPEZIALITÄTEN FINDEN SIE IN  
UNSERER SPEZIELLEN EISKARTE

## WARME GETRÄNKE

€

124	Tasse Kaffee	Caffé Crema	2,30
125	Milchkaffee	Caffé Latte	2,80
126	Latte Macchiato <sup>15</sup>		2,90
127	Cappuccino <sup>15</sup>		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 <sup>1</sup>	4,50

## TEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT

Looser Tee einzeln portioniert im Leaf Cup

€

137	Summer Darjeeling	Sommerpfückung aus dem Himalaya	2,60
138	Morgentau	Grüner Sencha mit Mango-Citrus	2,60
139	Earl Grey	Schwarzer Tee mit Bergamotte	2,60
140	Wellness	Rooibos mit anregenden Kräutern	2,60
141	Cream Orange	Rooibos mit Orangenschalen & Vanille	2,60
142	Sweat Berries	Mischung süßer Beeren	2,60
143	Lemon Fresh	Früchtetee mit Citrus	2,60

## APERITIFS

€

199	Aperol <sup>1,9</sup> gespritzt	0,3 l	5,80
200	Kir Royal	0,1 l	5,80
201	Campari Soda oder Orange <sup>1</sup>	5 cl	5,80
202	Martini weiß oder rot	5 cl	3,80
203	Sherry dry oder medium	5 cl	3,80
204	Portwein	5 cl	3,80
205	Sekt Orange	0,1 l	5,80
206	Glas Sekt	0,1 l	5,80



	FASSBIERE		€
208	König Pilsener Pils <sup>20</sup> 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 Weizen <sup>20</sup> ein sehr elegantes Weizenbier, das Leichtigkeit & Frische mit geschmacklicher Intensität verbindet	0,50 l	3,90
	FLASCHENBIERE		€
211	Licher Weizen alkoholfrei <sup>20</sup> ein köstliches Weizenbier, vollmundig & ohne Alkohol	0,50 l	3,90
212	König Pilsener alkoholfrei <sup>20</sup> ein prägnantes Pilsener ohne Alkohol, ideal für laue Sommerabende	0,33 l	3,10
213	Kandimalz   Flasche <sup>20</sup> ein belebendes & natürliches Malzbier mit feiner Aromatik	0,33 l	2,40

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

216	Zitronenlimonade <sup>3</sup>	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 <sup>1,3,10</sup>	0,2 l	2,20
220	Pepsi light <sup>1,2,8,10,11</sup>	0,2 l	2,20
221	Pepsi light <sup>1,2,8,10,11</sup>	0,3 l	3,20
222	Pepsi <sup>1,8,10</sup>	0,2 l	2,20
223	Pepsi <sup>1,8,10</sup>	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 <sup>3</sup>	0,2 l	2,50
229	Traubensaft	0,2 l	2,40
230	Traubensaftschorle	0,3 l	3,40
231	Johannisbeernektar <sup>3</sup>	0,2 l	2,50
232	Johannisbeernektarschorle <sup>3</sup>	0,3 l	3,40
233	Tonic Water <sup>9</sup>	0,2 l	2,50
234	Bitter Lemon <sup>3,9</sup>	0,2 l	2,50
235	Bitter Lemon <sup>3,9</sup>	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	3,50
244	Zilavka Mostar-Herzegowina, trocken	0,2 l	3,50
245	Rauentaler Steinmächer Deutschland, trocken	0,2 l	4,20
246	Pinot Grigio Italien, trocken	0,2 l	4,20
247	Bereich Bernkastel, Mosel Deutschland, lieblich	0,2 l	3,50
248	Grauer Burgunder, Baden Kaiserstuhl, Deutschland, feinherb	0,2 l	4,50

## FLASCHENWEINE WEIß

€

---

250	Zilavka Mostar-Herzegowina, trocken	0,75 l	22,50
251	Malvazija Vina Laguna Qualitätswein, Istrien, Kroatien	0,75 l	19,80
252	Posip Cara Spitzenqualitätswein, Insel Korcula, Kroatien	0,75 l	29,50
253	Pinot Grigio Italien, trocken	0,75 l	24,00
254	Grauer Burgunder, Baden Kaiserstuhl, Deutschland, feinherb	0,75 l	25,80
255	Chablis Frankreich, trocken	0,75 l	34,00

## ROTWEINE IM AUSSCHANK

€

---

256	Dalmatiner Kroatien, mild	0,2 l	3,90
257	Plavac Kroatien, feinherb	0,2 l	3,90
258	Kadarka Macedonien, mild, süffg	0,2 l	3,90
259	Merlot Frankreich, Vin de Pays D'OC, trocken	0,2 l	4,20

## FLASCHENWEINE ROT

€

---

260	Marqués de Caceres Spanien   Rioja, trocken	0,75 l	28,50
261	Plavac Dubrovacki Podrumi, Kroatien trocken	0,75 l	19,80
262	Zlatni Plavac Hvar, Kroatien trocken	0,75 l	19,80
263	Merlot Dubrovacki Podrumi	0,75 l	21,80

## ROSÉWEINE

€

---

266	Kroatischer Roséwein	0,2 l	3,90
267	Portugieser Weißherbst	0,2 l	3,90
268	Prosek (Likörwein)	0,1 l	4,20

## KROATISCHE SCHNÄPSE

€

269	Heißer Slivovitz mit Kirsche	0,2 cl	2,50
270	Slivovitz Pfaumenbrandy	0,2 cl	2,50
271	Barak Palinka Aprikosenbrandy	0,2 cl	2,50
272	Kruskovac <sup>1</sup> Birnenlikör	0,2 cl	2,50
273	Loza Traubenschnaps	0,2 cl	2,50
274	Pelinkovac <sup>1</sup> Kräuterschnaps	0,2 cl	2,50
275	Juliska ½ Slivovitz, ½ Kruskovac	0,2 cl	2,50

## SCHNÄPSE &amp; LIKÖRE

€

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

## WEINBRAND &amp; COGNAC

€

297	Asbach Uralt	0,2 cl	2,50
298	Asbach Hütchen	0,2 cl	2,80
299	Metaxa*****	0,2 cl	3,50
300	Martell VSOP	0,2 cl	3,80
301	Remy Martin VSOP	0,2 cl	5,50
302	Hennessy VSOP	0,2 cl	5,50
303	Calvados Dauphin	0,2 cl	3,50

## LONG-DRINKS

€

304	Wodka-Orange	0,4 cl	5,80
305	Wodka-Lemon <sup>9</sup>	0,4 cl	5,80
306	Linie Aquavit	0,4 cl	5,80
307	Gin-Tonic <sup>9</sup>	0,4 cl	5,80
308	Whisky-Cola <sup>1,3,8,11</sup>	0,4 cl	6,50
309	Bacardi-Cola <sup>1,3,8,11</sup>	0,4 cl	6,50

## SEKT &amp; CHAMPAGNER

€

310	Piccolo Mumm, trocken	0,2 l	7,80
311	Mumm, trocken	0,75 l	22,80
312	Champagner		
	Möet & Chandon, Frankreich	0,75 l	68,00
313	Champagner Tattinger		
	demi sec, Frankreich	0,75 l	78,00

---

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: V0n3wz4z

---

Inhaber: I.V. Pehar  
Steuernummer: 4685562399

---

Öffnungszeiten:

Montags – Freitags & Sonntags

11:30 Uhr – 14:30 Uhr

17:30 Uhr – 23:00 Uhr

Samstags 17:30 – 23:00 Uhr



# 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)