

♦ VORSPEISE ♦

Gedeck inkl. Brot und Gruß aus der Küche 4,00 €

Garnelen Cocktail	18,50
<i>mit hausgemachter Sauce</i>	
Flusskrebse	17,90
<i>mit Zucchiniwürfel sautiert auf Blattsalat</i>	
Dalmatinischer Rohschinken	17,90
<i>luftgetrocknet mit Oliven und Kapern</i>	
Oktopus-Calamarisalat	19,90
<i>mariniert auf „Dubrovnik Art“</i>	
Carpaccio	18,50
<i>vom geräucherten Thunfisch auf Rucola mit Zitronen-Olivenöl</i>	
Gebratener Paprika	13,90
<i>mit Käse & Olivenöl</i>	
Vegane Vorspeise	16,90
<i>mit verschiedenen gegrilltem und eingelegtem Gemüse</i>	
Miesmuscheln	19,00
<i>gegrillt oder in Weißweinsauce</i>	
Sankt Jacobsmuscheln	19,90
<i>auf getrüffeltem Kartoffelpüree</i>	

♦ SUPPE ♦

Dalmatinische Gemüsesuppe	7,00
Fischsuppe vom Branzino	9,50

♦ PASTA ♦

Hausgemachte Nudeln	19,20
<i>mit Scampi und Trüffelpesto</i>	
Spaghetti	18,90
<i>mit Vongole in Weißweinsauce</i>	

♦ RISOTTO ♦

Risotto Vegetario	18,90
Risotto mit Scampi	18,90
Risotto Nero	18,00

♦ SALAT ♦

Rucola Salat	8,00
<i>mit Hartkäse</i>	
Grüner oder gemischter Salat	6,50 / 8,00

◆ AUS DEM MEER ◆

Wir beziehen täglich frische Fische aus Dalmatien und bereiten diese in Salzkruste, in Folie, gegrillt, gekocht, im Ofen gebraten oder als Brodetto zu. Die Auswahl ist abhängig von der Tageslieferung. Wir beraten Sie gerne über das Gewicht und die Zubereitung des Fisches.

Alle Hauptspeisen sind inklusive Beilage.

Calamari	26,90
<i>vom Grill mit Olivenöl</i>	
Branzino - Goldbrasse / Seebarsch - L'Orate	29,50
<i>im Ganzen - 300-400g/ Pers.)</i>	
Seezunge	36,00
<i>im Ganzen (1 Pers.)</i>	
Adlersteak	34,00
<i>in Brodetto mit Polenta</i>	
Tunasteak	32,00
<i>mit Kartoffelspinat</i>	
Branzinofilet	33,00
<i>mit Olivensauce</i>	
Riesengarnelen	32,00
<i>gegrillt auf Kräuterrisotto</i>	
Lachsfilet	32,00
<i>mit Senfsauce</i>	
Zanderfilet	27,90
<i>in Kapernsauce</i>	
Dalmatinische Buzara (für 2 Pers.)	65,00
<i>Miesmuscheln, Vongole, Garnelen, Calamari</i>	
Ragusa Platte (für 2 Pers.)	65,00
<i>Branzino, Seebecht, Octopus, Garnelen, Calamari vom Grill</i>	
Branzino / Goldbrasse / Steinbutt /dag	0,75 / 0,80
<i>ab 2 Pers. - ab 800gr. in Salzkruste oder Ofen gebraten</i>	

◆ FLEISCH ◆

Kalbsbraten	33,00
<i>nach dalmatinischer Art mit Kartoffel oder Püree</i>	
Lammstelze	33,00
<i>in Rotwein geschmort mit Bratkartoffel</i>	
Pljeskavica	25,50
<i>gegrilltes Hacksteak mit Djuvec - Reis</i>	

Fisch wird nach Gewicht berechnet — wir beraten Sie gerne über Gewicht und Zubereitung.

◆ K Ä S E ◆

Pagerkäse	15,00
<i>von der Insel Pag</i>	
Gemischter Käseteller	16,00
<i>klein</i>	
Gemischter Käseteller	22,00
<i>groß</i>	

◆ D E S S E R T ◆

Feigenstrudel	9,50
<i>auf Vanillecreme - hausgemacht</i>	
Feine Zitronentarte	8,90
<i>mit Pinienkernen auf Himbeersauce</i>	
Paradizet	9,20
<i>typische Dessert aus Dalmatien</i>	
Rozata	8,80
<i>Karamellcreme mit Mandelsplitter</i>	
Tartufo	8,80
<i>Trüffeleis - Herz aus Vanillecreme - flüssige Schokolade</i>	
Hausgemachte Schokomandeltarte	9,50
<i>lauwarm serviert mit Vanilleeis</i>	

