

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Schafskäse „Dalmatinische Art“
mit Zwiebeln, Oliven, dazu Brot und Butter 10,90

Krabbencocktail
mit Toast und Butter 10,40

Argentinisches Rumpsteak „Spezial“
mit gebratenen Champignons und Speck, Kräuterbutter,
serviert mit mediterranem Gemüse, Bratkartoffel und Beilagen Salat 33,40



Merlot Dubrovnik 2020
Samtig weicher Rotwein, Mit
feiner
Frucht und dezenter Würze
0.215,90

Grill-Teller
Raznjici, 2 Cevapcici, Hacksteak, Schweinesteak,
dazu Djuvedreis, Pommes frites und
Beilagen Salat 21,90

Frisches Lachssteak
Serviert mit Folienkartoffel, Blattspinat und
Beilagen Salat 26,40

Spezialitäten des Hauses

Frische Champignons
in Kräuterknoblauchsauce, dazu Toast und Butter 10,40

Pljeskavica Schafskäse
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvedreis,
Pommes frites und Beilagen Salat 20,90

Marko-Polo-Teller
Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak, mit Sauce Hollandaise und Käse
überbacken, dazu Gemüse, Bratkartoffeln und Beilagen Salat 22,40

Lamm-Karre
gegrilltes Lamm-Karre serviert mit Bratkartoffeln,
Speckböhnen und Beilagen Salat 29,90

Jägerschnitzel
mit Bratkartoffeln und Beilagen Salat 18,40

Unser Tipp

„König-Tomislav-Säbel“ (flambiert) Ab 2 Per.

Rumpsteak, Lendchen, Putensteak, überzogen mit geröstete Zwiebeln
und Paprika, dazu Djuvedreis, Bratkartoffeln und Salat p.P. 24,40



Hausgemachte Suppen

Rindfleischsuppe 6,40

Gulaschsuppe
mit Brot 6,90

Französische Zwiebelsuppe
mit Toast und Käse überbacken 6,90

Mexikobohnensuppe
mit Brot (scharf) 6,90

Warne Vorspeisen

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, dazu Toast
und Butter 10,40

Gebackener Schafskäse
mit Preiselbeeren, dazu Toast und Butter 11,40

Frische Champignons
in Kräuterknoblauchsauce, dazu Toast und Butter 10,40

Kalte Vorspeise

Krabbencocktail
mit Toast und Butter 10,40

Schafskäse „Dalmatinische Art“
mit Zwiebeln, Oliven, dazu Brot und Butter 10,90

Unser Tipp

Mozzarella mit Tomaten
mit Balsamico, Olivenöl, dazu Brot und Butter 10,40

Beilagen

Beilagensalat 3,00
Speckböhnen 3,00
Butterreis 3,00
Folienkartoffel 3,00

Blattspinat 3,00
Bratkartoffeln 3,00
Gemüse 3,00
mediterranes Gemüse 3,00

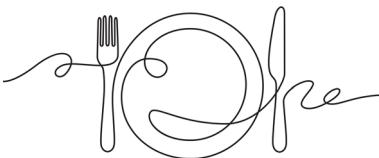
Djuvedreis 3,00
Pommes frites 3,00
Kroketten 3,00
Salzkartoffeln 3,00

Saucen

Jägersauce 3,00
Rahmsauce 3,00
Pfeffersauce 3,00

Zigeunersauce 3,00
Paprikasauce 3,00
Hollandaisesauce 3,00

Kräuterbutter 2,50
Ajvar 2,50



Kroatische Spezialitäten

Gourmet-Teller

Raznjici, Pljeskavica, Cevapcici, Leber, Kasseler, Bauchspeck,
mit Djuvedreis, Pommes frites und Salat 22,-⁹⁰

Unser Tipp

Grill-Teller

Raznjici, 2 Cevapcici, Hacksteak, Schweinesteak,
dazu Djuvedreis, Pommes frites und Salat 21,-⁹⁰

Piraten-Teller

Rindersteak, Schweinelendchen, Kassler, Speckstreifen,
dazu Djuvedreis, Pommes frites und Salat 21,-⁴⁰

Pljeskavica Schafskäse

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvedreis, Pommes frites und Salat 20,-⁹⁰

Räuber-Teller

Rumpsteak, Schweinesteak, Hacksteak
mit Djuvedreis, Pommes frites und Salat 21,-⁴⁰

Hajducki Spieß

Schweinefilet, Speck, Paprika, Zwiebel, überzogen mit pikanter Zigeunersauce,
dazu Djuvedreis Pommes frites und Salat 22,-⁹⁰

Veganes Hacksteak

mit Pommes frites, Djuvedreis und Salat 17,-⁹⁰



Pola-Pola

Raznjici, 4 Cevapcici mit Duvedreis, Pommes frites und Salat 17,-⁹⁰

Kotelett „Kroatia“ (Hanjersch)

gefüllt mit Schafskäse dazu Djuvedreis, Pommes frites und Salat 19,-⁹⁰



Zlatan Plavac

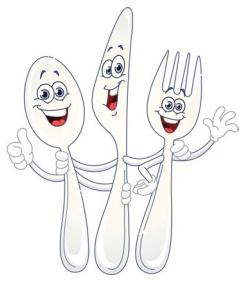
Trockener Rotwein von der Insel Hvar 0,75l
35,-⁹⁰

Cevapcici

Hackfleischröllchen mit Djuvedreis, Pommes frites und Salat 16,-⁹⁰

Raznjici

2 Fleischspieße mit Djuvedreis, Pommes frites und Salat 16,-⁹⁰



Schnitzel-Gerichte

Zwiebelschnitzel
mit Pommes frites und Salat 18,⁴⁰

Jägerschnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat 18,⁴⁰

Zigeunerschnitzel
In pikanter Sauce mit Pommes frites und Salat 18,⁴⁰

Schnitzel „Wiener Art“
mit Gemüse, Pommes frites und Salat 16,⁹⁰

Unser Tipp

Rahmschnitzel
mit Kroketten und Salat 18,⁴⁰

Pfefferschnitzel
mit Pommes frites und Salat 18,⁴⁰

Westerwälder Krüstchen
mit Spiegelei überzogen, dazu Pommes frites und Salat 18,⁴⁰

Pragerschnitzel
mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Kroketten, Gemüse und Salat 18,⁴⁰

Veganes Schnitzel „Wiener Art“
mit mediteranem Gemüse und Salzkartoffel 18,⁴⁰



Puten Spezialitäten

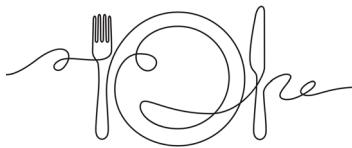
Putensteak Hawaii
mit Ananas und Käse überbacken, dazu
Kroketten und Salat 19,⁴⁰

Putenmedaillon
in Champignonsweinsauce, serviert mit
Kroketten und Salat 18,⁴⁰

Putenschnitzel
überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Gemüse,
Butterreis und Salat 18,⁴⁰

Putensteak
mit Kräuterbutter, serviert mit mediterranem Gemüse,
Kroketten und Salat 19,⁴⁰

Putensteak Mozzarella
mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu
Pommes frites, Gemüse und Salat 20,⁹⁰



Argentinische Steaks

Unser Tipp

„Lustiger Bosniak“

Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Djuvedreis, Pommes frites und Salat 30,-⁹⁰

Rumpsteak „Spezial“

mit gebratenen Champignons und Speck,
serviert mit mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln
und Salat 33,-⁴⁰

Rumpsteak „Altdeutsch“

mit ged. Zwiebeln, serviert mit Bratkartoffeln
und Salat 31,-⁴⁰

Pfeffersteak „Diokletian“

Rumpsteak in pikanter Pfeffersauce, serviert mit
Bratkartoffeln, Speckböhnen und Salat 32,-⁴⁰

Rumpsteak „Natur“

mit Kräuterbutter, dazu Gemüse, Pommes frites und Salat 28,-⁹⁰

Fisch Spezialitäten

Rotbarschfilet

Serviert mit Blattspinat, Salzkartoffeln,
dazu Remouladensoße und Salat 19,-⁴⁰

Unser Tipp

Frische Calamari

serviert mit Blattspinat, Kartoffeln und Salat,
dazu Knoblauch in Olivenöl 26,-⁴⁰

Frisches Lachssteak

serviert mit Folienkartoffel, Blattspinat und Salat 26,-⁴⁰

Zanderfilet

in Weißweinsauce, serviert mit Gemüse,
Butterreis und Salat 27,-⁴⁰



Malvazija Medea

Seine Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Gaumen haben
wir Holunder- und Vanillenoten mit einem langen Abgang. Er passt
hervorragend zu Fisch, Muscheln, Scampi und andren leichten
Gerichten. 0,75l 24,-⁹⁰

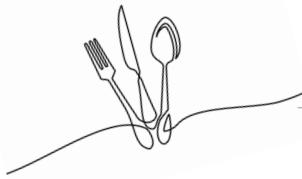
Lamm

Lammkotelett

serviert mit Butterböhnen, Folienkartoffel und Salat 26,-⁹⁰

Lamm-Karre

gegrilltes Lamm-Karre serviert mit Bratkartoffeln, Speckböhnen und Salat 29,-⁹⁰



Besonderes zu empfehlen

Leber „Art des Hauses“
mit ged. Zwiebeln, dazu Djuvedreis und Salat 16,-⁹⁰

Soldatenheim-Topf
Rumpsteak, Schweinefilet, Pljeskavica,
überzogen mit Jägersauce
dazu Bratkartoffeln, Gemüse und Salat 21,-⁴⁰

Marko-Polo-Teller
Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak, mit Sauce Hollandais und Käse
überbacken, dazu Gemüse, Bratkartoffeln und Salat 22,-⁴⁰

Grashüpfer
panierter Pfannkuchen gefüllt mit Schafskäse, Paprika,
Käse, Zwiebeln, fr. Petersilie, Champignons in
Kräutersauce, dazu Butterreis 17,-⁴⁰

Gemüseplatte
mediterranes Gemüse, Salzkartoffeln
geb. Champignons und überzogen mit Sauce
Hollandaise 16,-⁴⁰

Salate

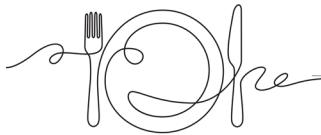
Salat „Schafskäse“
Blattsalate, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Bohnen, Oliven,
gek. Ei, Schafskäse mit Öl & Essig, dazu Toast und Butter 14,-⁹⁰

Unser Tipp
Salat „Luka“
mit Rumpsteak Streifen, gemischter grüner Salat, Paprika,
hausgemachte Croutons, Pinienkerne, geriebener Parmesankäse mit
Balsamico Dressing, dazu Baguette 21,-⁴⁰

Salat „Thunfisch“
Blattsalate, Krautsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Bohnen, Oliven,
gek. Ei, Thunfisch & Käse mit Jogurt Dressing, dazu Toast und Butter 14,-⁹⁰

Salat „Alsberg“
Blattsalate, Paprika, Gurken, Cherrytomaten, Oliven,
geb. Putenbrust, geb. Champignons mit Öl & Essig, dazu Toast und Butter 16,-⁹⁰

Abend-Salat
Blattsalate, Cherrytomaten, Paprika, Oliven, Pinienkerne, hausgemachte Croutons
Parmesankäse mit Balsamico Dressing, dazu Toast und Butter 11,-⁹⁰



Spezialitäten vom Alsberg

Cordon Bleu

paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Gemüse, Pommes frites und Salat 20,-⁴⁰

Medaillons „Florida“

mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überzogen, dazu Butterreis und Salat 22,-⁴⁰

Unser Tipp

Schweinelendchen „Champignons“
bedeckt mit Champignons und Sauce Hollandaise serviert mit Kroketten, Gemüse und Salat 22,-⁹⁰

Pfefferlendchen

in pikanter Pfeffersauce serviert mit Kroketten, Butterreis und Salat 22,-⁴⁰

Schweinelendchen „Jäger Art“

Schweinelendchen überzogen mit Jägersoße, dazu Spätzle und Salat 22,-⁹⁰

Laubenpieper

frische Tomaten gefüllt mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse Kräuter mit Käse überbacken, dazu Butterreis und Gemüse 16,-⁹⁰



Platten ab 2 Personen

Kroatische-Platte p.P.

Rumpsteak, Schweinesteak, Pljeskavica gefüllt mit Schafskäse, Pommes frites, Djuvedreis und Salat 21,-⁹⁰

Mediterrane Platte p.P.

Raznjici, 2 Cevapcici, Kotelett, Schnitzel mit Djuvedreis, Pommes frites und Salat 23,-⁴⁰

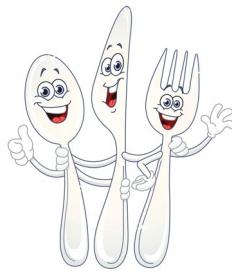


Chardonnay Dika

Der Wein ist komplex mit viel Frische und fruchtigen Aromen und würzigen Nuancen. Lebendige strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Zuerst diskretes Bouquet in der Nase dann entwickelt sich ein Duft nach Honigmelone und Vanille. 0,75l 23,-⁹⁰

„König-Tomislav-Säbel“ (flambiert) p.P.

Rumpsteak, Lendchen, Putensteak, geröstete Zwiebeln und Paprika, dazu Djuvedreis, Bratkartoffeln und Salat 24,-⁴⁰



Senioren Teller

Kleines Jägerschnitzel
mit Bratkartoffeln und Salat 15,-⁴⁰

Kleines Lendchen
bedeckt mit Champignons und Sauce Hollandaise
serviert mit Kroketten, Gemüse und Salat 18,-⁹⁰

Kleines Putensteak
mit Kräuterbutter, serviert mit mediterranem Gemüse,
Kroketten und Salat 16,-⁹⁰

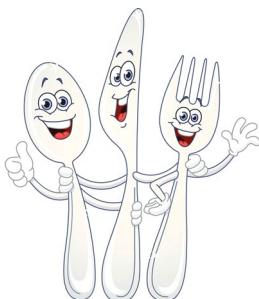
Für unsere kleinen Gäste

Unser Tipp

Putenbrustbrustfilet
mit Spätzle und Rahmsauce 8,-⁹⁰

Chicken Nuggets
mit Pommes Frites 7,-⁹⁰

„Mickey Maus“
kleines Schnitzel mit Jägersauce und
Pommes frites 7,-⁹⁰



„Tarzan Spieß“
kleiner Fleischspieß mit Pommes 7,-⁹⁰

„Piratenröllchen“
3 Cevapcici mit Pommes frites 7,-⁹⁰

Toast

Damentoast

2 Schweinelendchen belegt mit Pfirsich und Sauce
Hollandaise überbacken, dazu Beilagen Salat 16,-⁴⁰

Herrentoast

2 Schweinelendchen belegt mit Ananas und Käse
überbacken, dazu Beilagen Salat 16,-⁴⁰

Toast „Imperial“

2 Schweinelendchen mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise
und Käse überbacken, dazu Beilagen Salat 17,-⁴⁰



Desserts

Palacinken

mit Vanilleeis, Schokoladen Sauce und Sahne 6,90

Heisse Himbeere
auf Vanilleeis mit Sahne 5,90

Heiße Schokolade
auf Vanilleeis mit Sahne 5,90

Gemischtes Eis mit Sahne
Vanille, Schokolade und Erdbeere 5,50

Unser Tipp

Schokoladensuffle
mit flüssigem Schokokern dazu Vanilleeis und Sahne 6,90

Apfel-Törtchen
mit Zimt dazu Vanilleeis und Sahne 6,90

Tartuffo
Schokoladen & Vanilletartufo mit Haselnuss
und Kakao besteubt 6,00

Kindereis

Kaktus 4 Friends 4,50



Aperitifs

-
- Aperol-Spritz 20cl 6,⁹⁰
Lillet Rose White Peach 15cl 6,⁹⁰
Lillet Rose Wild Berry 15cl 6,⁹⁰
Martini Bianco 5cl 5,⁵⁰
Campari Orange 5cl 5,⁵⁰
Gin Tonic 20cl 6,⁹⁰

Warme Getränke

-
- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Tasse Kaffee 3, ⁰⁰ | Latte Macchiato 3, ⁵⁰ |
| Espresso 2, ⁹⁰ | Milchkaffee 3, ⁵⁰ |
| Doppelter Espresso 4, ⁵⁰ | Heiße Schokolade 3, ⁵⁰ |
| Cappuccino 3, ⁵⁰ | Tee mit Zitrone 2, ⁸⁰ |

Offene Rotweine

Peljesac

Ein halbtrockener Rotwein, Rubinrote Farbe, mit ausgeprägtem Sortenaroma und einem leichten und angenehmen herbstlichen Geschmack.

0,2l 6,²⁰

Merlot

dunkelrote Farbe, tolles Aroma von Pflaumen und Kirschen. Die weichen Tannine bringen außerdem Noten von Brombeeren und Heidelbeeren mit ein.

0,2l 6,⁸⁰

Dalmatiner

In der Farbe rubinrot, sortentypisch weicher Geschmack, harmonisch und ausgewogen, dominiert von einer angenehmen Süße.

0,2l 6,²⁰

Dornfelder

dunkelrote Farbe mit deutlich bläulichen Nuancen, mit intensiven würzigen Geschmack. ein geschmeidiger und harmonischer Wein.

0,2L 6,⁸⁰

Plavac

Am Gaumen kraftvoll, opulent und würzig mit saftigen Aromen von Pflaumen und dunklen Beeren.

0,2l 6,²⁰

Dornfelder

Fruchtig-belebendes Bukett, volles Kirscharoma und Würze im Geschmack, angenehm süffig.

0,2L 6,⁸⁰



Offene Weißweine

Zilavka

Ein feinfruchtig milder Wein, der sehr aromatisch nach Birnen und Zitronengras duftet. Am Gaumen ist er würzig und leicht mineralisch.

0,2l 6,²⁰

Malvazija

Seine Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Gaumen haben wir Holunder- und Vanillenoten mit einem langen Abgang.

0,2l 6,⁸⁰

Grasevina

In der Farbe blasses Goldgelb, in der Nase fruchtig im Gaumen frisch, mineralisch mit leichter Melone im Abgang.

0,2l 6,²⁰

Laski Riesling

In der Farbe blassgelb, in der Nase ein Strauss von raffinierten Aromen, feinherb und mild im Abgang.

0,2l 6,²⁰

Grau-Burgunder

Tiefgelbe, goldene Farbe, zeigt Aromen von Honig, Mandel und verschiedenen Früchten. Wenig Säure mit einem reichen Körper.

0,2l 6,⁸⁰

Steimecher Riesling

Frisch und kräftig, ein typischer Riesling mit schön eingebundener Säure und einem langen Nachhall.

0,2l 6,⁸⁰

Flaschen Weine

Chardonnay Dika

Der Wein ist komplex mit viel Frische und fruchtigen Aromen und würzigen Nuancen. Lebendige strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Zuerst diskretes Bouquet in der Nase dann entwickelt sich ein Duft nach Honigmelone und Vanille. Am Gaumen mineralische Töne mit einer Spur von Zitrusfrüchten mit Anklängen von grüner Banane. Im Abgang erweist er sich als sehr lebhaft mit milder Säure, cremig und schön abgerundet, warm kombiniert mit soliden Körper und fruchtigem Abgang und sehr langem Nachhall.

0,75l 23,⁹⁰

Malvazija Medea

Die Malvazija Traube gedeiht auf der Istrischen Halbinsel besonders gut. Seine Farbe ist strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Gaumen haben wir Holunder- und Vanillenoten mit einem langen Abgang.

Er passt hervorragend zu Fisch, Muscheln, Scampi und andren leichten Gerichten.

0,75l 24,⁹⁰

Zlatan Plavac

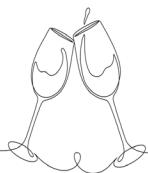
Dieser Rotwein wird vom Spitzenwinzer Zlatan Plenkovic auf der Insel Hvar aus der Rebsorte Plavac mali gekeltert. Er ist sehr gehaltvoll und trocken im Geschmack, er hat ein lebendig harmonisches Bouquet, und sein typischer Geschmack, den man nur auf der Südseite der Insel Hvar findet, erinnert an Schwarzkirschen und Efeu.

0,75l 35,⁹⁰

Terra Rossa

Der Terra Rossa hat eine schöne rote Farbe, mit würzig, pfeffrigen Aroma und einem Bouquet nach roten Waldfrüchten. Eine schöne Frische und einen samtigen Abgang.

0,75l 25,⁹⁰



Spirituosen

Slivovic 2cl 3,00	Obstler 2cl 3,00
Juliska 2cl 3,00	Alte Himbeere 2cl 3,50
Malteser Kreuz 2cl 3,00	Alte Williamsbirne 2cl 3,50
Williamsbirne 2cl 3,00	Alte Marille 2cl 3,50
Grappa 2cl 3,00	Alte Haselnuss 2cl 3,50
Sambuca 2cl 3,00	Alte Himbeere 2cl 3,50
Ouzo 2cl 3,00	Alte Kirsche 2cl 3,50
Vodka 2cl 3,00	

Whisky

Jim Beam 2cl 4,50
Jack Daniels 2cl 4,50

Magen- und Kräuterbitter

Fernet Branca 2cl 3,00
Underberg 2cl 3,00
Pelinkovac 2cl 3,00
Kümmel 2cl 3,00
Ramazzotti 2cl 3,00
Jägermeister 2cl 3,00

Biere von Fass

Krombacher 0,3l 3,30
Radler 0,3l 3,30
Colabier 0,3l 3,30
Schußbier 0,3l 3,30

Krombacher Hefe 0,5l 5,90
Colaweizen 0,5l 5,90
Russ 0,5l 5,90
Guinness 0,5l 6,40



Biere aus der Flasche

Paulaner Kristall 0,5l 5,-⁵⁰

Krombacher Hefe dunkel 0,5l 5,-⁵⁰

Krombacher Hefe Alkoholfrei 0,5l 5,-⁵⁰

Malzbier 0,3l 3,-³⁰

Krombacher Alkoholfrei 0,33l 3,-³⁰

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola _{1,9,11} 0,33l 3,-⁹⁰

Coca Cola Zero _{1,9,11} 0,33l 3,-⁹⁰

Fanta _{1,3,9} 0,33l 3,-⁹⁰

Apfelsaftschorle 0,33l 3,-⁹⁰

Orangina 0,25l 3,-³⁰

Tonic Water 0,25l 3,-³⁰

Bitter Lemon _{1,3,9,10} 0,25l 3,-³⁰

Mineralwasser 0,25l 2,-⁹⁰

Ice Tea Lemon 0,33l 3,-⁹⁰

Ice Tea Pfirsisch 0,33l 3,-⁹⁰

Ice Tea Wassermelone 0,33l 3,-⁹⁰

Ice Tea Granatapfel 0,33l 3,-⁹⁰

A Eier

B Erdnüsse

C Fische

K Sesamsamen

D Glutenhaltige Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren Hybridstämme

F Süßlupinen

G Milch (einschließlich Laktose)

I Sellerie

E Krebstiere wie Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer etc.

H Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,

J Senf

L Soja

Macadamianüsse,

M Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)

N Weichtiere (zum Beispiel Schnecken, Muscheln, Tintenfisch etc.)