

Herzlich Willkommen

Schön, dass wir Sie in unserem gemütlichen Restaurant begrüßen
und verwöhnen dürfen.

Wir sind sicher, dass Ihnen unsere frischen, mit viel Liebe zubereiteten
Gerichte munden werden.

Was die Liebe für die Seele ist, das ist der Appetit für den Leib.
Der Magen ist der Kapellmeister, der das große Orchester unserer Leidenschaft
dirigiert. Essen, Liebe, Singen, Verdauen sind die vier Akte der
komischen Oper, die Leben heißt.

Gerade der Ort, den Sie heute aufgesucht haben,
um Vorspeisen, Salate, Fleisch-, Fisch- und Nudelgerichte oder
andere Speisen aus der mediterranen und internationalen Küche zu genießen, mit
einem Leckeren Glas Wein oder Bier
fürs Wohlfühlen in fröhlicher, geselliger Runde,
damit Sie ein paar Stunden die Sorgen des Alltags
hinter sich lassen können.

Wir legen sehr viel Wert auf frisch zubereitete Speisen
und dass unsere Gäste sich wohl fühlen.
Wenn Sie Anregungen haben oder eines Ihrer Lieblings-Menüs
künftig bei uns essen möchten,
dann lassen Sie es uns wissen.

Ihr Team vom Kroatischen Balkanrestaurant Bautzen

Prijatno - Guten Appetit

Suppen

100	Tomatencreme Suppe und gerösteten Knoblauchbrot ^{2, 3, A, G}	4,50 €
101	Syrische Linsensuppe (leicht scharf) und gerösteten Knoblauchbrot ^{2, 3, A, G}	4,50 €
102	Mango-Kokos-Ingwer-Suppe mit gebratenen Mandeln und gerösteten Knoblauchbrot ^{2, 3, A, H}	5,50 €

Salate

109	Gemischter Salat mit Halloumi hausgemachtem Joghurtdressing und gerösteten Knoblauchbrot ^{2, A, G, K}	8,50 €
110	Gemischter Salat mit bulgarischen Feta-Käse, gekochtem Ei, hausgemachtem Joghurtdressing und gerösteten Knoblauchbrot ^{2, A, G, K}	8,50 €
111	Caesar Salat mit Hähnchenbruststreifen, Parmesankäse, gerösteten Knoblauchbrot und hausgemachtes Sesamhonigdressing ^{2, A, G, K}	11,50 €
112	Zagreb Salat mit gegrillten Schweinefiletstücken, Schafskäse, gerösteten Knoblauchbrot und hausgemachte Zitronen-Buttermilch-Dressing ^{2, 3, A, G}	12,90 €
113	Gemischter Salat Al Salmone mit gegrilltem Lachsstücken, gerösteten Knoblauchbrot und hausgemachtes Sesamhonigdressing ^{5, A, D, S}	14,50 €

Antipasti – Vorspeisen

120	Bruschetta – geröstetes Knoblauchbrot mit Zwiebeln, Olivenöl, Tomaten, Rucola, Parmesan ^{G, 2, 5, A,}	7,50 €
121	Caprese Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und gerösteten Knoblauchbrot ^{2, A, G}	8,00 €
122	Panierter Schafskäse mit Balkansalat und gerösteten Knoblauchbrot ^{2, 5, A, G}	9,50 €
123	Gemischter Antipasti-Teller mit ugerösteten Knoblauchbrot und Tsatsiki ^{2, 5, A, G}	9,50 €

Dessert

116	Mousse au Chocolat ^{2, A, C, G}	5,90 €
117	Heiße Himbeere 2 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahnehaube	5,90 €
118	Panna Cotta ^{2, 5, C, G}	6,90 €
119	Tiramisu ^{2, 5, C, G}	6,90 €

Fleisch- und Fischgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 126 | Gebratenes Hähnchenfilet auf Blattspinat mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Rosmarinkartoffeln und Salatbukett ^{2, 3, 6, A, G} | 15,90 € |
| 127 | Hähnchenfiletpfanne „Balkan Art“ mit gegrilltem Gemüse in süß-scharfer Sauce mit Kartoffel-Knoblauch-Chips und Salatbukett ^{2, 3, 6, A, G} | 15,90 € |
| 128 | Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites, Prinzessbohnen, hausgemachter Kräuterbutter und Salatbukett ^{3, 5, 6, A1, C, G} | 15,90 € |
| 129 | Champignonrahmschnitzel mit Kroketten, Champignonrahmsauce und Salatbukett ^{5, 6, A1, C, D, G} | 15,90 € |
| 130 | Split-Schnitzel mit Schinken, Käse überbacken, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln, gegrillten Gemüse und Salatbukett ^{2, 3, 5, 6, A1, C, G} | 16,90 € |
| 131 | Gegrillte Schweinemedallions mit Waldpilzen, Herzoginkartoffeln, Prinzessbohnen und Salatbukett ^{5, 6, A1, G} | 17,90 € |
| 132 | Rumpsteak (ca. 200g)
Gegrilltes Steak mit Röstzwiebeln, Rosmarinkartoffeln, gegrillte Champignonköpfe, Kräuterbutter und Salatbukett ^{5, 6, G} | 24,90 € |
| 133 | Gegrilltes Rumpsteak (ca. 200g)
Gegrilltes Steak mit Knoblauchkartoffeln aus dem Ofen, gegrilltes Gemüse, Pfeffersauce und Salatbukett ^{2, 3, 5, C} | 24,90 € |
| 134 | Panierte Calamari (Tintenfischringe) mit Kartoffel-Knoblauch-Chips, Zwiebelringen, Tsatsiki, Ajvar und Salatbukett ^{A1, D, G, H1} | 15,90 € |
| 135 | Gegrilltes Zanderfilet auf Gemüsemandeln, Butterreis, Dillschaumsauce und Salatbukett ^{A1, D, G, H1} | 21,90 € |
| 136 | Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronenbutterschaum, Mandelkartoffeln und gegrilltes Gemüse und Salatbukett ^{5, 6, A, D, G, H} | 21,90 € |
| 137 | Gegrilltes Lachsfilet auf Baby-Spinat mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken, Gemüsereis und Salatbuekt ^{5, 6, A, D, G, H} | 22,90 € |
| 138 | Kalbschnitzel in Parmesan-Panade mit Rosmarinkartoffeln, gegrilltem Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter, Zitrone und Salatbukett ^{2, 3, 5, C, G} | 24,90 € |

Pfannengerichte (Pasta)

140	One Pot Pasta gebratenes Gemüse, Pinienkerne, Kirschtomaten, Tomaten-Frischkäsesauce und Parmesan ^{2, 5, A, B, C, G}	9,90 €
141	Kroatische Ratatouille-Pfanne mit Djuvecris (Tomatenreis) und Fetakäse überbacken ^{1,2, A, G ???}	10,90 €
142	Spaghetti Aglio e Olio Spaghetti in Olivenöl mit Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch und scharfen Peperoni sowie Parmesan ^{1, A, G}	9,90 €
143	Penne all Ortolana Penne mit frischem Gemüse und Knoblauch in einer feinen Tomaten-Sahne-Sauce sowie Parmesan ^{1, A, G}	9,90 €
144	Schupfnudel-Pfanne mit gegrilltem Gemüse, Tomaten-Frischkäse-Sauce und Käse überbacken ^{1,2, A, G}	10,90 €
145	Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Hackfleischsauce, Parmesan und frischem Basilikum ^{1, 2, A, G}	12,50 €
146	Spaghetti alla Carbonara mit Parmesan ^{3, 6, A, C, G}	12,50 €
147	Tagliatelle Venezia mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons, Zucchini, Rucola und hausgemachter Tomatensauce mit Parmesan ^{2, 3, A, C, G}	13,90 €
148	Rigatoni Calabrese mit frischen Kirschtomaten, Garnelen, Rucola und hausgemachter Tomatensauce ^{2, A, C, G, H}	14,90 €
149	Spaghetti Frutti di Mare mit Tomatensauce und Kirschtomaten	15,90 €
150	Tagliatelle al Salmone Gegrilltes Lachsfilet in Gemüse-Tomaten-Weißwein-Sauce ^{5, 6, A, C, D, G}	17,90 €
151	Spaghetti Aglio e Olio mit gebratenen Garnelen mit Kirschtomaten, Rucola, und Knoblauch ^{1, A, G}	18,90 €
152	Gebratenes Rinderfilet alla Vesna in Waldpilz-Frischkäsesauce mit Tagliatelle und Parmesan ^{2, 5, 6, A, C, G}	22,90 €

Krone des Hauses

160	Cevapcici Teller ^{1, A, C, J} Hackfleischröllchen	13,50 €
161	Gyros-Teller „Vesna`s Art“ mit Hähnchen- oder Schweinefleisch und Käse überbacken ^G €	14,90
162	Cevapcici „kroatischer Art“ mit Käse überbacken ^G Hackfleischröllchen	14,90 €
163	Pljeskavica ^{1, A, C, ,G, J} Gefülltes Hacksteak mit Feta,	15,50 €
164	„Zagreb-Teller“ vom Grill mit Hähnchenfiletsteak, Schweinefiletspieß und mit bulgarischen Feta gefüllten kleinen Hacksteak ^G	18,50 €
165	„Adria-Teller“ vom Grill mit Cevapcici, Hähnchenfiletsteak, Schweinefiletspieß und panierten Calamari (Tintenfischringe) ^{2, 5, S}	18,90 €
166	Hercegovacka Tava ^{A, G} Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons	18,90 €
167	Slavonska Platte ^{2, 5, S} Mariniertes Lammkotelett, Kebab-Spieß, gegrilltes Hähnchenfiletsteak	22,90 €
168	„Split-Teller“ vom Grill mit Lammkoteletts, Schweinefilets, Bifteki und einem kleinen Rumpsteak	25,90 €
169	Syrische Platte (für 2 Personen) ^{2, 5, S} 2 Hähnchenfiletsteaks, 2 Hack-Spieße, Kalbfilet, Marinierte Lammkoteletts	49,90 €
170	„Istrien-Platte“ ^{2, 5, S} Scampi-Spieße, Lachsfilet, Zanderfilet und Calamari	28,90 €
171	„Rinderfilet-Teller“ Rinderfilet-Medaillons vom Grill (200g) mit hausgemachter Kräuterbutter	27,90 €

Alle „Krone des Hauses“ - Gerichte werden mit Tsatsiki, Ajvar, Zwiebeln, gegrillten Gemüse und Salatbukett serviert.

Bei diesen Gerichten können Sie auswählen zwischen:

**Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Steakhouse Pommes,
Herzoginkartoffeln, Kroketten, Kartoffel-Knoblauch-Chips,
gebratene Mandel-Kartoffeln, Tomatenreis oder
Knoblauchbrot vom Grill**

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

200	Pepsi Cola ^{1,10,11}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
201	Coca Cola ^{1,10,11} , Cola Light ^{1,8,10,11} , Fanta ^{1,3,11} , Sprite ¹¹ und Spezi ^{1,3,10,11}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
202	Lichtenauer Mineralwasser „Spritzig, Medium, Pur“			0,25 l	2,50 €
202	Lichtenauer Bitter Lemon ^{3,11 9}			0,25 l	3,00 €
203	Lichtenauer Tonic ^{8,11,15}			0,25 l	3,00 €
204	Lichtenauer Ginger Ale ^{1,2,8,11}			0,25 l	3,00 €
205	Bionade Flasche verschiedene Sorten			0,33 l	3,50 €
206	Apfelschorle			0,2 l	3,00 €
207	Orangensaft			0,2 l	3,00 €
208	Kirschsafft			0,2 l	3,00 €
209	Apfelsaft			0,2 l	3,00 €
210	Kiba (Kirsch-Banane)	0,2 l	3,00 €	0,4 l	3,00 €

Biere

220	Freiberger Pilsner vom Fass ^{A3,}	0,4 l	4,00 €	0,5 l	4,80 €
221	Freiberger Radler ^{1, 3, 11, A3}	0,4 l	4,00 €	0,5 l	4,80 €
222	Freiberger alkoholfrei ^{A3}			0,5 l	4,80 €
223	Schöffelhofer Weizen ^{A3}			0,5 l	4,80 €
224	Schöffelhofer Weizen alkoholfrei ^{A3}			0,5 l	4,80 €
225	Bautzener Kupfer ^{A3}			0,5 l	4,80 €

Weine – Schoppen

- 240 Schoppen Rotwein trocken^L - vollmundiger, weicher Rotwein (traditioneller Curvee aus den klassischen Rebsorten Bobal, Tempranillo – Spanien) 0,2 l 4,90 €
- 241 Schoppen Rotwein halbtrocken^L (traditioneller Curvee aus den klassischen Rebsorten Bobal, Tempranillo – Spanien) 0,2 l 4,90 €
- 242 Schoppen Rotwein lieblich^L - herzhaft, wie ihn der Winzer trinkt Rotwein (traditioneller Curvee aus den klassischen Rebsorten Bobal, Tempranillo – Spanien) 0,2 l 4,90 €
- 243 Schoppen Weißwein trocken^L (traditioneller Curvee aus den klassischen Rebsorten der Region Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus) 0,2 l 4,90 €
- 244 Schoppen Weißwein halbtrocken^L (traditioneller Curvee aus den klassischen Rebsorten der Region Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus) 0,2 l 4,90 €
- 245 Schoppen Weißwein trocken^L - Landwein Rhein – feiner Duft nach Muskat, knackige grüner Äpfel vereinen sich im Bukett, fein-aromatisch und fruchtig^L 0,2 l 4,90 €
- 246 Schoppen Weißwein halbtrocken^L - Landwein Rhein – feinaromatisch, spritzig-erfrischendes Bukett^L 0,2 l 4,90 €
- 247 Schoppen Weißwein lieblich^L - Landwein Rhein – aromatisch, feinwürzige Früchtearomen von Stachelbeeren und Äpfel , ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis 0,2 l 4,90 €
- 248 Schoppen Rosewein trocken Don Maximo Tempranillo, Spanien 0,2 l 6,90 €
Aroma: frischer, fruchtiger Wein mit elegant eingebundener Säure
- 249 Schoppen Rosewein trocken Don Maximo Tempranillo, Spanien 0,2 l 6,90 €
Aroma: frischer, fruchtiger Wein mit elegant eingebundener Säure

Weine – Flaschen

- 250 Flasche Rotwein „Emotion Rouge“ lieblich (0,75 l) 29,00 €
traditioneller Curvee aus den klassischen Rebsorten Merlot, Cabernet Franc
Aroma: Bukett nach Kirschen und Bitterschokolade, markant und doch sehr bekömmlich
- 251 Flasche Rotwein „Carpe Diem Monastrell“ trocken (0,75 l) 29,00 €
Aroma: nach Waldbeeren und reifen Kirschen, unwiderstehliches Bukett
- 252 Flasche Weißwein Scheurebe Kabinett „lieblich“ (0,75 l) 29,00 €
Aroma: Aromen von schwarzer Johannisbeere, Mandarine und reifen Birnen, weich und elegant
- 253 Flasche Weißwein trocken „Lust auf Genuss“, Deutschland (0,75 l) 34,00 €
Curvee aus den klassischen Rebsorten der Region Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus, Phönix
Aroma: fruchtiger Charakter, mineralische klare Struktur
- 254 Flasche Weißwein Bacchus „halbtrocken“ (0,75 l) 34,00 €
Aroma: feinwürzige Aromen werden von Stachelbeeren, Muskat und einer feinen Frucht dominiert
- 255 Flasche Weißwein Riesling Classic trocken „Villa Princess“ (0,75 l) 39,00 €
Aroma: erstrahlt in einem hellen Gold-Gelb und duftet himmlisch nach frischen Aprikosen, vereint mit saftigen Birnen sowie reifen Citrusfrüchte; feinfruchtig mit stimmiger Fruchtsäure
- 256 Flasche Rosewein trocken Don Maximo Tempranillo, Spanien (0,75 l) 29,00 €
Aroma: frischer, fruchtiger Wein mit elegant eingebundener Säure
- 257 Flasche Rosewein lieblich Don Maximo Tempranillo, Spanien (0,75 l) 29,00 €
Aroma: feinfruchtig, eleganter Rose mit ausgewogenem Spiel und anklingender Süße

Sekt

270	Rotkäppchen trocken ^L	0,1 l	3,00 €
271	Rotkäppchen halbtrocken ^L	0,1 l	3,00 €

Spritz & Sparkling

280	Aperol Spritz ^{1,15,G,L,P,}	0,25 l	5,90 €
281	Lillet wild berry ^{3L}	0,25 l	5,90 €

Schnäpse

290	Ramazotti ^{1,}	2 cl	3,00 €
291	Jägermeister ^{L,P,G}	2 cl	3,00 €
292	Wilthener Gebirgskräuter ^{1,15,G,L,P}	2 cl	3,00 €
293	Slivovica (Pflaumenbrand) ^{1,15,G,L,P}	2 cl	3,00 €

Heiße Getränke

300	Tasse Kaffee Crema ¹⁰	2,50 €
301	einfacher Espresso ¹⁰	2,00 €
302	Tasse Cappuccino ¹⁰	3,50 €

Zusatzstoffe und Allergene

Allergene:

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- B enthält Krebstiere
- C enthält Ei/Eibestandteile
- D enthält Fisch/Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch/Milcherzeugnisse
- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- I enthält Sellerie
- J enthält Senf
- K enthält Sesam
- L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- M enthält Lupinen
- N enthält Weichtiere
- O enthält Säurekorrektur
- P enthält Laktose
- Q enthält Treibgas
- R enthält Protein

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitratspöckelsalz
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Süßungsmittel(n)
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert
- 14 mit Milcheiweiß