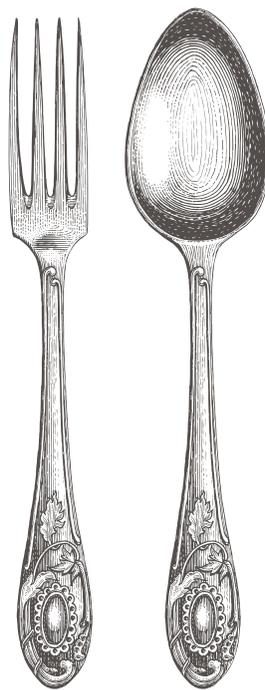


Dubis

Restaurant & Grill

HESSISCH MEDITERRAN

Ob herzhaftes Grillspezialitäten à la carte oder abwechslungsreiche Tagesgerichte der Saison – das Dubis bringt kulinarische Gaumenfreuden und ungezwungen, charmantes Ambiente zusammen



Vorspeisen

Mediterrane Grillgerichte & Pasta

Burger & Salate

Beilagen & Desert

Getränke

01

02

03

04

05-06

Brunnenstraße 5a, 65812 Bad Soden am Taunus

Öffnungszeiten: Mo / Mi / Do / Fr / Sa / So · Küche: 11.30 Uhr - 21.30 Uhr · Dienstag ist Ruhetag



Vorspeisen

Linsensuppe	6,50 €
Tomatencremesuppe	6,50 €
Kalbsgulaschsuppe mit Brot	11,50 €
Gemischter Vorspeisenteller ^{a)} Eine Auswahl herzhafter Vorspeisen aus luftgetrocknetem Schinken, geräuchertem Karrefleisch, slawonischer Rohwurst, dalmatinischem Hartkäse, gefüllter Kirschpaprika, Oliven & offenfrischem Fladenbrot (pro Person)	15,50 €



Mediterrane Grillgerichte

Dubis Ćevapčići

mediterane Hackfleischröllchen (8 Stk.), serviert mit hausgemachtem Ajvar und frischen Zwiebelringen

- im knusprigen Fladenbrot ^{a)}	12,00 €
- mit Pommes & Beilagensalat	16,50 €

Pljeskavica

herzhaftes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse nach kroatischer Art, Zwiebeln, Ajvar ²⁾

- im knusprigen Fladenbrot ^{a)}	14,50 €
- mit Pommes & Beilagensalat	18,50 €

Hausgemachte Wurst (2 Stk.)

- Rindswurst mit Fladenbrot ^{a)}	10,00 €
- Rindswurst mit Pommes & Salat	14,50 €

Saftiges Hähnchenbrustfilet

- im knusprigen Fladenbrot ^{a)}	12,50 €
- mit Pommes & Salat	16,50 €
- überbacken mit Speck & Käse, dazu Pommes und Salat	18,50 €

Baby-Calamari vom Grill ^{b)}

mit Bratkartoffeln & gegrilltem Gemüse 22,00 €

Kalbskoteletts

mit Bratkartoffeln und Salat 34,50 €

Kalbsgulasch

mit Butterspätzle 22,00 €

Gemischte Grillplatte für Zwei

mit Kalbskotelett, Hähnchenbrustfilet, 6x Ćevapčići, 2x gefüllte Pljeskavica, 2x hausgemachte Wurst, Pommes und Beilagensalat ^{a) 2)} 64,50 €



Pasta

Linguine Aglio e Olio	10,50 €
Spaghetti Scampi ^{b)} mit Scampi, Cherry-Tomaten & Knoblauch in Weißweinsauce	22,00 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

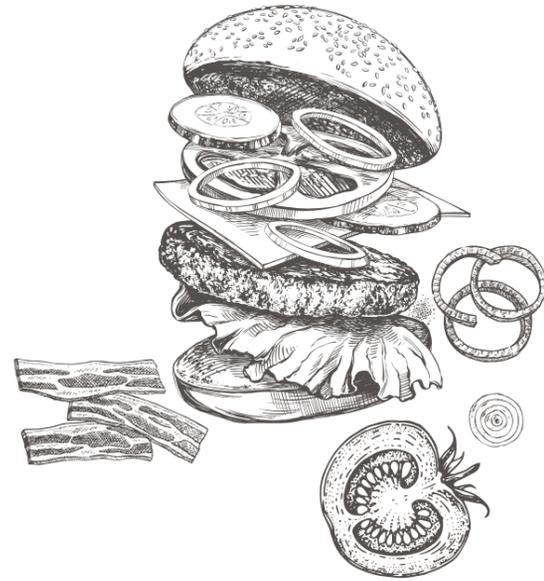
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält Phenylalaninquelle, 13 gewachst. **Deklarationspflichtige Allergene:** a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Burgertime

Hausgemachte Burger

Wir servieren unsere selbstgemachten Burger, aus 180g bestem Rinder-Hackfleisch, mit klassischem Topping aus Salat, Tomaten, Zwiebeln, eingelegten Gurken & selbstgemachter BURGERSAUCE – dazu Pommes ^{2) 4)}

Classic-Hamburger	12,00 €
Cheeseburger ⁸⁾	14,00 €
Chickenburger ⁸⁾	14,00 €
Cheeseburger im Fladenbrot ⁸⁾	15,00 €



Wir empfehlen dazu unsere selbstgemachte BBQ-Sauce ⁴⁾

Salate

knackig-bunte Salatvariationen

Schlemmersalat

Bunter Gartensalat in leichter Honig-Senf-Vinaigrette, mit Kirschtomaten, Gurke und wahlweise:

– Schafskäse ⁸⁾	13,50 €
– Thunfisch ^{2) 8)}	13,50 €
– knusprigen Hähnchenbruststreifen	16,50 €

Caprese

Tomaten-, Mozzarella-Salat mit frischem Rucola, Basilikum, Olivenöl & Balsamico ⁸⁾

10,50 €

Salat mit Scampis

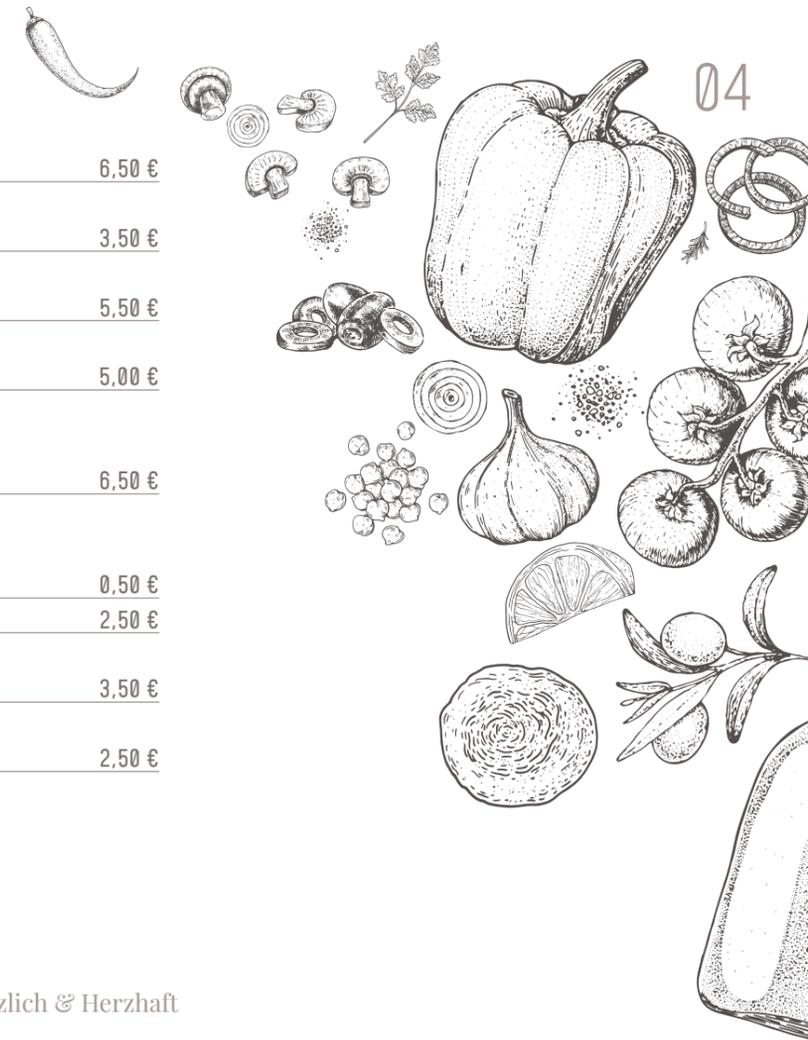
Bunter Gartensalat in leichter Honig-Senf-Vinaigrette, mit Kirschtomaten, Gurke und wahlweise: Paprika, Mais, Oliven, Radieschen ^{b)}

22,00 €



Beilagen

Gegrilltes Gemüse	6,50 €
Fladenbrot vom Grill ²⁾	3,50 €
Gemischter Beilagensalat	5,50 €
Große-Portion-Pommes mit Ketchup oder Majo	5,00 €
Bratkartoffeln	6,50 €
Extra	
– Ketchup, Majo, Senf	0,50 €
– Kajmak, Ajvar	2,50 €
Schälchen Oliven	3,50 €
Körbchen Brot	2,50 €

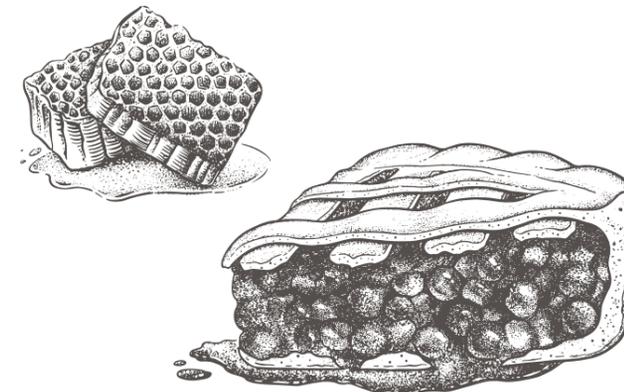


Herzlich & Herzhaft

Dessert

Hausgemachte Kuchen des Tages

Apfelstreusel ⁸⁾	4,50 €
Käsekuchen ⁸⁾	4,50 €
Russische Kappe ⁸⁾	5,00 €
Palacinke mit Nutella ⁸⁾	6,50 €
Crème Brûlée ⁸⁾	6,50 €



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält Phenylalaninquelle, 13 gewachst. **Deklarationspflichtige Allergene:**
a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dubis

Restaurant & Grill
HESSISCH MEDITERRAN

05

Kaltgetränke

Wasser

St. Pellegrino (mineral)	3,00 €	0,25 l
Acqua Panna (still)	3,00 €	0,25 l
St. Pellegrino (mineral)	6,50 €	0,75 l
Acqua Panna (still)	6,50 €	0,75 l

Hausgemachte Limonade

Zitrone, Minze, Holunderblütensirup	5,80 €	0,44 l
Zitrone, Minze, Himbeersirup	5,80 €	0,44 l

Fruchtschorle & Limo

Apfelsaft (Rapps)	2,50 €	0,33 l
Apfelschorle	3,50 €	0,33 l
Fritz Limo	3,50 €	0,33 l

Softdrinks

Coca Cola / zero / light,		
Fanta, Sprite, Mezzo-Mix	3,00 €	0,2 l
Red Bull	3,00 €	0,2 l



Kaffeespezialitäten

Kaffee – Americano	2,50 €
Espresso	2,00 €
Espresso Doppio	3,50 €
Espresso Machiato	2,50 €
Cappuccino ⁸⁾	3,00 €
Milchkaffee ⁸⁾	3,50 €
Latte Machiato ⁸⁾	3,80 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält Phenylalaninquelle, 13 gewachst. **Deklarationspflichtige Allergene:** a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Biere

Flensburger Dunkel oder Helles	3,50 €	0,33 l
Warsteiner	3,50 €	0,33 l
Heineken	3,00 €	0,2 l
Schöfferhofer Hefeweizen	4,50 €	0,5 l
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	5,00 €	0,5 l
Bitburger Pils 0,0% Alkoholfrei	5,00 €	0,33 l

Heiße Schokolade	3,50 €
Tee-Variationen	3,00 €

SERVIEREMPFEHLUNG

Geflügel & Pasta

Lamm / Rind / Käse



Fisch & Vorspeisen

Flasche Wein

Bei großem Durst oder in geselliger Runde – wähle zwischen Rot & Weiß, fruchtig bis trocken zur Vorspeise, dem Haupt- oder Nachgang

Grauburgunder (trocken)	27,50 €
Lugana (trocken & fruchtig)	28,50 €
Primitovo (halbtrocken)	22,00 €
Merlot (trocken)	22,00 €
Rosé (trocken)	28,00 €

Dubis

Restaurant & Grill
HESSISCH MEDITERRAN

06

Weine

○ Grauburgunder – Rivaner Weißwein, trocken <i>Landhaus – Rheinhessen</i>	6,50 €	0,2 l
○ Lugana – San Benedetto Weißwein, trocken & fruchtig <i>Zenato – Italien</i>	8,00 €	0,2 l
○ Weißweinschorle	5,00 €	0,2 l
● Primitivo – Puglia Rotwein, halbtrocken <i>Novantaceppi – (Italien)</i>	6,50 €	0,2 l
● Merlot – Pays d'Oc Rotwein, trocken <i>Jean Dellac – Frankreich</i>	6,50 €	0,2 l
⊖ Rosé – FLEURS de PRAIRIE Roséwein, trocken <i>Grands Chais – Frankreich</i>	8,50 €	0,2 l
Prosecco Mionetto	8,50 €	0,2 l
Aperol Spritz	7,50 €	0,4 l
Hugo	7,50 €	0,4 l
Apfelwein Schoppen Possmann	5,00 €	0,5 l



Spirituosen

Traubenschnaps	3,50 €
Sliwowitz	3,50 €
Kirschnaps	3,50 €