



Pfannengerichte

„Kroatia“ Pfanne 400 g 22,50
Zartes Schweinerückensteak, saftiges Putensteak und hausgemachtes Pljeskavica, mit frischen gebratenen Champignons dazu unsere beliebten Bratkartoffeln ¹⁶ mit Speck ^{2,3,i,j} und Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i} überzogen

Fitness-Pfanne 22,50
Streifen vom Putenbrustfilet, in der Pfanne gebraten, mit knackigem Pfannengemüse, abgeschmeckt mit leichter, pikanter Sojasauce, dazu Kräuterreis ²

Pasta & Vegetarisches

Vegetarische Pfanne „Art des Hauses“  18,50
gebratenes Pfannengemüse: frische Champignons, Paprika, Zucchini, Karotten, Cherry-Tomaten und Zwiebeln mit geriebenem Schafskäse ^g, dazu Kräuterreis ²

Penne Siciliana  17,50
mit einem gebratenen Gemüse-Mix, in Tomaten-Cremesauce ^g mit frischem Basilikum, Rucola und gehobeltem Grana Padano ^{c,g}

Penne „Dubrovnik“ 18,50
Penne Rigate mit gebratenen Putenbrustfilet und frischen Champignons in Tomaten-Cremesauce ^g, gehobeltem Grana Padano ^{c,g} und Basilikum

Penne „Mailand“ 17,90
Penne Rigate mit Burrata in Kräuter-Tomatenrahmsauce, Basilikum und frisch gehobeltem Grana Padano ^{c,g}

Tagliatelle al Salmone 21,50
gebratener Lachs, Zwiebeln, Knoblauch, Cherry Tomaten in Weisswein-Sahnesauce

Für den kleinen Gast

Harry Potter 11,90
Putenschnitzel vom Grill oder paniert mit Pommes frites ^a

Max und Moritz 11,90
Chicken Nuggets mit Pommes frites ^a

Beilagen

Baked Potato mit Sour Cream ^{8,c,f,g,i,j} 6,50
Pommes frites ^a 4,50
Rosmarinkartoffeln 6,50
Kroketten ^a 4,50
Bratkartoffeln ⁴ 6,50
Tomaten-Gemüsereis 4,50
Sauce Hollandaise ^{8,g} 3,50
Pfannengemüse 7,50
Frische Champignons mit Zwiebeln 4,90
Champignonrahmsauce 4,50
Blattspinat 4,90

Brokkoli mit Sauce Hollandaise ^{8,g} 4,90
Kartoffelgratin ^a 7,50
Kräuterreis 4,50
Pfefferrahmsauce ^{8,g} 4,50
Sour Cream ^{8,c,f,g,i,j} 3,50
Röstbrot ^{8,g} 1,60
Brotkorb 2,90
Kräuterbutter ^{8,g} 1,20
Ketchup / Majo 0,70

Getränke

Aperitifs

Aperol Spritz	0,2l	8,90
Hugo	0,2l	8,50
Lillet Berry	0,2l	9,90
Wildberry Dreams (alkoholfrei)	0,2l	7,90
Limoncello Spritz	0,2l	8,90
Gin Rose Aperitif	0,2l	11,50
Gin Wild Berry	0,2l	11,50
French 75	0,1l	7,50
Martini (Bianco, Rosso, Dry)	4cl	5,50
Sherry medium dry, fino, sweet	4cl	5,50
Campari O-Saft / Soda	4cl	5,50

Prosecco & Champagner

Prosecco	0,1l	5,50
	0,75l	26,50
Sekt	0,75l	29,50

Veuve Clicquot Brut	0,75l	82,00
Moët Chandon Imperial	0,75l	95,00
Moët Chandon Rose Imperial	0,75l	105,00
Moët Chandon Ice Imperial	0,75l	115,00

Softgetränke

San Pellegrino / Acqua Panna	0,25l	3,50
	0,75l	7,50

Coca-Cola ^{1,9} / Zero ^{1,9,11}	0,4l	4,50
Fanta ^{1,4} , Sprite ⁴ , Mezzo Mix ^{1,3,9}	0,4l	4,50

Thomas Henry	0,2l	4,50
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water ¹⁰		

Klindworth-Säfte-Nektar	0,4l	5,50
Äpfel, Orange, Kirsche, Johannesbeere, Banane, Maracuja, Cranberry, Rhabarber, Kiba		
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich		

Bier

Alsterwasser	0,3l	4,20
	0,4l	4,80
König Pilsener vom Fass	0,3l	4,30
	0,4l	4,90
Erdinger Weizenbier vom Fass	0,5l	5,90

Köstritzer	0,33l	4,20
König Pilsener (alkoholfrei)	0,33l	4,20
Erdinger Weizenbier (alkoholfrei)	0,5l	5,90

Obstler

Schladerer Williams Birne	2cl	4,90
Ziegler Williams Birne	2cl	8,90
Ziegler Waldhimbeergeist	2cl	6,90

Alle Preise sind in Euro angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service. In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 mit Farbstoff	11 mit Süßungsmittel
2 mit Konservierungsstoff(en)	12 gewachst
3 mit Antioxidationsmittel	13 mit Nitrat
4 mit Geschmacksverstärker	a glutenhaltiges Getreide
5 geschwefelt	b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
6 geschwärtzt	c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
7 mit Phosphat	d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
8 mit Milcheiweiß	
9 koffeinhaltig	
10 chininhaltig	

e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erzeugnisse
f Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	l Schwefeldioxid und Sulphite
h Schalenfrüchte	m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	n Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
j Senf und daraus gewonnene	

Allergien und Unverträglichkeiten: Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gern informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.

Cognac

Remy Martin VSOP	2cl	4,90
Hennessy Fine de Cognac	2cl	5,90
Baron Otard VSOP	2cl	6,90

Brandy

Carlos I	2cl	3,90
Cardenal Mendoza	2cl	4,90

Grappa

Grappa Bianca oder Ambrata	2cl	4,50
Grappa Giovane Rossi d'Angera (Nebbiolo & Chardonnay)	2cl	5,90
Grappa Ambrata Rossi d'Angera (Barbera, Polettos & Nebbiolo)	2cl	6,90
Nonino Chardonnay	2cl	6,90
Amaro Nonino Quintessentia (Ligoure)	2cl	6,50
Nonino Riserva Antica Cuvée	2cl	7,90
Bonollo Of Amarone Barrique	2cl	7,90

Whisky

Chivas Regal (12 Jahre)	2cl	5,20
Jack Daniels	2cl	4,50
Jim Beam	2cl	3,80
Cardhu (12 Jahre)	2cl	5,80

Spirituosen, Bitters & Liköre

Malteser Kreuz	2cl	3,70
Aalborg Jubiläums Aquavit	2cl	4,00
Slivovic	2cl	3,50
Absolut Vodka	2cl	3,50
Ouzo Nr.12	2cl	3,50
Helbing Kümmel	2cl	3,70
Julischka (Stolz des Hauses)	2cl	3,50
Molinari Sambuca Extra / Cafè	2cl	3,80
Amaretto Disaronno	2cl	3,80
Fernet Branca	2cl	3,20
Rote Genever	2cl	3,20
Jägermeister	2cl	3,50
Pernod auf Eis	4cl	6,50
Pastis 51 auf Eis	4cl	6,50
Ramazzotti Amaro auf Eis	4cl	6,50
Averna auf Eis	4cl	6,20
Baileys auf Eis	4cl	5,90
Montenegro auf Eis	4cl	6,90

Longdrinks

Jack Daniels Cola	4cl	9,50
Jim Beam Cola	4cl	8,90
Scotch Cola	4cl	8,50
Bacardi / Havana Cola	4cl	9,50
Gin Bombay Sapphire Tonic	4cl	9,90
Absolut Wodka Tonic/Lemon/Orange	4cl	8,90

MEDITERRANEAN &
INTERNATIONAL CUISINE



Vorspeisen

Grüne Oliven ^{6,13} mit Zwiebeln, frischer Petersilie in Olivenöl und gehobeltem Grana Padano ^{c,g} ✔ 7,20

Hausgemachtes Tzatziki dazu 2 Stück Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l} ✔ 7,50

Bruschetta Frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Olivenöl und Knoblauch auf Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l} ✔ 7,20

Schafskäse gebacken ✔ 9,50
garniert mit Rucola, Cherrytomaten und Oliven ^{6,13}, dazu Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l}

Ziegenkäse gebacken ✔ 13,20
an buntem Salat mit Balsamico-Honig-Dressing, karamelisierten Wallnüssen und Granatapfel, dazu Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l}

Frische Champignons gratiniert ✔ 8,90
mit Sauce Hollandaise und Käse ¹ überbacken, dazu Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l}

Burrata ✔ 11,50
Italienischer Frischkäse mit Cherrytomaten, Rucola und Basilikum, dazu Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l}

Vitello Tonnato 13,90
dünne Kalbsfleischscheiben mit hausgemachter Thunfischsauce und Kapernäpfeln, dazu Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l}

Black Tiger Garnelen 12,50
4 Stück – Garnelen ohne Kopf und Schale, in der Pfanne gebraten mit Tomaten-Knoblauchsauce und schwarzen Oliven ^{4,5,12}, dazu Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l}

Rinder Carpaccio 15,50
mit Trüffelcreme, Rucola, Pinienkerne und gehobeltem Grana Padano ^{c,g}

Antipasti alla „Dubrovnik“ p.P. 14,50
Gemischte Vorspeise nach „Art des Hauses“

Trios von Bruschetta, Vitello Tonato und Rinder Carpaccio ab 2 Personen - p.P 14,50



Salate

Gemischter Salat ✔ 5,50

Insalata Grande ✔ Marktfrischer Salat mit hausgemachten Dressing und Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l}
- mit gegrillten Putenbrustfilet Streifen 16,90
- mit gebratenen Black Tiger Garnelen (4 Stück) 18,90
- mit gegrillten argentinischen Rumpsteak Streifen 19,50

Ceasar’s Salad ✔ 12,50
Römersalat mit Cherrytomaten, Croûtons und frisch gehobeltem Grana Padano ^{c,g} in Parmesandressing
- mit gegrillten Putenbrustfilet Streifen 17,90
- mit gebratenen Black Tiger Garnelen (4 Stück) 19,90



Suppen

Tomatensuppe ✔ 7,20
mit Crème fraîche ⁹ und Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l}

Französische Zwiebelsuppe ✔ 9,20
mit Käse ⁹ überbacken



Grillspezialitäten

Unsere Küche steht für beeindruckende Qualität und frische Zubereitung - daher kann es hohem Gästeaufkommen einen Moment länger in der Zubereitung dauern - aber das Warten lohnt sich.

Grillteller „unser Klassiker“ 400 g 21,50
Schweinerückensteak, saftiges Putensteak, und hausgemachtes Hacksteak ^{1,4,i} dazu Tomaten-Gemüserais und knusprige Pommes frites ^a

„Dubrovnik“-Spezialteller 400 g 24,50
Aromatisches arg. Rumpsteak, saftiges Putensteak, zartes Schweinerückensteak dazu Tomaten-Gemüserais und knusprige Pommes frites ^a

Pljeskavica „nach kroatischer Art“ 350 g 21,50
Hausgemachtes Hacksteak ^{1,4,i} mit Schafskäse ⁹ gefüllt, dazu Tomaten-Gemüserais und knusprige Pommes frites ^a

Medaillon-Trio 350 g 23,60
Drei Schweinefilet-Medaillons vom Grill mit Baked Potato und Sour Cream ^{c,f,g,i,j}, dazu frische Champignons mit Zwiebeln

Putensteak 250 g 21,50
zart, saftig und kalorienarm, wahlweise eine Baked Potato mit Sour Cream ^{c,f,g,i,j} oder Pommes ^a frites sowie Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l} und Kräuterbutter ^{1,g}

Premium-Teller 360 g 27,50
Argentinisches Rumpsteak, saftiges Schweinefilet und zartes Putensteak, dazu hausgemachtes Kartoffelgratin ^{1,4,g,i}, Kräuterreis ² und Pfefferrahmsauce ^{a,c,g}

Neuseeland-Lammfilet 230 g 32,50
Das Beste vom Lamm, serviert mit Rosmarinkartoffeln, gebratener Brokkoli mit Knoblauch und Kräuterbutter ^{1,g}

Schnitzel „Wiener Art“ 230 g 19,50
Paniertes Schweineschnitzel ^{a,c} oder Putenschnitzel mit knusprigen Pommes frites ^a und Brokkoli mit Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i}

Für einen Wechsel der Beilagen, z.B. Bratkartoffeln ^{1,6}, Baked Potato mit Sour Cream ^{c,g,g,i,j} oder Pfannengemüse berechnen wir Ihnen einen geringen Aufpreis von 2,50



Burger

Cheeseburger 200 g 16,50
Hausgemachtes Burger Patty, Cheddar ^{2,g}, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Champignons mit Spezial-Burgersauce ^{3,g,j} und Steakhouse Pommes ^a

Crispy Chicken Burger 200 g 17,50
Knusprig-pikantes Chicken mit Salat, Tomaten und Remouladen-Sauce ^{3,g,i} und Steakhouse Pommes ^a

“No Meat Inside“ Burger ✔ 120 g 15,90
Veganes Blue-Butcher Burger Patty ^{i,i}, Cheddar ^{2,g}, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Champignons mit Avocado Creme und Steakhouse Pommes

Dubrovnik Bacon Burger 200 g 18,90
Hausgemachtes Rinderfleisch Patty, Bacon, Cheddar ^{2,g}, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Champignons mit Spezial-Burgersauce ^{3,g,i} und Steakhouse Pommes ^a

Junior Bacon Burger 100 g 12,50



Argentinische Steaks vom Lavastein

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen eine Baked Potato mit Sour Cream ^{c,f,g,i,j} oder Pommes frites ^a sowie Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l} und Kräuterbutter ^{1,g}.

Rumpsteak, zart gegrillt, mit dem charakteristischen, kleinen Fettrand - „Lady-Cut“ 200 g 24,50
- „Gentleman-Cut“ 300 g 32,50

Pfeffer-Rumpsteak 300 g 33,50
Aromatisches Rumpsteak, überzogen mit Pfefferrahmsauce ^{a,c,g}

Rib-Eye-Steak mit markanten Fettauge und besonders saftig 260 g 27,50
350 g 33,50



Fischgerichte

Zanderfilet gegrillt 230 g 24,50
Auf der Haut gebraten, dazu frisch gebratenes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Norwegisches Lachsfilet 230 g 26,50
In Oliven-Knoblauchöl gebraten, serviert auf Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Calamari vom Grill 230 g 23,50
Kross gebratener Tintenfisch, serviert mit Brokkoli und Rosmarinkartoffeln

Black Tiger Garnelen 24,50
8 Stück – Garnelen ohne Kopf, mit Schale in Knoblauch-Olivenöl gegrillt, dazu Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l}

Garnelen alla „Mediterrane“ 25,90
8 Stück – Garnelen ohne Kopf und Schale, in hausgemachter Tomaten-Sahnesauce ⁹ mit feiner Knoblauch-Note und Paprikastreifen, dazu Röstbrot ^{1,a,c,f,g,i,l}



Grillplatten ab 2 Personen

„Dubrovnik“-Platte p.P. 31,50
Rumpsteaks, Schweinerückensteaks,Putensteaks, hausgemachte Hacksteaks dazu frisch gebratenes Pfannengemüse Tomaten-Gemüserais und Pommes frites ^a

„Gashi“-Platte p.P. 34,50
Lammfilets, Rumpsteaks, Putensteaks, hausgemachtes Rinderhacksteaks ^{1,4,i}, dazu servieren wir Brokkoli mit Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i}, Tomaten-Gemüserais und Kroketten

Fisch-Platte p.P. 33,50
Zanderfilet, Lachsfilet, Calamari, Black Tiger Garnelen, dazu servieren wir frisch gebratenes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Tomaten-Gemüserais



Kleine Gerichte

Zarte Schweinefilet-Medaillons 220 g 19,50
dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoli mit Sauce Hollandaise ^{a,c,g,i}

Black & White 220 g 21,50
Rumpsteak und Putenbrustfilet, dazu Kroketten ^a und frisches Pfannengemüse