

C RESTAURANT CROATIA



HERZLICH WILLKOMMEN!

Verehrte Gäste,

in gemütlicher Atmosphäre bieten wir Ihnen internationale Gerichte, kroatische Spezialitäten, sowie Fischgerichte und auserlesene Weine.

Wir bemühen uns, Ihren Wünschen und Erwartungen gerecht zu werden und Sie zu Ihrer Zufriedenheit zu bedienen.

Für besondere Anlässe, wie zum Beispiel Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Trauerfeier, sowie Betriebs- und Familienfesten stellen wir Ihnen gerne ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Büffet zusammen.

All das liefern wir auch außer Haus.

Alle Gerichte bekommen Sie auch in Warmhaltepackungen zum Mitnehmen.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden
und einen guten Appetit!!

Herzlichst,

IHR RESTAURANT CROATIA

Öffnungszeiten:

täglich von 11.30 - 14.30 & 17.30 - 22.00 Uhr
warme Küche von 11.30 - 14.00 & 17.30 - 21.00 Uhr
an Sonn- und Feiertagen 11.30 - 22.00 Uhr
warme Küche 11.30 - 20.30 Uhr
-MONTAG IST RUHETAG-

www.restaurantcroatia-kommern.de

Inh. Vesna Maric

Mühlental 12 - 53894 Mechnich-Kommern

Telefon: 02443 - 315257

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Aperitifs

1	Sherry medium, dry seco	4,20
2	Martini rot oder weiß	4,20
3	Aperol Spritz	7,00
4	Lillet Wild Berry	7,50
5	Campari Soda/Orange	7,00
6	Sljivovic	3,20
7	Hugo	5,50

Kalte Vorspeisen

10	Antipasti-Teller	10,50
11	Carpaccio Lachs marinierter Lachs	13,50
12	Carpaccio Rind mariniertes Rinderfilet	15,00
15	Vorspeiseplatte „Croatia“ dalmatinischer Schinken, Schafskäse und gegrilltes Gemüse	12,50

Warme Vorspeisen

17	Chili Cheese - Bällchen auf buntem Salatbouquet	11,50
18	Ustipci (kroatische Teigspezialität - in Pfanne gebacken) mit Sauerrahm	8,50
19	Gebackener Schafskäse auf Salatbouquet, mit Pinienkernen und Balsamico	11,00
20	Camembert gebacken, mit Preiselbeeren, Toast und Butter	9,50
22	Scampi Provence in mediterraner Tomaten-Sahnesauce	15,00
24	Ziegenkäse im Speckmantel mit Rucola, Walnüssen und Honig	12,00

Suppen

25	Hausgemachte Gulaschsuppe Kroatische Art	6,00
26	Hühnersuppe mit Einlage	6,00
27	Zwiebelsuppe überbacken mit Käse ¹	6,20
29	Pfeffertopfsuppe	6,20

Steak-Börse (mit vielen Extras)

32	Rumpsteak	200g	25,00
33	Rumpsteak	300g	33,00
34	Filetsteak	200g	28,00
35	Filetsteak	300g	36,50

Zu jedem Steak Servieren wir Kräuterbutter. Als Beilage können Sie zwischen Baked Potato oder Pommes frites und Djuvec-Reis wählen.

Zu jedem Steak gehört auch ein Salat vom Salatbuffet.

Steak - Gerichte

37	Steakteller Croatia		22,50
	Rinderfilet, Schweinefilet, Rumpsteak Speck ⁹ mit gratinierten Kartoffeln und Brokkoli		
81	Grill-Pfanne Croatia	Rinderfilet, Schweinefilet mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Bratkartoffeln ⁹ und Gemüse	21,50
40	Rumpsteak Lyonnaise	mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln	28,00
41	Filetsteak Hawaii	überbacken mit Obst und Sauce Hollandaise, dazu Kroketten und Gemüse	30,00
43	Filet Gorgozola	mit Bratkartoffeln ⁹	30,00
44	Cordon Rouge	gefülltes Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ dazu Kroketten und Djuvec-Reis	25,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat. Bitte stellen Sie sich Ihren Salat selbst an der Salatbar zusammen oder bitten Sie die Bedienung darum.

Unsere Spezialitäten vom Grill

51	Grillteller verschiedene Fleischsorten mit rohen Zwiebeln Pommes frites und Djuvec-Reis	18,00
52	Pola-Pola 1 Spieß, 4 Cevapcici, Speck mit Pommes frites und Djuvec-Reis	15,50
53	Raznjici 2 Spieße, mit Pommes frites und Djuvec-Reis	15,50
54	Cevapcici Fleischröllchen mit Zwiebeln, Pommes frites und Djuvec-Reis	14,50
56	Leber gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Djuvec-Reis	16,50
57	Croatia-Spieß 3 Schweinefilets mit Speck ⁹ , Paprika gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Djuvec-Reis	20,50
60	Hirtensteak Hackfleisch-Steak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	18,50

Vom Schwein

61	Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites	15,50
62	Cordon Bleu Croatia Art Schnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu gratinierte Kartoffeln und Brokkoli	19,00
65	"Hawaii" Schnitzel mit Ananas-Pfirsich und Käse ¹ überbacken, dazu Kroketten	18,00
66	Schnitzel Tiroler Art mit gerösteten Zwiebeln Pommes frites und Gemüse	17,00
67	Champignon-Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	17,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat. Bitte stellen Sie sich Ihren Salat selbst an der Salatbar zusammen oder bitten Sie die Bedienung darum.

Internationale Gerichte

68	Pfeffer-Spieß 3 Rinderfilets in Rotweinsauce mit grünem Pfeffer, dazu Pommes frites	22,00
70	Franzi-Teller 3 Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes frites und Gemüse	20,00
71	Madagaskar-Teller Schweinemedallions, Sauce Bernaise mit grünem Pfeffer, dazu Butterreis und Kroketten	20,50

Hähnchen-Gerichte

73	Fitness-Teller gegrillte Hähnchenbrust mit Folienkartoffel und Salatbouquet	17,50
74	Chicken - Kokos - Curry mit Gemüse und Reis	18,00
75	Hollandaise Schnitzel Hähnchenschnitzel überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Butterreis und Kroketten	19,00

Senioren- Gerichte

82	Schweinelendchen 2 Medallions mit Champignonsauce dazu Kroketten und Gemüse	17,00
83	Rumpsteak 150g mit Sauce Bernaise, dazu gratinierte Kartoffeln und Brokkoli	20,50
85	Champignonschnitzel "Senioren" mit Pommes und Butterreis	15,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat. Bitte stellen Sie sich Ihren Salat selbst an der Salatbar zusammen oder bitten Sie die Bedienung darum.

Fisch-Gerichte

93	Zander-Filet ¹² auf Blattspinat und Salzkartoffeln	19,50
95	Rotbarsch-Filet ¹² Atlantico mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	19,00
97	Lachssteak ¹² Fang frisch auf Blattspinat und Salzkartoffeln	23,00
99	Fisch-Teller ¹² mit Lachs, Calamaris, Rotbarschfilet, Scampi dazu Salzkartoffeln, Blattspinat und Knoblauchsauce	27,00

Salatplatten

100	Salatplatte Mila bunt gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, Pinienkernen, Parmesan und Cherrytomaten	17,00
102	Salatplatte Croatia bunter Salat mit gegrillten Lachsstreifen	17,00

Vegetarische Gerichte

48	Vegetarier - Teller Gemüsebällchen, Brokkoli, gebratene Champignons, Folienkartoffel und Sauce Hollandaise	17,00
106	Käse-Spätzle mit gerösteten Zwiebeln	16,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat. Bitte stellen Sie sich Ihren Salat selbst an der Salatbar zusammen oder bitten Sie die Bedienung darum.

Platten

105	Gourmet-Platte	- für 2 Personen	48,00
	2 Lammkoteletts, 2 Fleischspieße, 2 Rumpsteaks, 2 Hacksteaks, 2 Scheiben Speck ⁹ , dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Gemüse		
107	Chateaubriand	- für 2 Personen	70,00
	doppeltes Filetsteak mit Sauce Bernaise, verschiedenem Gemüse, Krokette, Pommes frites und Butterreis		
108	Dschingis-Khan-Platte	- für 2 Personen	54,00
	-FLAMBIERT- Rumpsteak, Schweinefilet, Rinderfilet, paniertes Schnitzel mit Djuvec-Reis, Pommes frites und Gemüse		

Nudel-Gerichte

109	Spaghetti "Gamberetti"	mit Olivenöl, Knoblauch und Gambas (pikant)	17,50
110	Bandnudeln	mit frischem Lachs in Tomatensahnesauce	17,50

Saucen / Dips

112	Sauce Hollandaise	4,50
113	Sauce Bernaise	4,50
114	Champignonsauce	4,00
115	Pfefferrahmsauce	4,00
133	Knoblauchöl	3,50
134	Kräuterdip / Sour Cream	4,00
135	Ajoli	4,00
136	Ajvar	4,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat. Bitte stellen Sie sich Ihren Salat selbst an der Salatbar zusammen oder bitten Sie die Bedienung darum.

Beilagen

116	Pommes frites		4,50
117	Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter		5,00
118	Bratkartoffeln ⁹		5,00
119	Gratinierte Kartoffeln		5,50
120	Brokkoli		5,50
121	Gemischtes Gemüse		5,50
122	Kroketten		4,50
123	Djuvec-Reis		4,50
124	Butterreis		4,00
125	Frische Champignons		6,00
126	Prinzeßbohnen ⁹		6,00
128	Röstzwiebeln		4,50
130	Salat von unserer Salatbar		5,00
132	Süßkartoffel Pommes Frites		7,50

Offene Rotweine

139	Blatina trocken	0,2 l	6,20
140	Plavac herb	0,2 l	5,50
141	Dalmatiner lieblich	0,2 l	5,50
142	Kadarka mild	0,2 l	5,50

Offene Weißweine

143	Zilavka natur herb	0,2 l	5,50
144	Laski Riesling lieblich	0,2 l	5,50
145	Rosé mild, blumig	0,2 l	5,50
146	Prosek	0,1 l	7,00
147	1/2 l Wein		13,00

Flaschen Rotweine 0,75 l

148	Plavac herb		22,00
149	Kadarka mild		22,00
150	Blatina Spitzenwein, trocken		32,00

Flaschen Weißwein 0,75 l

152	Zilavka natur herb		22,00
153	Laski Riesling lieblich		20,00
154	Rosé mild, blumig		22,00
155	Grasevina trocken		22,00

Sekt

159	Glas Sekt		4,50
160	Prosecco		4,50

Bier vom Fass

164	Bitburger Pils	0,25 l	2,80
165	Bitburger Pils	0,3 l	3,30
166	Reisdorf Kölsch	0,25 l	2,80
167	Reisdorf Kölsch	0,3 l	3,30
168	Malzbier	0,3 l	3,30
169	Alkoholfreies	0,3 l	3,30
170	Pils mit Schuß	0,25 l	2,80
171	Weizenbier Hefe oder Kristall	0,5 l	5,00
	Bananenweizen	0,5 l	5,00

Spirituosen 2cl

172	Jubileum		3,20
173	Doppelkorn		2,20
174	Grappa		3,70
175	Jägermeister		3,00
176	Fernet Branca		3,00
177	Aquavit		3,20
178	Wodka Moskowskaya		3,20
179	Williams-Birne		3,20
180	Barac Palinka		3,20
181	Julischka		3,20
182	Ouzo 12		3,00
186	Cognac Henessy		4,80
187	Remy Martin		4,80
188	Flimm Waldmeister		3,20
189	Ramazotti	4 cl	4,20
190	Sambuca		3,00
191	Baileys		3,70

Liköre

192	Kruskovac ¹	2 cl	2,70
193	Pelinkovac ¹	2 cl	2,70
194	Kroatischer Kirschlikör	2 cl	2,70
	Kroatischer Nusslikör	2 cl	2,70

Fruchtschorlen und Limonaden

196	Apfelschorle	0,3 l	3,70
197	Johannisbeerschorle	0,3 l	3,70
198	Rhababerschorle	0,3 l	3,70
	Maracujaschorle	0,3 l	3,70
	Limettenlimonade	0,4 l	6,00
	Himbeerlimonade	0,4 l	5,650

Whisky

199	Balantines	2 cl	4,50
200	Johnny Walker	2 cl	4,50
	Jack Daniels	2 cl	4,50

Alkoholfreie Getränke

201	Mineralwasser	0,25 l	2,90
202	Coca Cola ^{1,5}	0,2 l	2,90
203	Coca Cola light ^{1,3,5,6}	0,2 l	2,90
204	Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,90
205	Apfelsaft	0,2 l	2,90
206	Orangensaft	0,2 l	2,90
207	Johannisbeernektar	0,3 l	3,60
208	Bitterlemon ¹⁴	0,3 l	3,60
209	Sprite ²	0,2 l	2,90
210	Coca Cola ^{1,5}	0,33 l Fl.	3,60
211	Coca Cola light ^{1,3,5,6}	0,33 l Fl.	3,60
212	Fanta ^{1,3}	0,33 l Fl.	3,60
217	Eistee ¹	0,3 l	3,60
219	Tonic	0,2 l	3,30

*1 mit Farbstoff; *2 mit Konservierungsstoff; *3 mit Antioxidationsmittel; *4 mit Geschmacksverstärker; *5 koffeinhaltig;

*6 mit Süßungsmittel; *7 geschwefelt; *8 geschwärzt; *9 mit Nitritpökelsalz; *11 Steinobst könnte Reststeine enthalten;

*12 in Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein; *13 mit Phosphat; *14 chininhaltig; *15 Phenylalaninquelle;

*20 Pfanne ist heiß; *35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.