



GETRÄNKE

APERITIF

- 1** Prosecco – 3,50 €
- 2** Hugo – 5,90 €
- 3** Limoncello Spritz ^{9,13} – 5,90 €
- 4** Aperol Spritz ^{9,13} – 5,90 €
- 5** Crodino alkoholfrei – 4,50 €

BIER

- 6** Bellheimer Pils ¹ 0,33 l – 3,40 € / 0,5 l – 3,90 €
- 7** Bellheimer Radler ¹ 0,5 l – 3,90 €
- 8** Bellheimer Natur-Radler ¹ 0,33 l – 3,40 €
- 9** Bellheimer Weizen ¹ 0,5 l – 3,90 €
- 10** Bellheimer Fresh ¹ alkoholfrei 0,33 l – 3,30 €
- 11** Bellheimer Weizen ¹ alkoholfrei 0,5 l – 3,90 €
- 12** Weizen Radler ¹ 0,5 l – 3,90 €
- 13** Cola Weizen ¹ 0,5 l – 3,90 €
- 14** Radler ^{1,9,13} alkoholfrei 0,5 l – 3,90 €

SOFTGETRÄNKE

- 15** Coca Cola ^{1,9,10,13} 0,5 l – 3,90 €
- 16** Coca Zero ^{1,9,10,13} 0,5 l – 3,90 €
- 17** Fanta ^{1,9,13} 0,5 l – 3,90 €
- 18** Sprite ^{9,13} 0,5 l – 3,90 €
- 19** Cola Mix ^{1,9,10,13} 0,5 l – 3,90 €
- 20** Bellaris Limo trüb ^{5,9,13} 0,5 l – 3,90 €
- 21** Bellaris Limette ^{1,5,9,13} 0,5 l – 3,90 €
- 22** Iso Power ^{1,5,9,13} 0,5 l – 3,90 €



WASSER & SCHORLE

- 23 Mineralwasser Classic** 0,25 l – 2,70 € / 0,7 l – 5,90 €
24 Mineralwasser Medium 0,25 l – 2,70 € / 0,7 l – 5,90 €
25 Mineralwasser Naturell 0,25 l – 2,70 € / 0,7 l – 5,90 €
26 Apfelschorle 0,5 l – 3,90 €
27 Johannisbeerschorle 0,5 l – 3,90 €
28 Orangenschorle 0,5 l – 3,90 €
29 Maracujaschorle 0,5 l – 3,90 €
30 Rhabarberschorle 0,5 l – 3,90 €
31 Bitter Lemon Schorle ^{9,13} 0,5 l – 3,90 €

WEIßWEINE

- 32 Riesling (trocken)** ¹ 0,25 l – 5,90 €
33 Müller-Thurgau (halbtrocken) ¹ 0,25 l – 5,90 €
34 Grauburgunder (lieblich) ¹ 0,25 l – 5,90 €
35 Lugana/Grauburgunder (trocken) ¹ 0,25 l – 6,50 €

ROTWEINE

- 36 Lambrusco (süß)** ¹ 0,25 l – 5,90 €
37 Regent (lieblich) ¹ 0,25 l – 5,90 €
38 Dornfelder (trocken) ¹ 0,25 l – 5,90 €
39 Primitivo (trocken) ¹ 0,25 l – 6,50 €

WEINSCHORLE

- 40 Rieslingschorle** ¹ 0,25 l – 3,90 € / 0,5 l – 5,50 €
41 Weißherbstschorle ¹ 0,25 l – 3,90 € / 0,5 l – 5,50 €



VORSPEISEN (WARME STARTER)

42 Gegrillte Peperoni ^g – 8,90 €

Mit Knoblauch und Zaziki.

43 Gefüllte Champignons ^g – 8,90 €

Unsere Champignons sind mit einer Schmand-Käse-Mischung gefüllt und im Ofen gebacken.

44 Hausgemachtes frisches Brot ^{a,c} – 3,90 €

45 Pommes mit geriebenem Schafskäse ^g – 6,90 €

Pommes frites mit fein geriebenem Schafskäse bestreut. Der Käse verleiht ihnen ein würzig-cremiges Aroma.

46 Potlucena Piperka (Gegrillte Paprika) ^v – 6,90 €

Die Paprikaschote wird über offenem Feuer oder auf dem Grill geröstet, bis die Haut schwarz ist. Anschließend geschält und mit Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer verfeinert.

SUPPEN

47 Linsensuppe – 5,90 €

48 Hühnersuppe ^{4,g} – 5,90 €

49 Kalbssuppe ^{4,g} – 5,90 €



SALATE

50 Gemischter Salat ^{8,l,v} – 5,90 €

51 Schopska Salat ^{8,l,g} – 5,90 €

Mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Fetakäse.

52 Balkan Salat ^{8,l,g} – 5,90 €

Mit Schafskäse, mittelgroßen Zwiebeln, schwarzen und grünen Oliven, roter, grüner und gelber Paprikaschote, Salatgurke, Salz und Olivenöl.

53 Suhareka Salat ^{8,a,c,g,l} – 12,90 €

Großer gemischter Salat mit Schafskäse, Putenstreifen und frischem, hausgemachten Brot.

54 Dubrovnik Salat (vegetarisch) ^{8,a,c,g,l} – 12,90 €

Großer gemischter Salat mit Schafskäse, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Paprika, Mais und frischem, hausgemachten Brot.

55 Kroatische Salatplatte ^{8,a,c,l} – 12,90 €

Bunt gemischter Salat mit Cevapcici und frischem, hausgemachten Brot.

56 Salat mit Garnelen ^{8,a,c,d,l} – 15,90 €

Mit frischem, hausgemachten Brot.



VORSPEISEN & DIPS (VEGETARISCH)

57 Frisches gegrilltes Gemüse ^{a,c,v} – 12,90 €

Verschiedene Gemüsesorten wie Paprika, Zucchini, Pilze, Aubergine und Tomaten (je nach Verfügbarkeit). Serviert mit frischem, hausgemachten Brot.

58 Ajvar mit Tarator & Oliven ^{8,a,c,g} – 9,90 €

Hausgemachter Tarator, Oliven und frisches, hausgemachtes Brot.

Ajvar ist eine würzige Paprika-Auberginen-Paste,
aus gerösteten roten Paprikaschoten und Auberginen.

Tarator ist ein Dip aus Joghurt, aus geriebenen Gurken und Knoblauch.

HAUPTSPEISEN (VEGETARISCH)

59 Palneni Chushki (Bulgarien) ⁹ – 11,90 €

Gefüllte Paprika mit Reis, Gemüse und Käse.

60 Patëllxhan të Mbushur (Albanien) ^v – 11,90 €

Halbe Auberginen, gefüllt mit einer Mischung aus Gemüse und Kräutern,
im Ofen gebacken.

61 Moussaka ⁹ – 11,90 €

Traditionelles Gemüsegericht mit Auberginen, Kartoffeln und
leichter Käseschicht, im Ofen gebacken.



TRADITIONELLES

62 Gefüllte Paprika ^{4,a,c,g} – 14,90 € **Mit Beilagensalat.**

Unsere gefüllte Paprika ist ein traditionelles Gericht, bei dem Paprikaschoten mit Rinderhackfleisch, Reis und Gemüse gefüllt werden. Serviert mit frischem, hausgemachten Brot.

63 Dubrovnik's Reispfanne ^{4,g} – 14,90 €

Ein sehr beliebtes Gericht der kroatischen Küche. Reis mit Hähnchenschenkel, ca. 300–350 g.

64 Tavce Gravce ^{a,c} – 11,90 €

Tavce Gravce ist eines der bekanntesten Gerichte der kroatischen Küche. Es besteht aus weißen Bohnen, die langsam in einem Ton- oder Keramiktopf mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen gekocht werden, bis sie weich und cremig sind. Serviert mit frischem, hausgemachten Brot.

65 Tavce Gravce mit 5 Cevapcici ^{a,c,g} – 16,90 €

Bei dieser Variante des Tavce Gravce werden die weißen Bohnen nach traditioneller Art in einem Ton- oder Keramiktopf mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen gegart. Ergänzt wird das Gericht durch 5 Cevapcici, kleine Rinderhackfleischröllchen vom Grill. Mit frischem, hausgemachten Brot.

66 Selsko Meso ^{4,a,c,g} – 21,90 €

Selsko Meso ist ein traditionelles Gericht der mazedonischen Küche. Schweine- und Kalbfleisch wird zusammen mit Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Pilzen geschmort. Dazu gibt es frisches, hausgemachtes Brot.



TRADITIONELLES

67 Tavce Gravce mit 1 Pljeskavica ^{4,a,c,g} – 17,90 €

Eine weitere Variation des Tavce Gravce kombiniert die cremigen weißen Bohnen aus dem Ton- oder Keramiktopf mit einer Pljeskavica, einem würzigen Hackfleischgericht, das mit Schafskäse gefüllt ist. Verfeinert mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen. Mit frischem, hausgemachtem Brot.

68 Sarma ^{4,a,g} – 15,90 €

Sarma besteht aus Kohlblättern, gefüllt mit einer Mischung aus Rinderhackfleisch, Reis, Zwiebeln, Karotten und Gewürzen, die anschließend gerollt werden.

KINDERGERICHTE

69 Kleines Schnitzel mit Pommes ^{4,c,g} – 9,90 €

70 Kleiner Grillteller ^{4,g} – 12,90 €

71 2x Cevapcici, 1x Rinderwurst ^{4,g} – 12,90 €



FLEISCHGERICHTE

72 Rumpsteak mit Zwiebeln ^{4,8,g,l} – **26,90 €**
Mit Beilage, Gemüse und Salat.

73 Rumpsteak mit Kräuterbutter ^{4,8,g,l} – **26,90 €**
Mit Beilage, Gemüse und Salat.

74 Putenschnitzel ^{4,8,c,g,l} – **19,90 €**
Mit Pommes und Salat.

75 Schweineschnitzel ^{4,8,c,g,l} – **15,90 €**
Mit Pommes und Salat.

BURGER

76 Balkan Burger ^{4,8,g,l} – **13,90 €**
160 g Rindfleisch-Patty, Käse, Römersalat, Tomatenscheibe, Rinderbacon, Burgersauce und Pommes.

77 Suhareka Burger ^{4,8,g,l} – **13,90 €**
160 g Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Gurke, Tomaten und Pommes.



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

78 Ungarisches Rindergulasch ^{4,a,c,g} – 14,90 €

Serviert mit frischem, hausgemachtem Brot.

79 Cevapcici-Teller ^{a,c,g} – 14,90 €

Hausgemachte Röllchen aus Rinderhackfleisch, verfeinert mit unserer hauseigenen Gewürzmischung. Serviert mit frischem, hausgemachten Brot.

80 Pljeskavica-Teller ^{4,a,c,g} – 15,90 €

Pljeskavica – Rinderhackfleisch, hausgemacht, gefüllt mit Käse und frischen Zutaten. Ein beliebtes Balkangericht, ähnlich einer Fleischfrikadelle ca. 230 g. Serviert mit frischem, hausgemachten Brot.

81 Cevapcici mit Kajmak (5 Stück) ^{a,c,g} – 10,90 €

Gegrillte Rinderhackfleischröllchen (Cevapcici) mit Kajmak, einer traditionellen Balkanspezialität aus Rahm oder Rohmilch mit cremiger, buttriger Konsistenz und mild-säuerlichem Geschmack. Serviert mit frischem, hausgemachtem Brot.

82 Grillplatte für 2 Personen ^{4,8,a,c,g,l} – 39,90 €

10× Cevapcici, 1× Hähnchenbrustfilet, 1× Rinderwurst, 1× Leber, 1× Reis, 1× Pommes frites, 1× Salat, 2× frisches, hausgemachtes Brot, dazu 1× Trilece-Dessert.

83 Grillplatte für 4 Personen ^{4,8,a,c,g,l} – 79,80 €

10× Cevapcici, 1× Pljeskavica, 2× Hähnchenbrustfilet, 2× Rinderwürste, 2× Leber, 1× Reis, 1× Pommes frites, 1× Salat, 4× frisches, hausgemachtes Brot, dazu 2× Trilece-Dessert.



STELLEN SIE IHRE GRILLPLATTE SELBST ZUSAMMEN

100 1× **Cevapcici** Rind ⁹ – 1,50 €

101 1× **Pljeskavica** Rind, gefüllt mit Schafskäse, ca. 230 g ^{4,9} – 9,80 €

102 1× **Uvijac** Schweinelachs, gefüllt mit Käse,
mit Bacon umwickelt, ca. 200 g ^{4,9} – 8,90 €

103 1× **Ražnjići** Schweinefleisch-Spieß, ca. 200 g – 6,90 €

104 1× **Kalbsleber** ca. 160 g ^{4,9} – 9,90 €

105 1× **Hähnchenbrustfilet** ^{4,9} – 6,90 €

106 1× **Putenbrustfilet** ca. 160 g ^{4,9} – 6,90 €

107 1× **Rinderwurst** ^{4,9} – 6,90 €

108 1× **Schweinerippe** (traditionell 3 Tage in Salzlake eingelegt,
ca. 400–450 g, Schmetterlingsschnitt) – 10,90 €

WEITERE BEILAGEN

109 Reis – 5,60 €

110 Ofenkartoffel – 5,60 €

111 Pommes frites – 4,50 €

112 extra Ajvar, Tarator oder Oliven ^{8,9} – je 2,50 €



DESSERTS & HEIßE GETRÄNKE

120 Palacinka Dubrovnik (Pfannkuchen/Crêpes)
mit Aprikosenmarmelade ^{g,c} – **5,90 €**

121 Palacinka mit Nutella und Banane,
mit Schlagsahne dekoriert ^{c,e,f,g} – **5,90 €**

122 Palacinka Prizreni mit Haselnussfüllung und Eis ^{c,e,g} – **5,90 €**

123 Palacinka Genießer mit Nutella ^{c,e,f,g} – **5,90 €**

124 Trilece ^{c,g} – **5,90 €**

Trilece ist ein kosovarisches Dessert. Es besteht aus einem Biskuitboden, der in einer Mischung aus verschiedenen Milchsorten getränkt wird. Das Dessert ist cremig, leicht süß und besonders köstlich.

125 Eis (Vanille, Schoko, Erdbeere) ^{c,f,g} – **1 Kugel 2,00 €**

126 Kaffee ¹⁰ – **2,90 €**

127 Espresso ¹⁰ – **2,40 €**

128 Espresso Macchiato ^{10,g} – **2,80 €**

129 Doppio Espresso ¹⁰ – **2,80 €**

130 Cappuccino ^{10,g} – **3,50 €**

131 Latte Macchiato ^{10,g} – **3,90 €**

132 Milchkaffee ^{10,g} – **3,90 €**

133 Tasse Tee, frisch aufgebrüht – **3,00 €**

Geschmacksrichtungen bitte beim Personal erfragen.

134 Kosovarischer Kaffee ¹⁰ – **3,50 €**

Kosovarischer Kaffee wird in einer kleinen Kaffeekanne, der „Dezve“, zubereitet. Er besteht aus fein gemahlenden Kaffeebohnen und Wasser, wird langsam erhitzt, bis er schäumt, und hat einen starken, aromatischen Geschmack. Serviert wird er in kleinen Tassen und oft in geselliger Runde genossen.



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

1. Mit Farbstoff(en)
2. Mit Phosphat(en)
3. -
4. Mit Konservierungstoff(en)
5. Mit Antioxidationsmittel(n)
6. Mit Geschmacksverstärker(n)
7. Gewachst
8. Geschwärzt
9. Mit Süßungsmittel(n), enthält Phenylalaninquelle(n)
10. Koffeinhaltig
11. Chininhaltig
12. Mit Taurin
13. Mit Säuerungsmittel(n)

Allergene

- a. Glutenthaltiges Getriede
- 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 Sulfite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- v. Vegan