Opatija-Spezialitäten

zu jedem Haupt-Gericht kann am Salatschiff ein Salat zusammengestellt werden

40 Opatija-Teller	24.80	41 Cevapcici	18.80
Rumpsteak, Schweinefilet, Putenfilet, saftiges Hacksteak und Speck, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites		Hackfleischwürstchen, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites	
42 Zagreb-Steak	23.80	43 Adria-Teller	19.80
Rindersteak mit luftgetrocknetem Schinken und Käse gefüllt, dazu Baked Potato und Opatija-Brot		Variation aus Fisch und Fleisch – Putenfilet, Fischfilet und ein Garnelenspieß, dazu Pfannengemüse mit Drillings-Kartoffeln	
44 Pljeskavica „Schafskäse“	20.80	45 Pola Pola	19.80
saftiges Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites		Cevapcici und Raznjici, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites	
46 Schweinefilet „Hollandaise“	22.80	47 Putensteak „Hollandaise“	19.80
drei Schweinefilet-Medaillons, mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelschiffchen und Djuwetschreis		200g, zartes Putenbrust-Steak überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kroketten und Mandelbrokkoli	
48 Fitness-Pfanne	18.80	49 Schnitzel „Wiener Art“	18.80
Putenfilet-Streifen, gedünstete Zwiebeln, Paprika, Karotten, Tomaten, Zucchini, Drillings-Kartoffeln und Champignons, dazu Sauerrahm		paniertes Schweineschnitzel nach „Wiener Art“, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites	
50 Putenfilet „Ziegenkäse“	20.80	51 Dry-Aged Burger	19.80
Putenfilet mit gratiniertem Ziegenkäse auf Ruccola-Salat mit Honig-Senf-Dressing, Sonnenblumenkernen und Opatija-Brot		180g, Premium Rindfleisch-Burger im Vollkorn-Brötchen mit Salat, Tomate karamellisierten Zwiebeln, Barbecue-Sauce und Käse, dazu Süßkartoffel-Pommes	
52 Seniorenteller	18.80	53 Adria-Platte (für 2 Personen)	49.80
Putensteak, Rindersteak, Cevapcici, dazu Djuwetschreis und Pfannengemüse		Fisch-/Fleisch-Variation; Putenfilet, Hüft-Steak Fisch-Filet und ein Garnelen-Spieß, dazu Drillings-kartoffeln, Pfannengemüse und Djuwetschreis	
54 Filet-Platte (für 2 Personen)	62.00	55 Opatija-Platte (für 2 Personen)	55.80
Rinderfilet, Lammfilet, Schweinefilet und Putenfilet, dazu Baked Potato, Pfannengemüse Opatija-Brot und Pfeffer-Sauce		Rinderfilet, Rumpsteak, Putenfilet, Schweinefilet Hacksteak und Speck, dazu Pommes Frites, Pfannengemüse und Djuwetschreis	
56 Zander-Filet	22.80	57 Lachs-Filet	22.80
200g, Zander-Filet, dazu Rahm-Spinat, Butterreis und ein Zitronenviertel		160g, Lachs-Filet, dazu Rahm-Spinat, Butterreis und ein Zitronenviertel	
58 Lachs-Filet mit Ziegenkäse	24.80	59 Bandnudeln Lachs&Spinat	22.80
160g Lachs-Filet mit gratiniertem Ziegenkäse auf gemischten Salat mit Avocado, Gurken, Granatapfel und Walnüssen, dazu Opatija-Brot		Bandnudeln mit Lachs, Spinat und geriebenen Parmesan	

Steak & Lamm

zu jedem Haupt-Gericht kann am Salatschiff ein Salat zusammengestellt werden

60 Rumpsteak 200g	25.80	61 Filetsteak 200g	31.80
Rumpsteak 300g	31.80	Filetsteak 300g	39.80
aus dem Rinderrücken, kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand, dazu Baked Potato, Opatija-Brot und Kräuterbutter		das Beste vom Besten, das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei, dazu Baked Potato, Opatija-Brot und Kräuterbutter	
62 Rinder-Steak-Variation	28.80	63 Filet-Teller	25.80
300g, Rinder-Filet, Rump-Steak und Hüft-Steak, dazu Baked Potato, Opatija-Brot, Kräuterbutter und Steak-Sauce		300g, Rinder-Filet, Schweine-Filet und Puten-Filet dazu Baked Potato, Opatija-Brot Kräuterbutter und Steak-Sauce	
64 Lammfilet	26.80	65 Lammhaxe	19.80
200g, von Weidenlämmern, dazu Pfannengemüse mit Drillings-Kartoffeln und Kräuterbutter		Lammhaxe aus dem Ofen, dazu Drillings-Kartoffeln und Prinzess-Bohnen	
66 Lammfilet „Ziegenkäse“	23.80	67 Lammhaxen (2 Stück)	29.80
100g, Lammfilet mit gratiniertem Ziegenkäse auf Ruccola-Salat mit Honig-Senf-Dressing, Sonnenblumenkernen und Opatija-Brot		für den großen Appetit - 2 Lammhaxen, dazu Drillings-Kartoffeln und Prinzess-Bohnen	

Vegetarisch & Vegan

zu jedem Haupt-Gericht kann am Salatschiff ein Salat zusammengestellt werden

68 Gemüse-Couscous-Pfanne	17.50	69 Vegane Gemüse-Pfanne	16.50
Vollkorn-Couscous mit Schafskäse, Paprika, Karotten, Zucchini, Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Curry-Gewürz, dazu Opatija-Brot		gedünstete Zwiebeln, Paprika, Karotten, Tomaten, Zucchini, Champignons und Drillings-Kartoffeln	
70 Satarasch vegetarisch	16.50	71 Ofenkartoffel „Grün&Weiß“	15.80
Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Karotten und Eier in der Pfanne gebraten, dazu Djuwetschreis		Ofenkartoffel gefüllt mit Spinat und Schafskäse, dazu Pfannengemüse, Opatija-Brot u. Sauerrahm	

Beilagen

80 Opatija-Brot	1.50	85 Baked Potato	4.50
81 Süßkartoffel-Pommes	3.80	86 Prinzess-Bohnen	4.50
82 Kartoffel-Schiffchen	3.80	87 gebratene Maiskörner	4.50
83 Drillings-Kartoffeln	3.80	88 Champignon-Zwiebel-Gemüse	5.20
84 Mandel-Brokkoli	4.50	89 Pfannen-Gemüse	5.20

Info: Eine Speisekarte für Allergiker, die alle in den Speisen enthaltene Allergene auflistet, händigen wir Ihnen gerne aus. Fragen Sie bitte unseren Service.

Desserts

90 Palatschinken 6.20 wahlweise mit Erdbeer-Konfitüre oder Schokoladen-Sauce	95 „Heiße Schokolade“ 6.20 zwei Kugeln Vanilleeis mit Schokoladen-Sauce
91 Palatschinken „Opatija“ 7.80 zwei mit Vanille-Eis gefüllte Palatschinken, dazu „heiße Kirschen“	96 Mascarpone-Creme 6.50 mit Himbeeren in Himbeer-Sauce
92 Eis-Mix 6.20 Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis, überzogen mit einer Sahnehaube	97 Tiramisu 6.50 mit kroatischem Birnenlikör verfeinert
93 „Heiße Himbeeren“ 6.20 zwei Kugeln Vanilleeis mit Himbeer-Sauce	98 Dessert-Komposition 8.50 Komposition aus Tiramisu, Mascarpone-Creme und Vanille-Eis
94 „Heiße Kirschen“ 6.20 zwei Kugeln Vanilleeis mit Kirsch-Sauce	99 „Allerlei für Zwei“ 15.50 zwei mit Vanille-Eis gefüllte Palatschinken, über- zogen mit Schokoladen-Sauce, dazu Mascarpone- Creme, Tiramisu und zwei Kugeln Erdbeer-Eis

Heiße Getränke

100 Espresso Macchiato 2.90	105 Cappuccino 3.50
101 Milchkaffee 3.50	106 Café Crème 2.90
102 Espresso 2.90	107 Latte Macchiato 3.50
103 doppelter Espresso 3.50	108 Tee 2.70
109 Heiße Schokolade 3.50	

Unsere Getränke

Biere

150	Kroatisches Bier Fl.	0,33 l	4.30
151	Bitburger	0,30 l	4.30
152	Bitburger	0,50 l	5.70
153	Alsterwasser	0,30 l	4.30
154	Alsterwasser	0,50 l	5.70
156	Weizenbier	0,50 l	5.70
157	Weizenbier, alkoholfrei vom Fass	0,50 l	5.40
158	Bier, alkoholfrei, Fl.	0,33 l	3.90
159	Maisel & Friends Fl. Pale Ale alkoholfrei	0,33 l	3.90

Alkoholfreie Getränke

160	Spezi ¹⁾²⁾³⁾	0,20 l	2.90
161	Spezi ¹⁾²⁾³⁾	0,40 l	4.60
162	Coca-Cola ²⁾³⁾	0,20 l	2.90
163	Coca-Cola ²⁾³⁾	0,40 l	4.60
164	Coca-Cola Zero ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾	0,20 l	2.90
165	Coca-Cola Zero ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾	0,40 l	4.60
166	Fanta ¹⁾²⁾⁶⁾	0,20 l	2.90
167	Sprite ¹⁾	0,20 l	2.90
168	Apfelschorle naturtrüb	0,20 l	2.90
169	Apfelschorle naturtrüb	0,40 l	4.60
170	Mineralwasser	0,25 l	2.90
171	Mineralwasser	0,75 l	6.80
172	Stilles Wasser	0,25 l	2.90
173	Ginger Ale, Tonic W.	0,20 l	3.50
174	Bitter Lemon ⁵⁾	0,20 l	3.50
175	Apfelsaft	0,20 l	3.50
176	Johannisbeernektar	0,20 l	3.50
177	Rhabarbarschorle	0,20 l	3.00
178	Maracujaschorle	0,20 l	3.00
179	Maracujaschorle	0,40 l	4.60
280	KiBa	0,40 l	5.40

„Kroatische Ecke“

180	Sljivovic (Pflaumenbrand)	2 cl	3.20
181	Sljivovic	4 cl	4.50
182	Loza (Grappa)	2 cl	3.20
183	Travarica (Kräuterbrand)	2 cl	3.20
184	Travarica	4 cl	4.50
185	Pelinkovac (Kräuterlikör)	2 cl	3.20
186	Kruskovac (Birnenlikör)	2 cl	3.20
187	Julischka (Pflaumen- /Birnenlikör)	2 cl	3.00
188	Misch-Masch Rotwein mit Fanta	0,2l	4.80
189	Bambus Rotwein mit Cola	0,2l	4.80
190	Gemišt Weiß-Wein-Schorle	0,2l	4.80

Spirituosen

190	Jack Daniels	4 cl	4.80
191	Chivas Regal, 12 Jahre	4 cl	5.80
192	Bacardi, weiß	4 cl	4.20
193	Havana Club, 7 Jahre	4 cl	5.40
194	Hendrick's Gin	4 cl	5.80
195	Bombay Sapphire Gin	4 cl	4.80
196	Baileys Irish Cream	4 cl	4.50
197	Jägermeister	2 cl	3.50
198	Sambuca	2 cl	3.50
199	Averna	4 cl	4.80
200	Wodka	2 cl	3.50
201	Wodka	4 cl	4.80
202	Helbig Kümmel	2 cl	3.50
203	Aalborg Jubi-Aquavit	2 cl	3.80
204	Obstbrand von Birkenhof	2 cl	3.80
205	Haselnuss Birkenhof	2 cl	4.50
206	Williamsbirne Birkenhof	2 cl	4.50
207	Alte Marille Birkenhof	2 cl	4.50

Kindergetränke

Cola²⁾³⁾, Fanta¹⁾²⁾⁶⁾, Sprite¹⁾ & Säfte 0,20l - 2.00 €

¹⁾ Benzoesäure

³⁾ koffeinhaltig

⁵⁾ chininhaltig

²⁾ mit Farbstoff

⁴⁾ Saccharin

⁶⁾ Antioxidationsmittel

Offene Weine

251 Laski Rizling Weiß	0,2 l	6.40	261 Dalmatiner Rot	0,2 l	6.40
252 lieblich angenehmes mildes Aroma	0,5 l	12.80	262 lieblich, von verhaltener milder Glut	0,5 l	12.80
253 Grasevina Weiß	0,2 l	6.40	263 Peljesac Rot	0,2 l	6.40
254 trocken, frisch, fruchtig vollmundig	0,5 l	12.80	264 halbtrocken, edel, mildes Aroma	0,5 l	12.80
257 Opolo Rosé	0,2 l	6.40	265 Plavac Rot	0,2 l	6.40
258 trocken, fruchtig spritzig im Geschmack	0,5 l	12.80	266 trocken, harmonisch angenehmes Aroma	0,5 l	12.80

Flaschenweine 0,75 l

311 Vrbnicka Zlahtina	29.00	316 Pinot Crni	25.50
Weiß Insel Krk, trocken, fruchtig, Zitrusfrüchte, Spitzenwein		Rot Mitteldalmatien, trocken, mildes Aroma	
312 Posip	25.50	317 Postup	32.00
Weiß Dalmatien, trocken, vornehm vornehm, feurig,		Rot Dalmatien, trocken, edel	
313 Chardonnay	25.50	315 Zlatan Plavac	34.00
Weiß Slawonien, trocken, angenehmes Aroma		Rot Dalmatien, trocken, besonders erlesen, voller Körper, Spitzenwein	

Apéritif

1 Prosek	5 cl	4.80	5 Prosecco	10 cl	5.50
kroatischer Sherry, gekühlt serviert					
2 Hugo		7.50	6 Lillet Wild Berry		7.50
Prosecco, Minze, Limette, Holunder- blütensirup und Sprudelwasser			Lillet Blanc und Wild Berry mit Früchten		
3 Aperol Spritz		7.50	7 Wild Berry Dreams alkoholfrei		6.40
Prosecco, Aperol, Sprudelwasser, Orange			Wild-Berry, Sprudelwasser, Minze		
4 Martini	5 cl	5.70	8 Grapmar-Tonic alkoholfrei		6.40
Martini Bianco mit Eis und Zitrone			Grapefruit, Maracuja, und Tonic-Water		