



# Opatija-Spezialitäten

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

<b>40 Opatija-Teller</b>	<b>24.80</b>	<b>41 Cevapcici</b>	<b>18.80</b>
Rumpsteak, Schweinefilet, Putenfilet, saftiges Hacksteak und Speck, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites		Hackfleischwürstchen, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites	
<b>44 Pljeskavica „Schafskäse“</b>	<b>20.80</b>	<b>43 Adria-Teller</b>	<b>19.80</b>
saftiges Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites		Variation aus Fisch und Fleisch – Putenfilet, Fischfilet und ein Garnelenspieß, dazu Pfannengemüse mit Drillings-Kartoffeln	
<b>46 Schweinefilet „Hollandaise“</b>	<b>22.80</b>	<b>47 Putensteak „Hollandaise“</b>	<b>19.80</b>
drei Schweinefilet-Medaillons, mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelschiffchen und Djuwetschreis		200g, zartes Putenbrust-Steak überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Krokette und Mandelbrokkoli	
<b>48 Fitness-Pfanne</b>	<b>18.80</b>	<b>49 Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>18.80</b>
Putenfilet-Streifen, gedünstete Zwiebeln, Paprika, Karotten, Tomaten, Zucchini, Drillings-Kartoffeln und Champignons, dazu Sauerrahm		paniertes Schweineschnitzel nach „Wiener Art“, dazu Djuwetschreis und Pommes Frites	
<b>50 Putenfilet „Ziegenkäse“</b>	<b>20.80</b>	<b>51 Dry-Aged Burger</b>	<b>19.80</b>
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	
<b>52 Seniorenteller</b>	<b>18.80</b>	<b>53 Adria-Platte (für 2 Personen)</b>	<b>49.80</b>
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	
<b>54 Filet-Platte (für 2 Personen)</b>	<b>62.00</b>	<b>55 Opatija-Platte (für 2 Personen)</b>	<b>55.80</b>
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	
<b>56 Zander-Filet</b>	<b>22.80</b>	<b>57 Lachs-Filet</b>	<b>22.80</b>
200g, Zander-Filet, dazu Rahm-Spinat, Butterreis und ein Zitronenviertel		160g, Lachs-Filet, dazu Rahm-Spinat, Butterreis und ein Zitronenviertel	
<b>58 Lachs-Filet mit Ziegenkäse</b>	<b>24.80</b>	<b>59 Bandnudeln Lachs&amp;Spinat</b>	<b>22.80</b>
160g Lachs-Filet mit gratiniertem Ziegenkäse auf gemischtem 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

<b>60 Rumpsteak 200g</b>	<b>25.80</b>	<b>61 Filetsteak 200g</b>	<b>31.80</b>
<b>Rumpsteak 300g</b>	<b>31.80</b>	<b>Filetsteak 300g</b>	<b>39.80</b>
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	
<b>62 Rinder-Steak-Variation</b>	<b>28.80</b>	<b>63 Filet-Teller</b>	<b>25.80</b>
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	
<b>64 Lammfilet</b>	<b>26.80</b>	<b>65 Lammhaxe</b>	<b>19.80</b>
200g, von Weidenlämmern, dazu Pfannengemüse mit Drillings-Kartoffeln und Kräuterbutter		Lammhaxe aus dem Ofen, dazu Drillings-Kartoffeln und Prinzess-Bohnen	
<b>66 Lammfilet „Ziegenkäse“</b>	<b>23.80</b>	<b>67 Lammhaxen (2 Stück)</b>	<b>29.80</b>
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

<b>68 Gemüse-Couscous-Pfanne</b>	<b>17.50</b>	<b>69 Vegane Gemüse-Pfanne</b>	<b>16.50</b>
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	
<b>70 Satarasch vegetarisch</b>	<b>16.50</b>	<b>71 Ofenkartoffel „Grün&amp;Weiß“</b>	<b>15.80</b>
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

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

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

# Desserts

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

# Heiße Getränke

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

# 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 <sup>1)2)3)</sup>	0,20 l	2.90
161	Spezi <sup>1)2)3)</sup>	0,40 l	4.60
162	Coca-Cola <sup>2)3)</sup>	0,20 l	2.90
163	Coca-Cola <sup>2)3)</sup>	0,40 l	4.60
164	Coca-Cola Zero <sup>1)2)3)4)</sup>	0,20 l	2.90
165	Coca-Cola Zero <sup>1)2)3)4)</sup>	0,40 l	4.60
166	Fanta <sup>1)2)6)</sup>	0,20 l	2.90
167	Sprite <sup>1)</sup>	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 <sup>5)</sup>	0,20 l	3.50
175	Apfelsaft	0,20 l	3.50
176	Johannisbeernektar	0,20 l	3.50
177	Rhabarbarschorle	0,20 l	2.90
178	Maracujaschorle	0,20 l	2.90
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

Cola<sup>2)3)</sup>, Fanta<sup>1)2)6)</sup>, Sprite<sup>1)</sup> & Säfte 0,20l - 2.00 €

<sup>1)</sup> Benzoesäure

<sup>3)</sup> koffeinhaltig

<sup>5)</sup> chininhaltig

<sup>2)</sup> mit Farbstoff

<sup>4)</sup> Saccharin

<sup>6)</sup> Antioxidationsmittel

# Offene Weine

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

## Flaschenweine 0,75 l

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

## Apéritif

<b>1 Prosek</b>	<b>5 cl</b>	<b>4.80</b>	<b>5 Prosecco</b>	<b>10 cl</b>	<b>5.50</b>
kroatischer Sherry, gekühlt serviert					
<b>2 Hugo</b>		<b>7.50</b>	<b>6 Lillet Wild Berry</b>		<b>7.50</b>
Prosecco, Minze, Limette, Holunder- blütensirup und Sprudelwasser			Lillet Blanc und Wild Berry mit Früchten		
<b>3 Aperol Spritz</b>		<b>7.50</b>	<b>7 Wild Berry Dreams alkoholfrei</b>		<b>6.40</b>
Prosecco, Aperol, Sprudelwasser, Orange			Wild-Berry, Sprudelwasser, Minze		
<b>4 Martini</b>	<b>5 cl</b>	<b>5.70</b>	<b>8 Grapmar-Tonic alkoholfrei</b>		<b>6.40</b>
Martini Bianco mit Eis und Zitrone			Grapefruit, Maracuja, und Tonic-Water		
<b>9 Cordino "Orange" alkoholfrei</b>		<b>5.80</b>	<b>20 Cordino „Blutorange“ alkoholfrei</b>		<b>5.80</b>
alkoholfrei, bittersüß und fruchtig			alkoholfrei, intensiv, herb und fruchtig		