

Kroatisches Spezialitäten Restaurant

# ADRIA

Eine kleine Ecke Kroatien in Hamburg  
Seit 1980



**Letzter Heller 21 - 22111 Hamburg**

## **Öffnungszeiten**

**Dienstag - Samstag**

**11.30 - 14.30 und 17.30 - 22.30 Uhr**

Warme Küche mittags bis 14.15 Uhr abends bis 22.00 Uhr

**Son. und Feiertags**

**11.30 - 21.00 Uhr durchgehend**

Warme Küche bis 20.30 Uhr

**Montags Ruhetag**

**Dienstag - Freitag 11.30 - 14.30 Uhr**

Mittagstisch täglich wechselnd, schmackhaft und frisch

**Tel. 040 - 73 23 58 2**

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Eine beliebte Geschenkidee unser Verzehrgutschein

Clubräume für jede Gelegenheit (bis 45 Personen)  
und eine Bundeskegelbahn stehen zu Ihrer Verfügung  
wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung.

Besuchen Sie uns auch im Internet:

**[www.adria-horn.de](http://www.adria-horn.de)**

---

Du findest uns auch auf  und Instagram  unter:  
**Restaurant Adria Hamburg Horn**

## Aperitif

---

<b>Aperol Spritz</b> (Prosecco, Aperol, Soda)	0,2l	<b>5,50 €</b>
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holunder, Soda)	0,2l	<b>5,50 €</b>
<b>Martini</b> weiß	5 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Campari</b> mit Orangensaft	0,1l	<b>5,50 €</b>
<b>Sekt</b>	0,1l	<b>3,60 €</b>
<b>Prosecco</b>	0,1l	<b>3,60 €</b>

## Suppen

---

<b>9. Tomatensuppe</b> mit Brot	<b>4,90 €</b>
<b>12. Gulaschsuppe</b> mit leckerem Rindfleisch und Brot	<b>5,20 €</b>
<b>14. Französische Zwiebelsuppe</b> mit Käse überbacken	<b>5,90 €</b>

## Vorspeisen

---

<b>17. Schafskäse überbacken</b> ›der Klassiker‹ dazu hausgemachtes Röstbrot	<b>7,90 €</b>
<b>26. Vorspeisen-Teller</b> ›nach Art des Hauses‹ feinster kroatischer Schinken aus Dalmatien, gegrillte Gambas und Calamaris, garniert mit Salat, Oliven, Schafskäse und eingelegter Paprika, dazu Brot	<b>14,90 €</b>
<b>19. Garnelenpfanne</b> Garnelen gebraten in Olivenöl mit milder Peperoni und Oliven, verfeinert mit Knoblauch und Chilli, dazu Brot	<b>9,90 €</b>
<b>1. Oliven</b> mit hausgemachter Sour Creme und Brot	<b>5,50 €</b>
<b>4. Schafskäse</b> kalt serviert garniert mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln, dazu Brot und Butter	<b>7,50 €</b>
<b>7. Schinken</b> feinster kroatischer Schinken aus Dalmatien (Prsut) serviert mit Oliven und Schafskäse, dazu Brot	<b>9,50 €</b>
<b>23. Camembert</b> gebacken, mit Preiselbeersauce und Toastbrot	<b>7,90 €</b>
<b>20. Weinbergschnecken (6 Stück)</b> überbacken mit hausgemachter Sauce, dazu Toastbrot	<b>7,50 €</b>

## Salate

---

<b>27. Bauernsalat</b> Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, mit Italian Dressing und geriebenen Schafskäse, dazu Brot	<b>9,90 €</b>
<b>3. Garnelensalat</b> gegrillte Garnelen, dazu bunten, frischen Salat mit Italian Dressing und Röstbrot	<b>12,90 €</b>
<b>8. Putensalat</b> frischer, bunter Salat, milde Peperoni, Oliven, gegrillte Putenbrust, dazu American Dressing hausgemacht und Röstbrot hausgemacht	<b>12,90 €</b>

## Vegetarische Gerichte

---

<b>372. Broccoli überbacken</b> Broccoli mit zartschmelzendem Käse und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Gemüseröstis	<b>11,90 €</b>
<b>374. Vegetarischer-Teller</b> Pfannengemüse und Djuvecreis (hausg. Tomaten-Gemüse-Reis) dazu Kartoffelröstis	<b>13,90 €</b>
<b>376. Potato ›Adria‹</b> Baked potato (Ofenkartoffel) mit hausg. Sour Creme, dazu Pfannengemüse und ein hausgemachtes Röstbrot	<b>12,90 €</b>

**zu jedem dieser Gerichte  
servieren wir einen frischen knackigen Salat  
mit hausgemachtem American Dressing  
und unsere hausgemachten Dips  
Knoblauch & Chilli**

---

### ADRIA-Tipp

Mittagstisch täglich wechselnd, schmackhaft und frisch!  
**Dienstag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr**

## *Spezialitäten vom Grill*

---

- 35. Grillteller** ›der Klassiker‹ **17,90 €**  
Schweinenacken-Steak, Schweinekotelett, Putenfilet, Speck, Hacksteak (100% Rind), dazu Pommes und Djuvec-Reis (hausgemachter Tomaten-Gemüse-Reis)
- 40. ›Split‹ - Teller** **22,90 €**  
kleines argentinisches Rumpsteak, Putenfilet, Schweinefilet, Lammfilet, dazu Pfefferrahm-Sauce, Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebeln und Bohnen mit Speckwürfeln
- 37. ›Zagreb‹ - Teller** **18,90 €**  
kleines Rumpsteak, Kotelett vom Schwein, Speck, Putenschnitzel ›Wiener Art‹, dazu Kräuterbutter, Broccoli mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebeln
- 39. Rumpsteak ›Adria‹** **21,90 €**  
Argent. Rumpsteak gefüllt mit Schinken und zart schmelzendem Käse, dazu Kräuterbutter, Pommes und Djuvecreis (hausg. Tomaten-Gemüse-Reis)
- 36. Filetspieß** **18,50 €**  
Schweinefilet, Paprika und Speck am Spieß gegrillt, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebeln und grüne Bohnen mit Speckwürfeln
- 38. Vjesalica »Adria«** **18,90 €**  
gegr. Schweinefilet, gefüllt mit Schafskäse, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebeln und grüne Bohnen mit Speckwürfeln
- 31. Pljeskavica ›Adria‹** **16,50 €**  
hausg. Hacksteak (100% Rind) gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes und Djuvecreis (hausg. Tomaten-Gemüse-Reis)
- 28. Cevapcici** **13,90 €**  
hausg. Hackfleischröllchen (100% Rind) mit Pommes und Djuvecreis (hausg. Tomaten-Gemüse-Reis)
- 29. Cevapcici ›Spezial‹** **15,50 €**  
hausg. Hackfleischröllchen (100% Rind) überbacken mit zartschmelzendem Käse, Paprika und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebeln
- 32. Schweinenacken-Steaks** **14,90 €**  
3 gegrillte Schweinenacken-Steaks, dazu Pommes und Djuvecreis (hausg. Tomaten-Gemüse-Reis)
- 33. Pola-Pola** **14,90 €**  
2 gegr. Schweinenacken-Steaks, 4 Cevapcici (hausg. Hackfleischröllchen aus 100% Rind) dazu Pommes und Djuvecreis (hausg. Tomaten-Gemüse-Reis)
- 34. ›Adria Leber‹** **14,90 €**  
gegrillte Schweineleber mit gedünsteten Zwiebeln, dazu Pommes und Djuvecreis (hausg. Tomaten-Gemüse-Reis)

**zu jedem dieser Gerichte servieren wir einen frischen knackigen Salat mit hausgemachtem American Dressing und unsere hausgemachten Dips Knoblauch & Chilli**

## *Platte für 2 Personen*

---

- 46. ›Adria - Platte‹** **46,00 €**  
2 kleine Rumpsteaks, 2 Schweinefilet, 2 Putenfilet, 2 Lammfilet, dazu Kräuterbutter, Broccoli mit Sauce Hollandaise, grüne Bohnen mit Speckwürfeln, Kartoffelröstis, Krokette und Djuvecreis (hausgemachter Tomaten-Gemüse-Reis)

## *Lammspezialitäten*

---

- 43. Lammfilet** **22,90 €**  
mit Baked Potatoe (Ofenkartoffel) und hausg. Sour Creme, dazu Kräuterbutter und hausgemachtes Röstbrot
- 41. Lammfilet ›Adria Art‹** **24,50 €**  
mit Pfefferrahm-Sauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebeln und grüne Bohnen mit Speckwürfeln
- 42. Lammkoteletts** **19,50 €**  
mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebeln
- 45. Lamm-Teller** **22,50 €**  
Lammfilet und Lammkoteletts, dazu Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebeln und grüne Bohnen mit Speckwürfeln

**zu jedem dieser Gerichte servieren wir einen frischen knackigen Salat mit hausgemachtem American Dressing und unsere hausgemachten Dips Knoblauch & Chilli**

---

### **ADRIA-Tipp**

Mittagstisch täglich wechselnd, schmackhaft und frisch!  
**Dienstag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr**

## Steakauswahl

---

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:  
**englisch - medium - oder durch.**  
Mit dem angegebenen Gewicht  
legen wir für Sie die Steaks auf den Grill

- 48. Argentinisches Rumpsteak 180g** 19,90 €  
mit Baked Potatoe (Ofenkartoffel) und  
hausg. Sour Creme, dazu Kräuterbutter  
und hausgemachtes Röstbrot
- 49. Argentinisches Rumpsteak 250g** 22,90 €  
mit Baked Potatoe (Ofenkartoffel) und  
hausg. Sour Creme, dazu Kräuterbutter  
und hausgemachtes Röstbrot
- 56. Pfeffersteak 180g** 22,50 €  
Argent. Rumpsteak mit Pfefferrahm-Sauce,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck-Zwiebeln  
und grüne Bohnen mit Speckwürfeln
- 80. Putensteak ca. 220g** 16,90 €  
mit Baked Potatoe (Ofenkartoffel) und  
hausg. Sour Creme, dazu Kräuterbutter  
und hausgemachtes Röstbrot

**zu jedem dieser Gerichte  
servieren wir einen frischen knackigen Salat  
mit hausgemachtem American Dressing  
und unsere hausgemachten Dips  
Knoblauch & Chilli**

## Pfannengerichte

---

- 69. Muckalica** 17,50 €  
geschnetzeltes Schweinefilet mit  
frischer Paprika, Tomaten und Zwiebeln in  
Tomatensauce, dazu Butterreis
- 72. Schweinefilet-Medaillons** 17,50 €  
dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise  
und Kroketten
- 74. Hauspfanne** 17,50 €  
3 Schweinefilet-Medaillons mit Schinken,  
Champignon-Sahnesauce und Käse überbacken,  
dazu 2 hausgemachte Röstbrote
- 82. Putenmedaillons** 17,50 €  
3 Medaillons von der Pute, mit Champignon-Sahne-  
sauce, dazu Kroketten und Djuvec-Reis  
(hausgemachter Tomaten-Gemüse-Reis)

**zu jedem dieser Gerichte  
servieren wir einen frischen knackigen Salat  
mit hausgemachtem American Dressing  
und unsere hausgemachten Dips  
Knoblauch & Chilli**

## Fischspezialitäten

---

- 66. Fischteller** 22,90 €  
Lachsfilet, Zanderfilet, 2 Gambas gegrillt,  
mit feinwürzigen Spinatkartoffeln,  
dazu hausgemachte Sauce als Dip und ein  
hausgemachtes Röstbrot 18,50 €
- 59. Zanderfilet**  
mit Pfannengemüse, Salzkartoffeln und  
Zitronenecke, dazu hausgemachte Sauce  
als Dip
- 62. Lachsfilet gegrillt** 21,50 €  
mit Pfannengemüse, Salzkartoffeln und  
Zitronenecke, dazu hausgemachte Sauce  
als Dip
- 60. Calamaris gegrillt** 16,50 €  
mit feinwürzigen Spinatkartoffeln und  
einem hausgemachten Röstbrot
- 64. Gambas gegrillt** 21,50 €  
mit hausgemachter Sauce als Dip  
und 2 hausgemachten Röstbroten
- 61. Forelle gegrillt** 18,50 €  
mit Salzkartoffeln
- 398. Dorade (Goldbrasse)** 21,50 €  
Mittelmeerfisch mit Olivenöl gegrillt,  
dazu feinwürzige Spinatkartoffeln

**zu jedem dieser Gerichte  
servieren wir einen frischen knackigen Salat  
mit hausgemachtem American Dressing  
und unsere hausgemachten Dips  
Knoblauch & Chilli**

---

### ADRIA-Tipp

Mittagstisch täglich wechselnd, schmackhaft und frisch!  
**Dienstag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr**

## *Schnitzelspezialitäten*

---

- 78. Schnitzel ›Wiener Art‹** 15,90 €  
2 panierte Putenschnitzel mit Zitronenecke,  
dazu Pommes Frites und Broccoli mit Sauce  
Hollandaise
- 79. Cordon Bleu** 17,50 €  
paniertes Putenschnitzel gefüllt mit Schinken  
und zart schmelzendem Käse,  
dazu Pommes Frites und Djuvec-Reis  
(hausgemachter Tomaten-Gemüse-Reis)  
und Zitronenecke

**zu jedem dieser Gerichte  
servieren wir einen frischen knackigen Salat  
mit hausgemachtem American Dressing  
und unsere hausgemachten Dips  
Knoblauch & Chili**

## *Beilagen*

---

<b>Pommes Frites</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Kroketten</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Djuvec-Reis</b> (hausgemachter Tomaten-Gemüse-Reis)	<b>3,00 €</b>
<b>Champignons</b> mit Zwiebeln	<b>3,90 €</b>
<b>Baked Potatoe</b> (Ofenkartoffel) mit hausgemachter Sour Creme	<b>3,90 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b> mit Speck und Zwiebeln	<b>3,90 €</b>
<b>Grüne Bohnen</b> mit Speckwürfeln	<b>3,90 €</b>
<b>Broccoli</b> mit Sauce Hollandaise	<b>3,90 €</b>
<b>Hausgemachtes Röstbrot</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Knackiges Pfannengemüse</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Spinatkartoffeln</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Kräuterbutter</b>	<b>0,50 €</b>
<b>Sour Creme</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Ajvar</b> (Kroatischer Dip aus Paprika und Auberginen)	<b>1,50 €</b>
<b>Ketchup</b>	<b>0,30 €</b>
<b>Mayonnaise</b>	<b>0,30 €</b>

## *Für unsere kleinen Gäste*

---

- 84. Kinder Cevapcici** 9,50 €  
hausg. Hackfleischröllchen (100% Rind)  
dazu Pommes Frites und Salatbeilage mit  
hausgemachtem American Dressing
- 86. Kinder Schnitzel** 9,50 €  
paniertes Putenschnitzel ›Wiener Art‹  
dazu Pommes Frites und Salatbeilage mit  
hausgemachtem American Dressing
- 87. Kinder Putensteak** 9,50 €  
kleines Putensteak gegrillt,  
dazu Pommes Frites und Salatbeilage mit  
hausgemachtem American Dressing

**Lieber Gast,  
Information über Zutaten  
in unseren Speisen,  
die Allergien oder  
Unverträglichkeiten  
auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage  
bei unserem Serviceteam.**

---

### **ADRIA-Tipp**

Mittagstisch täglich wechselnd, schmackhaft und frisch!  
**Dienstag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr**

## *Kaffee & Heißgetränke*

---

Tasse Kaffee Crema	2,60 €
Espresso	2,40 €
Espresso doppelt	3,80 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	3,80 €
Milchkaffee	3,50 €
Original Mokka	2,70 €
Tee	2,70 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Glühwein	3,90 €

## *Fruchtiges Säfte & Schorle*

---

Orangensaft	0,2l	3,20 €
Johannisbeersaft	0,2l	3,20 €
Apfelsaft	0,2l	3,20 €
Mangosaft	0,2l	3,20 €
Kirschsaff	0,2l	3,20 €
Bananensaft	0,2l	3,20 €
Kiba Kirsche-Banane	0,4l	4,50 €
Orangenschorle	0,4l	4,20 €
Johannisbeerschorle	0,4l	4,20 €
Mangoschorle	0,4l	4,20 €
Kirschschorle	0,4l	4,20 €
Rharbarberschorle	Fl. 0,33l	3,60 €

## *Alkoholfreie Getränke*

---

Coca Cola, Sprite, Mezzo Mix	0,2l	2,70 €
Coca Cola, Sprite, Mezzo Mix	0,4l	3,90 €
Fanta	Flasche 0,33l	3,60 €
Cola Light, Cola Zero	Flasche 0,33l	3,60 €
Apfelschorle	0,2l	2,70 €
Apfelschorle	0,4l	3,90 €
Mineralwasser-Still	Flasche 0,25l	2,70 €
Mineralwasser-Still	Flasche 0,75l	5,80 €
Mineralwasser-Sprudel	Flasche 0,25l	2,70 €
Mineralwasser-Sprudel	Flasche 0,75l	5,80 €
Tonic Water Schweppes	0,2l	3,20 €
Ginger Ale Schweppes	0,2l	3,20 €
Bitter Lemon Schweppes	0,2l	3,20 €
Red Bull	0,25l	3,80 €

## *Biere*

---

Pils vom Fass	0,3l	3,30 €
Pils vom Fass	0,4l	3,90 €
Pils vom Fass	0,5l	4,60 €
Alsterwasser	0,3l	3,30 €
Alsterwasser	0,4l	3,90 €
Alsterwasser	0,5l	4,60 €
Dunkelbier vom Fass	0,3l	3,30 €
Dunkelbier vom Fass	0,5l	4,60 €
Hefe-Weizenbier vom Fass	0,3l	3,30 €
Hefe-Weizenbier vom Fass	0,5l	4,90 €
Pils alkoholfrei	Flasche 0,33l	3,30 €
Weizenbier alkoholfrei	Flasche 0,5l	4,90 €
Malzbier	Flasche 0,33l	3,30 €

---

### ADRIA-Tipp

Mittagstisch täglich wechselnd, schmackhaft und frisch!  
**Dienstag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr**

## *Spirituosen* **2cl**

<b>Slivovic</b> Kroatischer Pflaumenschnaps	2,80 €
<b>Loza</b> Kroatischer Grappa	2,80 €
<b>Travarica</b> Kroatischer Kräuterschnaps	2,80 €
<b>Julischka</b>	2,50 €
<b>Korn</b>	2,50 €
<b>Malteser Aquavit</b>	2,60 €
<b>Jubiläums Aquavit</b>	2,90 €
<b>Linie Aquavit</b>	2,90 €
<b>Helbing Kümmel</b>	2,50 €
<b>Absolut Vodka</b>	2,90 €
<b>Williamsbirne</b>	2,90 €
<b>Ouzo</b>	2,50 €
<b>Tequila</b>	2,90 €

## *Bitter - Liköre* **2cl**

<b>Pelinkovac</b> (Kroatischer Kräuterlikör) auf Eis mit Zitrone	2,90 €
<b>Medica</b> (kroatischer Honiglikör)	2,90 €
<b>Jägermeister</b> auf Eis mit Zitrone	2,90 €
<b>Fernet Branca</b> auf Eis mit Zitrone	2,90 €
<b>Fernet Menta</b> auf Eis mit Zitrone	2,90 €
<b>Ramazotti</b> auf Eis mit Zitrone	2,90 €
<b>Amaretto</b> auf Eis mit Zitrone	2,50 €
<b>Averna</b> auf Eis mit Zitrone	2,90 €
<b>Kruskovac</b> auf Eis	2,50 €
<b>Baileys</b> auf Eis	2,50 €
<b>Sambuca</b>	2,90 €

## *Whisky* **2cl**

<b>Jack Daniels</b> auf Eis	3,20 €
<b>Ballantines</b> auf Eis	2,90 €
<b>Chivas Regal</b> auf Eis	3,80 €
<b>Johnnie Walker Red</b> auf Eis	2,90 €
<b>Jim Beam</b> auf Eis	2,90 €

## *Weinbrand - Cognac* **2cl**

<b>Cezar</b> (Weinbrand aus Kroatien)	2,90 €
<b>Mariacron</b>	2,90 €
<b>Asbach Uralt</b>	2,90 €
<b>Veterano</b>	2,90 €
<b>Veccia Romagna</b>	2,90 €
<b>Metaxa</b>	2,90 €
<b>Remi Martin VSOP</b>	3,90 €
<b>Hennessy</b>	3,90 €

## *Longdrinks* **4cl**

<b>Absolut Vodka-Red Bull</b>	7,50 €
<b>Absolut Vodka-Saft</b>	7,00 €
<b>Absolut Vodka-Schweppes Lemon</b>	7,00 €
<b>Jack Daniels-Cola</b>	7,50 €
<b>Jack Daniels-Ginger Ale</b>	7,50 €
<b>Ballantines-Cola</b>	6,50 €
<b>Jim Beam-Cola</b>	6,50 €
<b>Gordons Gin-Tonic</b>	6,50 €
<b>Bacardi-Cola</b>	6,50 €
<b>Havanna-Cola</b>	6,50 €

## *Sekt - Champagner*

<b>Piccolo</b>	0,20l	6,50 €
<b>Fürst von Metternich</b>	0,75l	28,00 €
<b>Marke des Hauses</b>	0,75l	22,00 €
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</b>	0,75l	79,00 €

---

### ADRIA-Tipp

Mittagstisch täglich wechselnd, schmackhaft und frisch!  
**Dienstag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr**

## *Offene Weine - Weiß* *0,25l Karaffe 0,50 l*

---

<b>Laski Riesling</b> (Slowenien) lieblich, angenehmes und mildes Aroma	<b>5,90 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Grasevina</b> (Kroatien) halbtrocken, edel	<b>5,90 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Zilavka</b> (Bosnien & Herzogovina) trocken, harmonisch, angenehm im Aroma	<b>5,90 €</b>	<b>9,90 €</b>

## *Offene Weine - Rose* *0,25l Karaffe 0,50 l*

---

<b>Rose</b> (Kroatien) trocken, fruchtig und spritzig im Geschmack, harmonisches Aroma	<b>5,90 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Likörwein</b> (Kroatien) angenehmes, mildes Aroma	<b>7,50 €</b>	<b>13,50 €</b>

## *Offene Weine - Rot* *0,25l Karaffe 0,50 l*

---

<b>Dalmatiner</b> (Kroatien) lieblich, angenehmes und mildes Aroma	<b>5,90 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Peljesac</b> (Kroatien) halbtrocken, edel, mildes Aroma	<b>5,90 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Plavac</b> (Kroatien) trocken, harmonisch, feinerherber Geschmack	<b>5,90 €</b>	<b>9,90 €</b>

## *Flaschen Weine - Weiß* *0,75l*

---

<b>Laski Riesling</b> (Slowenien) lieblich, angenehmes und mildes Aroma	<b>18,90 €</b>
<b>Traminac</b> (Kroatien) halbtrocken, edel, extrareicher Geschmack	<b>18,90 €</b>
<b>Zilavka</b> (Bosnien & Herzogovina) trocken, harmonisch, angenehm im Aroma	<b>19,50 €</b>
<b>Posip</b> (Kroatien) trocken, form. feuerig, extrareicher Geschmack	<b>22,90 €</b>
<b>Grasevina</b> (Kroatien) trocken, harmonisch, angenehm im Aroma	<b>20,90 €</b>
<b>Kozlovic Malvazija</b> (Kroatien) trocken, Spitzenweißwein aus Istrien	<b>36,50 €</b>

## *Flaschen Weine - Rot* *0,75l*

---

<b>Dalmatiner</b> (Kroatien) lieblich, angenehmes und mildes Aroma	<b>18,90 €</b>
<b>Peljesac</b> (Kroatien) halbtrocken, edel, angenehmes Aroma	<b>19,50 €</b>
<b>Plavac</b> (Kroatien) trocken, harmonisch, feinerherber Geschmack	<b>18,90 €</b>
<b>Postup</b> (Kroatien) trocken, sw, höchster Genuss	<b>32,90 €</b>
<b>Zlatan Plavac</b> (Kroatien) trocken, sw, vollmundig, feinherb	<b>35,90 €</b>
<b>Dingac</b> (Kroatien) trocken, sw, vollmundig, höchster Genuss	<b>36,90 €</b>

*Bei der Weinauswahl  
beraten wir Sie gerne!*

---

### ADRIA-Tipp

---

Mittagstisch täglich wechselnd, schmackhaft und frisch!  
**Dienstag bis Freitag von 11.30 - 14.30 Uhr**



## *Sehr geehrte Gäste,*

der Gesetzgeber verpflichtet uns seit Januar 2015  
Allergene jeglicher Art zu deklarieren.

Da wir eine Kreuzkontamination in der Küche  
nicht ausschließen können,  
erklären wir dass jedes Gericht Spuren von:  
Eiern, Krebstieren, glutenhaltiges Getreide,  
Erdnüsse, Schalenfrüchte, Soja, Milch,  
Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen,  
Fisch, Weichtieren, Schwefeldioxid und Sulfite  
enthalten kann.

**Wenn Sie von Allergien betroffen sind,  
beraten wir Sie gerne individuell und sachgerecht.**

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene:

### **Zusatzstoffe:**

1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffe, 3-geschwefelt, 4-mit Antioxidationsmittel,  
5-mit Phosphat, 6-mit Süßungsmittel, 7-geschwärzt, 8-mit Milcheiweiß,  
9-Geschmacksverstärker, 10-Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle,  
11-koffeinhaltig, 12-chininhaltig, 13-gewachst, 14-mit Nitrat

### **Allergene:**

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen,  
G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf,  
N-Sesam, O-Schwefeldioxid und Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere