



Willkommen im Restaurant Dubrovnik in Eißendorf!

Als der jüngste und einzige Sohn meines Vaters Johnny wurde mir die Gastronomie von klein auf vermittelt. Mein Vater, ein erfahrener Gastronom, hat mich von Anfang an in die Welt der kulinarischen Künste eingeführt und mir sein Wissen und seine Leidenschaft weitergegeben. Ich bin Anton, und es ist mir eine große Freude, Sie persönlich in unserem Restaurant willkommen zu heißen.

Die Idee hinter unserer neuen Speisekarte ist das Ergebnis einer engen Zusammenarbeit und eines gemeinsamen kreativen Prozesses.

In enger Abstimmung mit unserem Culinary Director Julian Widlitzki, einem renommierten Star-Koch, haben wir innovative Konzepte entwickelt, die unsere gastronomische Tradition würdigen und gleichzeitig neue Maßstäbe setzen.

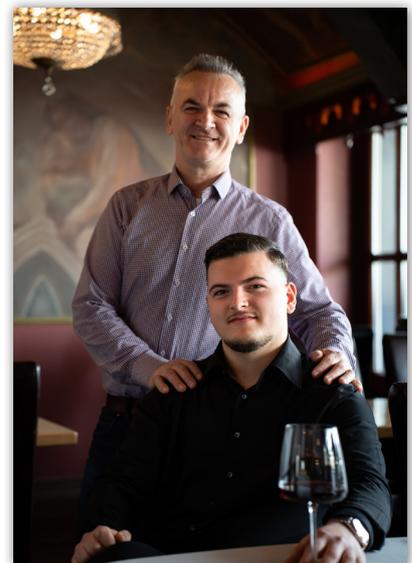
Unsere Gäste sind eingeladen, nicht nur für die exquisiten Speisen zu kommen, sondern auch, um die Kunst des Kochens in ihrer ganzen Vielfalt zu erleben.

Wir sind stets bestrebt, unsere Produkte und unsere kulinarische Expertise kontinuierlich zu verbessern und unseren Gästen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Darüber hinaus bieten wir eine erlesene Auswahl an Spitzenweinen an, um Ihre kulinarische Reise zu vervollständigen.

Während wir unserer treuen Stammkundschaft weiterhin die Treue halten, haben wir es geschafft, die traditionelle Küche auf ein neues Niveau zu heben. Dabei bleiben wir unseren Dubrovnik-Wurzeln treu, jedoch mit einem Blick in die Zukunft und einem klaren Fokus auf Exzellenz und Innovation.

Wir begrüßen Sie herzlichst in unserem Restaurant Dubrovnik in Eißendorf und freuen uns darauf, Ihnen ein unvergessliches gastronomisches Erlebnis zu bieten.



Dubrovnik Gast



Restaurant
Dubrovnik Eißendorf



@dubrovnik_eissendorf



Aperitifs

APEROL SPRITZ

Prosecco | Aperol | Soda | Orange

€ 8,50

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | frische Waldbeeren | Minze

€ 8,50

HUGO

Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Minze

€ 8,50

LILLET WHITE

Lillet Blanc | Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Minze

€ 8,50

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello | Soda | Prosecco | Minze

€ 8,50

WILD BERRY DREAMS (ALKOHOLFREI)

Schweppes Wild Berry | Limettensaft | Zucker |
frische Waldbeeren | Minze

€ 8,50

PREMIUM GIN & TONIC

Tanqueray Ten London Gin | Schweppes Tonic Dry | Zitrone

€ 14

CAMPARI ORANGE

€ 9,50

MARTINI BIANCO/ROSSO - 5cl

€ 5,50

Prosecco

BY THE GLASS - 0.1l

€ 4,50

SCAVI & RAY FRIZZANTE - 0.2l

€ 7,50

D

Vorspeisen

VORSPEISEN-DUETT

hausgemachtes Tzatziki | Oliven | Zwiebeln | in extra nativem Olivenöl |
Oliven-Ciabatta

€7

BRUSCHETTA

Tomate | Zitrone | Basilikum | Knoblauch | Rote Zwiebel | Parmesan |
auf Oliven-Ciabatta

€7.50

DATTELN IM SPECKMANTEL

gerösteter Nuss-Mix | Oliven | Melone | getrocknete Tomaten | Rucola

€9

FRISCHE CHAMPIGNONS

gebratene Champignons | homemade Bearnaise |
mit Käse überbacken | Röstbrot

€9.50

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

Cherrytomaten | Pinienkerne | Basilikum | Minze | Zwiebeln | Rucola |
Röstbrot

€11

GEBRATENE GARNELENSPIESSE

Knoblauch | Chiliringe | Frühlingszwiebeln | Petersilie | Weißwein-Kräutersud

€15

ANTIPASTI

gemischte Vorspeisenplatte nach „Art des Hauses“

€13 p.P.

Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT

Salatmix | Zwiebeln | Mais | Oliven | homemade Dressing | Pinienkerne

€4

CEASAR SALAD

Römersalat | Cherrytomaten | Croûtons | frischer Parmesan | Speckchips |
gekochtes Ei | Caesar Dressing

€13

- mit gegrillten Putenbruststreifen 17€
- mit gebratenen Garnelen 19,50€

D

Suppen

TOMATENSUPPE 🌿

mit Crème fraîche | Oliven-Ciabatta

€7

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 🌿

Croûtons | mit Käse überbacken

€ 8.50

Vegetarisch Et Pasta

GESCHWENKTE GNOCCHI 🌿

mediterrane Tomatensauce | Cherrytomaten | Parmesan | Zitrone | Basilikum

€16.50

TAGLIATELLE IN GEGRILLTER PAPRIKASAUCE 🌿

Schafskäse | geschmorte Tomate | Zitrone | Basilikum

€17

TAGLIATELLE IN TOMATEN-SAHNE SAUCE

Black Tiger Garnelen | Cherrytomaten | Zwiebeln | Rosmarin | Knoblauch

€ 23

Fischgerichte

GEBRATENES ZANDERFILET

Fregola Sarda | Paprika Letcho | Parmesanschaum

€ 24.50

NORWEGISCHES LACHSFILET

geschmorte Gurken | geschwenkte Butterkartoffeln |
Schmand und Speck | Dill

€ 27

GARNELEN DALMATIA

gebratene Black Tiger Garnelen | Weißwein | Cherrytomaten |
Tomaten-Knoblauch-Sauce | Röstbrot

€ 26



Grill

„UNSER KLASSIKER“

Putenbrustfilet | Schweinerückensteak | Ćevapčići | Speck |
Tomaten-Kräuterreis | Pommes frites

€ 21

STEAK-TELLER

argentinisches Rumpsteak | Schweinerückensteak | Putensteak |
gebratene Champignons | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln |
homemade Sauce Béarnaise

€ 23.50

ĆEVAPČIĆI „BEST IN TOWN“

Hackfleischröllchen | eingelegte süß-saure rote Zwiebeln |
gezupfte Kräuter | Tomaten-Kräuterreis

€ 18

PLJESKAVICA

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse | Pommes frites | Tomaten-Kräuterreis

€ 20

ZARTE SCHWEINEFILETS

2 Schweinefilets | mediterranes Schwenkgemüse |
Kartoffelgratin | Rotweinjus

€ 21

BLACK & WHITE

Putensteak | argentinisches Rumpsteak | Champignons à la crème |
Wildreis

€ 22

PUTENSTEAK NACH MEDITERRANER ART

gegrilltes Putensteak | Paprika Letscho | Baharat | Schafskäse | Wildreis

€ 24

LAMMFILET NEW ZEALAND

mediterranes Schwenkgemüse | Oliven | grüne Bohnen |
Parmesanschaum | Parmesanchips

€ 32

D

Steaks

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK CLASSIC 220g

Kräuterbutter | Baked Potato | Sour Cream | Röstbrot

€ 26

TAGLIATA VOM RUMPSTEAK 220g

auf Tomaten-Rucola Salat | Rosmarinkartoffeln | Chimi Churri

€ 27

PUTENSTEAK 250g

Kräuterbutter | Baked Potato | Sour Cream | Röstbrot

€ 19.50

Schnitzel

SCHNITZEL WIENER ART

Schweineschnitzel | Pommes frites | Zitronenecke | Preiselbeeren

€ 17.50

+ Champignon à la crème 2,50€

CORDON BLEU

panierter Schweinerückensteak |

gefüllt mit Schinken und Appenzeller-Käse | Pommes frites | Zitronenecke

€ 20.50

Desserts

ROŽATA

kroatische Crème Caramel | Schokocrumble | frische Früchte | Schokoladeneis

€ 8.50

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE

Käsekuchen mit weißer Schokolade | Butterkeks | Himbeerpüree | frische Früchte

€ 7

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanilleeis | Himbeerpüree |

frische Früchte

€ 10.50

KUGEL EIS

Carte d'Or Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeere

€ 2.50



Beilagen

RÖSTBROT	€ 2.00
BROTKORB	€ 2.50
POMMES FRITES	€ 4.00
KROKETTEN	€ 4.00
KARTOFFELGRATIN	€ 5.00
ROSMARINKARTOFFELN	€ 5.00
TOMATEN-KRÄUTERREIS	€ 4.00
BRATKARTOFFELN	€ 5.00
GRÜNE BOHNEN	€ 4.50
MEDITERRANES SCHWENKGEMÜSE	€ 6.00
KRÄUTERBUTTER	€ 1.50

Saucen

CHAMPIGNONS A LA CREME	€ 4.50
PARMESANSCHAUM	€ 4.50
ROTWEINJUS	€ 5.00
HOMEMADE SAUCE BEARNAISE	€ 3.00
SOUR CREAM	€ 2.50
CHIMI CHURRI	€ 3.50
KETCHUP / MAYONNAISE	€ 1.00

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. koffeinhaltig
4. chininhaltig 5. mit Antioxidationsmittel 6. mit Phosphat
7. Milcheiweiß 8. geschwärzt 9. Geschmacksverstärker
10. mit Sahne hergestellt 11. Verdickungsmittel

Oliven 2, 8 | Ajvar 2 | Peperoni 2, 5 | Sauce Béarnaise 2, 5, 9 | Speck 2, 5 | Kartoffelgratin 10 |
Schinken 2, 5, 6 | Cocktailsauce 2, 9 | Käse 1, 7 | Sour Cream 11 | Butterreis 1 | Tomatensauce 2

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer. Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gern informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.