



DELICIE



Willkommen im Delicije Dubrovnik

Nach 26 Jahren „Dubrovnik“ gehen wir den nächsten Schritt – aus Tradition wird Innovation. **Delicije Dubrovnik** – abgeleitet vom kroatischen Wort für „Köstlichkeiten“ – steht für unsere Weiterentwicklung: mediterrane Küche mit einer klaren Handschrift, kompromisslose Qualität und den Anspruch, jedes Gericht noch besser zu machen.

Dabei vergessen wir nicht, woher wir kommen. Unsere Wurzeln bleiben bestehen, unser Anspruch wächst. Seit Jahrzehnten vertrauen unsere Gäste auf unsere Küche – und genau dieses Vertrauen ist unser Antrieb.

Wir möchten euch nicht einfach nur ein gutes Essen servieren, sondern ein kulinarisches Erlebnis bieten, das euch begeistert. Dafür setzen wir uns täglich als Team zusammen, überdenken bewährte Klassiker und geben ihnen einen neuen Twist.

Wir möchten das Beste aus jedem Gericht herausholen, ohne dabei unsere Identität zu verlieren.

Unsere bewusst kompakte Speisekarte garantiert Frische und höchste Qualität. Jedes Gericht wird mit Sorgfalt und Kreativität entwickelt – so schaffen wir eine Balance aus Tradition und Moderne, ohne Kompromisse.

Auch unsere Weinauswahl wurde mit großer Leidenschaft zusammengestellt. Jeder Wein wurde gezielt auf unsere Gerichte abgestimmt, um euer Geschmackserlebnis zu vervollständigen.

Doch all das wäre nichts ohne euch. Eure Unterstützung, eure Treue und euer Genuss sind das, was uns antreibt. Wir danken euch, dass ihr diesen Weg mit uns geht und unser neues Kapitel gemeinsam mit uns schreibt. Delicije Dubrovnik ist nicht nur ein Name – es ist unser Versprechen, euch weiterhin mit Leidenschaft und Hingabe zu bekochen.

Wir freuen uns darauf, euch bei uns begrüßen zu dürfen – auf viele weitere Jahre voller Genuss, Qualität und gemeinsamer Erlebnisse.



@ dubrovnik_eissendorf



Delicije Dubrovnik Gast



Delicije Dubrovnik
Restaurant

www.dubrovnik-hamburg-harburg.de

D

Vorspeisen

VORSPEISEN-DUETT (V)

hausgemachtes Tzatziki | Kalamata & Nocellara Oliven | frisches Ciabatta-Brot
(6.50)

BRUSCHETTA (V)

Tomatenwürfel | Zitronenzeste | Basilikum | Knoblauch | rote Zwiebeln |
Parmesan | auf Ciabatta-Brot | 2 Stk.
(5)

RINDERCARPACCIO

fein geschnittenes Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Kirschtomaten | Croûtons |
Zitronen-Olivenöl
(15.50)

DATTELN IM SPECKMANTEL

gerösteter Nuss-Mix | Oliven | Melone | getrocknete Tomaten | Rucola
(9.50)

CHAMPIGNONS DELICIE (V)

goldbraun gebratene Champignons | überbacken mit Käse | Sauce béarnaise |
Knoblauchbaguette
(8.50)

BURRATA (V)

cremige Burratina | konfierte Tomaten | Kirschtomaten | Basilikum | rote Zwiebeln |
Ciabatta-Crunch
(12)

GEBACKENER SCHAFSKÄSE (V)

Datteltomaten | Pinienkerne | Basilikum | Minze | rote Zwiebeln | Rucola |
Knoblauchbaguette
(11)

VORSPEISEN-VARIATION

Komposition unserer klassischen mediterranen Vorspeisen
(17.50)

GERÖSTETE TOMATENSUPPE (V)

Kräuteröl | geröstetes Ciabatta
(8)



Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT (V)

Babyleaf | Parmesan | Croûtons | Kirschtomaten | American-Dressing
(4)

ROMANA & BURRATA (V)

Zitronen-Vinaigrette | kandierte Nüsse | Burratina |
Schnittlauch | Romana Salat
(14.50)

CAESAR SALAD

Römersalat | Kirschtomaten | Croûtons | frischer Parmesan | Speckchips |
gekochtes Ei | Caesar Dressing
(13)

+ Putenbruststreifen (4)

+ Black Tiger Garnelen (6)



Vegetarisch & Pasta

GESCHWENKTE GNOCCHI (V)

mediterrane Tomatensauce | Kirschtomaten | Parmesan |
Zitrone | Basilikum
(16.50)

RIGATONI IN GEGRILLTER PAPRIKASAUCE (V)

Schafskäse | geschmorte Tomaten | Zitrone | Basilikum
(17)

RIGATONI BURRATA (V)

cremige Burratina | fruchtige Tomatensauce | Ratatouille-Gemüse |
konfierte Tomaten | Rucola
(18)

LINGUINE ŠKAMPI

Black Tiger Garnelen | grünes Pesto | Parmesan | geröstete Cashewkerne
(23)

LINGUINE TARTUFO (V)

cremige Trüffelsauce | gehobelter Trüffel | Parmesan
(21)

+ Rinderstreifen (5.50)

D

Grill

KLASSIKER

Putenbrustfilet | Schweinerückensteak | Cevapcici | Speck |
Tomaten-Kräuterreis | Pommes frites
(22.50)

STEAK - TELLER

argentinisches Rumpsteak | Schweinerückensteak | Putensteak |
gebratene Champignons | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Sauce béarnaise
(24.50)

RINDERLEBER

cremiges Kartoffelpüree | Röstzwiebeln | Apfelmus
(20)

CEVAPCICI

Hackfleischröllchen | eingelegte süß-saure rote Zwiebeln | Ajvar | Tomaten-Kräuterreis
(18.50)

PLJESKAVICA

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse | Pommes frites | Tomaten-Kräuterreis
(21)

SCHWEINEFILET MEDAILLONS

mediterranes Schwenkgemüse | Kartoffelgratin | Pfefferrahmsauce
(21.50)

BLACK & WHITE

Putenbrustfilet | argentinisches Rumpsteak |
Champignons à la Crème | Kräuterreis
(22.50)

LAMMFILET

neuseeländisches Lammfilet | Rosmarinkartoffeln |
Gemüsebouquet | Rotweinjus
(32)



Steaks

RUMPSTEAK

220g

argentinisches Rumpsteak | Ofenkartoffel | Kräuterbutter |
Sour Cream | Knoblauchbaguette
(29)

+ Pfefferrahmsauce (2.50)

+ Trüffelsauce (3.50)

TAGLIATA VOM RUMPSTEAK

220g

fein geschnittenes argentinisches Rumpsteak | Tomaten-Rucola-Bett |
Rosmarinkartoffeln | Rotweinjus
(30)

PUTENSTEAK

250g

Kräuterbutter | Ofenkartoffel | Sour Cream | Knoblauchbaguette
(21)

PUTENSTEAK NACH MEDITERRANER ART

250g

Gartengemüse | Oliven | gezupfte Kräuter | Schafskäse überbacken |
Rosmarinkartoffeln
(24)



Fisch

ZANDERFILET

auf der Haut gebraten | cremiges Kartoffelpüree |
mediterranes Schwenkgemüse | Zitronen-Buttersauce
(25)

LACHSFILET

auf der Haut gebraten | Pestokartoffeln |
mediterranes Schwenkgemüse | Zitronen-Buttersauce
(27)

ŠKAMPI BUZARA

Black Tiger Garnelen | Weißwein | Kirschtomaten |
Tomaten-Knoblauchsauce | geröstetes Oliven-Ciabatta
(26)

BABY-CALAMARI

in Olivenöl gebraten | Frühlingszwiebeln | Kirschtomaten | Knoblauch |
Zitronenecke | Knoblauchbaguette
(23)

D

Schnitzel

SCHNITZEL WIENER ART

Schweineschnitzel | Pommes frites | Zitronenecke
(18.50)

+ Champignons à la crème (2.50)

CORDON BLEU

paniertes Schweinerückensteak | gefüllt mit Schinken und Käse |
Pommes frites | Zitronenecke
(21.50)

Beilagen

KNOBLAUCHBAGUETTE (2)

CIABATTA-BROT (2.50)

POMMES FRITES (4)

TOMATEN-KRÄUTERREIS (4)

KARTOFFELPÜREE (4.50)

OFENKARTOFFEL (5.50)

KARTOFFELGRATIN (5.50)

ROSMARINKARTOFFELN (5)

BRATKARTOFFELN (5.50)

MEDITERRANES SCHWENKGEMÜSE (6)

KRÄUTERBUTTER (1.50)

Saucen

CHAMPIGNONS À LA CRÈME (4.50)

ROTWEINJUS (3)

PFEFFERRAHMSAUCE (4)

ZITRONEN-BUTTERSAUCE (4)

TRÜFFELSAUCE (4.50)

SAUCE BÉARNAISE (3)

SOUR CREAM (2.50)

KETCHUP (0.50)

MAYONNAISE (0.50)



Desserts

TIRAMISU

Löffelbiskuit | Mascarponecreme | Espresso | Kakao | frische Früchte
(7)

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE

Käsekuchen mit weißer Schokolade | Lotus-Keks | Himbeerpüree |
frische Früchte
(7.50)

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

ca. 15 min. Zubereitungszeit | Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern |
Vanilleeis | Himbeerpüree
(9.50)

JOHANNISBEER-SORBET

mit Schokoladencrumble | frischen Früchten
(4)

KUGEL EIS

Carte d'Or Eis
Vanille | Schokolade | Erdbeere
(2.50 pro Kugel)

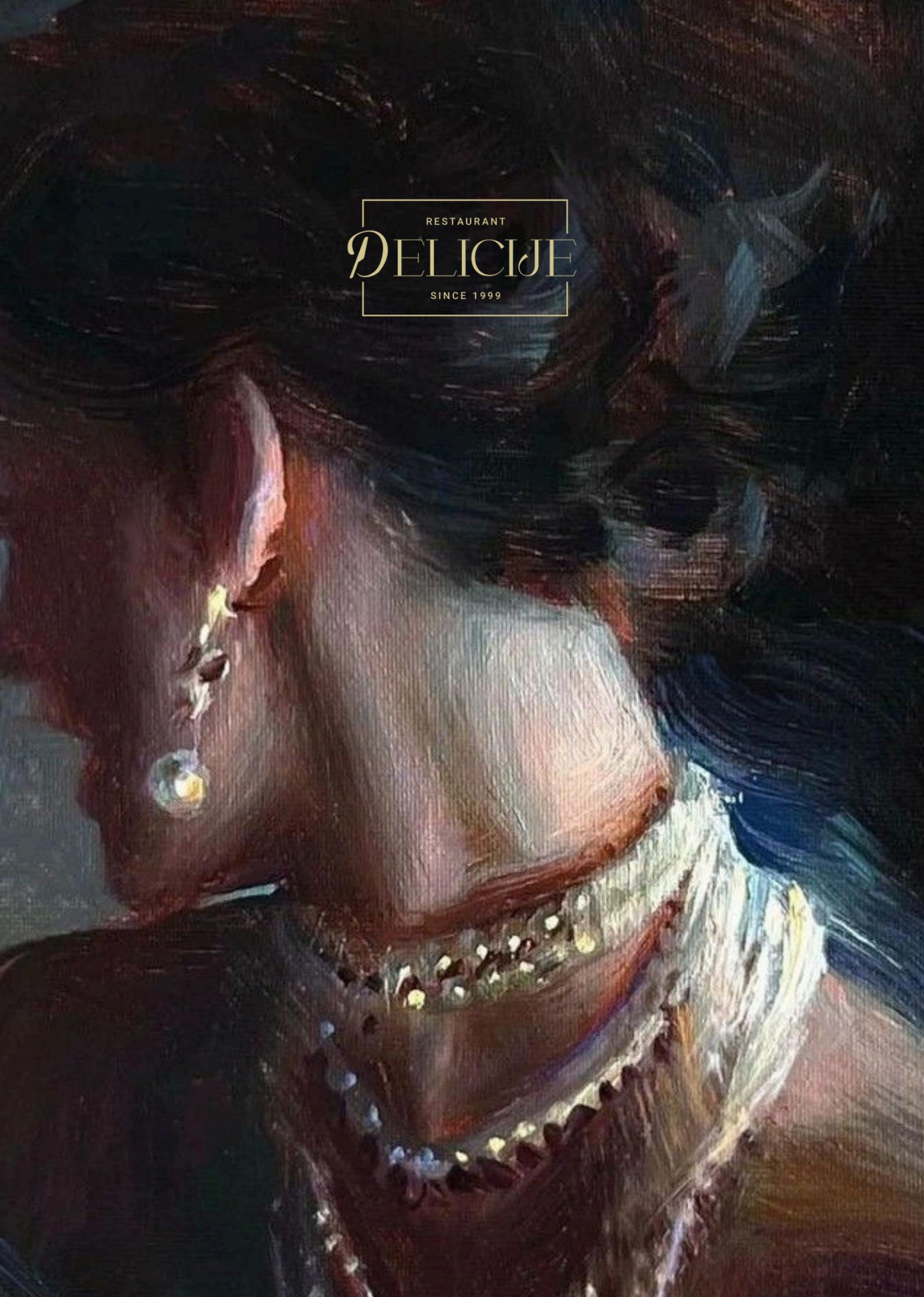


In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

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 | Sauce Béarnaise 2, 5, 9 | White Chocolate Cheesecake 7, 10 | Parmesan 7 | Schafskäse 7 | Burrata 7 | Speck 2, 5 | Kartoffelpüree 10 | Linguine Tartufo 10 | Soufflé au Chocolat 10 | Schinken 2, 5, 6 | Sour Cream 11 | Butterreis 1 | Tomatensauce 2 | Rotweinjus 11 | Coca-Cola 1, 3 | Coca-Cola Zero 1, 3 | Fanta 1 | Mezzo-Mix 1, 3 | Campari 1 | Aperol 2 | Schweppes Tonic Water 4 | Schweppes Bitter Lemon 4 | Espresso Martini 3 | Kaffee-Liköre 3 | Softdrinks allgemein 2 | Saucen allgemein 11 | Gebackener Schafskäse 7 | Caesar Dressing 7 | Linguine Škampi 7 | Cordon Bleu 7 | Steak-Teller 2, 5, 9 | Putensteak 11 | Champignons à la Crème 7 | Zitronen-Buttersauce 7 | Schweppes Wild Berry 2 | Lillet Wild Berry 2 | Martini Bianco / Rosso / Fiero 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.



RESTAURANT

DELICIJE

SINCE 1999