

# Dalmacija



## Sehr verehrie Gäsie,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und erholsame Stunden.

Wir sind stets bemüht, unsere Gäste vorbildlich zu bewirten. Deshalb wären wir Ihnen sehr verbunden, uns sofort mitzuteilen, wenn Sie mit etwas nicht zufrieden sein sollten. Und wenn Sie mit uns zufrieden waren, empfehlen Sie uns bitte weiter!



### Fesiliche Anlässe

begeht man am besten dort, wo elegante Räume zur Verfügung stehen und wo Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Geschäftsessen oder Jubiläum, für jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen, sowie ein festliches Menü.

Lassen Sie sich unverbindlich von unserem Fachpersonal beraten.

Ihre Familie Kabic und Team

Öffnungszeiten:

Montag bis einschl. Sonntag 11:30 - 15:00 Uhr & 18:00 - 22:30 Uhr Wirteltorplatz 10 52349 Düren Tel: 02421 - 14998

Alle Gerichie auch zum Miinehmen!

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



## Aperiifs

#### CAMPARI<sup>(1)</sup> ORANGE

4CL

6,60

#### CAMPARI(1) SODA

4CL

6,60

#### **SHERRY MEDIUM**

5,00

#### **SHERRY TROCKEN**

5,00

#### **MARTINI BIANCO**

5CL

5,50

#### **MARTINI ROSSO**

5CL

5,50

#### **APEROL SPRITZ**

MIT PROSECCO

8,50

#### KIR

CREME DE CASSIS MIT TROCKENEM WEISSWEIN

8,50

## Vorspeisen

CAMEMBERT - GEBACKEN mit Preiselbeeren, dazu etwas Toast und Butter	7,50
KRABBEN COCKTAIL (2) mit feiner Cocktailsauce und Ananas, dazu etwas Toast und Butter	9,50
GERÄUCHERTER DALMATINISCHER SCHINKEN mit Zwiebeln und Oliven, dazu etwas Brot, Toast und Butter	9,90

## Aus dem Suppeniopf

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Käse <sup>(1)</sup> überbacken	5,00
GULASCHSUPPE mit etwas Brot	5,00
TOMATENCREMESUPPE mit Reis und etwas Schlagsahne	5,00
HÜHNERSUPPE mit Gemüseeinlage	5,00
BROKKOLICREMESUPPE mit Gemüseeinlage	5,00

## Salaiplaiten

<b>SALATPLATTE SCHAFSKÄSE</b> verschiedene Salate, mit Schafskäse, Oliven und Zwiebelringen	11,50
<b>SALATPLATTE "ADRIA"</b> verschiedene Salate, mit Meeresfrüchten, Oliven, Peperoni und Zwiebelringen	13,50
CHEF - SALAT  verschiedene Salate, mit gekochtem Schinken (1, 2, 3) Käse (1), Krabben und frischen Champignons	13,50

## Vegeiarische Gerichie

VEGETARISCHER TELLER "DALMACIJA" verschiedene gedünstete Gemüsesorten, mit Butterreis und Salzkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise	15,50
FRISCHE CHAMPIGNONS VOM GRILL ganze Champignons gegrillt, dazu Butterreis	14,50
<b>GEBACKENE ZUCCHINI "NACH ART DES HAUSES"</b> paniert, mit Käse <sup>(1)</sup> gefüllte Zucchinischeiben, dazu Salzkartoffeln und Remouladensauce	14,50

## Kindergerichie

<b>PINOCCHIO</b> gegrilltes Hacksteak, mit Pommes frite	9,50 s	<b>WIENER WÜRSTCHEN</b> <sup>(8)</sup> mit Pommes frites und feinem Gemüse	9,50
SCHNITZEL "WIENER ART"  paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	9,50	CHICKEN NUGGETS mit Pommes frites	9,50

Zu diesen Gerichten gehört kein Salat vom Salat-Buffet!

## Für Senioren & den kleinen Hunger

ZÜRICHER GESCHNETZELTES "SENIOR"  Kalbsgeschnetzeltes mit Spargel, Champignons und Ananas in Rahmsauce, dazu Butterreis	16,80
SCHWEINEMEDAILLONS "GÄRTNERIN"  zubereitet in dunkler Bratensauce <sup>(2)</sup> , dazu Kroketten und feines Gemüse	16,50
KALBSMEDAILLONS "SENIOR"  zubereitet in dunkler Bratensauce <sup>(2)</sup> , dazu Kroketten und Blattspinat	18,50
PUTENSCHNITZEL PARISIENNE "SENIOR"  im Eimantel zubereitetes Putenschnitzel, dazu Kroketten und Brokkoli	16,50
LACHSFILET VOM GRILL "SENIOR" mit Salzkartoffeln und Brokkoli, dazu Weißwein-Dill-Sauce	18,80
Puten Spezialitäten	
Puten Spezialitäten  PUTENSCHNITZEL PARISIENNE  im Eimantel zubereitetes Putenschnitzel, dazu Kroketten und Brokkoli	18,50
PUTENSCHNITZEL PARISIENNE	18,50 19,00
PUTENSCHNITZEL PARISIENNE im Eimantel zubereitetes Putenschnitzel, dazu Kroketten und Brokkoli  CHAMPIGNON PUTENSCHNITZEL Putenbrustschnitzel in feiner Champignon-Rahmsauce,	·

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffet.

dazu Butterreis

#### Haus-Spezialitäien vom Grill

CEVAPCICI	16,50
Hackfleisch-Würstchen mit Djuvecreis	
RAZNJICI	17,50
2 Schweinefleisch-Spießchen, mit Pommes frites und Djuvecreis	
POLA-POLA	18,00
1 Spieß Raznjici und 4 Cevapcici, mit Pommes frites und Djuvecreis	
PLJESKAVICA	17,00
Hackfleisch-Steak gefüllt mit Feta-Käse, dazu Djuvecreis	
KALBSLEBER VOM GRILL	20,50
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Djuvecreis	
GRILL TELLER	20,50
Hausspezialität bestehend aus verschiedenen Fleischsorten, dazu Pommes frites und Djuvecreis	
HIRTEN-SPIESS	20,50
Schweinefilet-Spieß mit Speck <sup>(12)</sup> , darauf ein Zwiebel-Omelette, mit Kroketten und Djuvecreis	

## Pfannengerichie

MUCKALICA (SCHARF)	19,50
Schweine-Filetstreifen gedünstet mit frischen Paprikaschoten, Peperoni, Tomaten und Zwiebeln, dazu Butterreis	
SATARASCH	19,00
geschnetzeltes Schweinefleisch gedünstet mit Tomaten, Zwiebeln und Rührei, dazu Butterreis	

## Spezialitäten vom Schwein

SCHNITZEL "WIENER ART" paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	16,90
PAPRIKA-RAHMSCHNITZEL  paniertes Schweineschnitzel in feiner Paprika-Rahmsauce, dazu Pommes frites	18,00
JÄGERSCHNITZEL  paniertes Schweineschnitzel in dunkler Jägersauce, dazu Pommes frites	18,00
SCHWEINESTEAK "DALMACIJA" gegrilltes Schweinesteak mit Röstzwiebeln und frischen Champignons, dazu Pommes frites und feines Gemüse	19,80
SCHWEINEMEDAILLONS "SAMOBOR ART"  Schweinemedaillons mit dunkler Knoblauchsauce, dazu Kroketten und Djuvecreis	19,80
RAHMSCHNITZEL  paniertes Schweineschnitzel in feiner Rahmsauce, dazu Butterreis	17,90
PEPERONI SCHNITZEL  paniertes Schweineschnitzel in dunkler Peperonisauce, dazu Pommes frites	18,00
CHAMPIGNON-LENDCHEN Schweinelendchen in feiner Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten und Butterreis	19,90
<b>SCHWEINEFILETSTEAK "MARCO POLO"</b> gegrilltes Schweinefiletsteak mit Schinken <sup>(1, 2,3)</sup> und Käse <sup>(1)</sup> überbacken, dazu Kroketten und Brokkoli	19,80
SCHWEINELENDCHEN "JÄGER ART" zubereitet in dunkler Jägersauce, dazu Kroketten, Butterreis und feine Erbsen	19,90

## Spezialitäten vom Kalb

KALBS-RAHMSCHNITZEL	19,00
Kalbsschnitzel zubereitet in feiner Rahmsauce, dazu Butterreis	
CORDON BLEU	19,50
paniertes Kalbsschnitzel, gefüllt mit Schinken (1, 2,3) und Käse (1), dazu Kroketten und Preiselbeer-Gelée	
ZÜRICHER GESCHNETZELTES	20,90
Kalbsgeschnetzeltes mit Spargel, Champignons und Ananas in Rahmsauce, dazu Butterreis	
KALBSSTEAK "HAWAII"	21,50
Kalbssteak mit gedünstetem Obst und Sauce Hollandaise, dazu Butterreis und feines Gemüse	

## Spezialitäten vom Lamm

LAMMSPIESS "ADRIA"  verschiedene Lammfleisch-Stücke am Spieß gegrillt, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>(2)</sup> und Zwiebeln, sowie Röstzwiebeln und einer Champignon-Rahmsauce	24,50
<b>LAMMRÜCKEN-STEAKS "DALMACIJA"</b> gegrillte Lammrücken-Steaks, dazu Bratkartoffeln mit Speck (12), Zwiebeln, Blattspinat und kaltes Knoblaucholivenöl	25,50
LAMM-FILETS  gegrillte Lamm-Filets, dazu Salzkartoffeln, Prinzess-Bohnen und kaltes Knoblaucholivenöl	26,50

## Argeniinische Steaks vom Holzkohlegrill

Wie sollen wir Ihr Steak braten?

English/blutig gebraten - Medium/rosa gebraten - Well done/ganz durchgebraten

ARG. HÜFTSTEAK

200g

21,50

ARG. RUMPSTEAK

200g

24,50

Die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak den herzhaften Geschmack. Die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack

Zu Ihrem Steak servieren wir Kräuterbutter und eine Folienkartoffel oder eine Beilage Ihrer Wahl!

Gegen Aufpreis von 6 € erhalten Sie Ihr Steak auch als 300g-Steak

DALMACIJA ROSTBRATEN

26,50

**ZAGREB STEAK** 

26,50

herzhaft gewürztes Rumpsteak, mit Röstzwiebeln und Pommes frites Rumpsteak gefüllt mit Schinken (1, 2, 3) und Käse (1) , dazu Djuvecreis und Brokkoli

**RUMPSTEAK "BERNER ART"** 

26,50

CHAMPIGNON-RUMPSTEAK

26,50

mit Tomaten und Käse<sup>(1)</sup>überbacken, dazu Kroketten und Brokkoli mit heller Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten

PFEFFER-RUMPSTEAK

26,50

KNOBLAUCH-RUMPSTEAK

26,50

mit heller Pfeffer-Rahmsauce, dazu Kroketten mit dunkler Knoblauchsauce, dazu Pommes frites

PEPERONI-RUMPSTEAK

26,50

SPEZIAL-SPIESS "DALMACIJA"

26,50

mit dunkler Peperonisauce, dazu Pommes frites und Djuvecreis Steakstücke mit Zwiebeln, Paprika und scharfer Sauce, dazu Pommes frites

## Fischdelikaiessen aus Fluss und Meer

FORELLE "DALMACIJA"  zubereitet nach Wunsch: gebraten, gegrillt oder gedünstet dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter	19,00
GEBACKENER TINTENFISCH in Olivenöl gebackene Tintenfischringe, dazu Salzkartoffeln und Remouladensauce	19,90
TINTENFISCH VOM GRILL ganze Tintenfische vom Grill, mit Salzkartoffeln und kaltem Knoblaucholivenöl	19,90
LACHS-FILET VOM GRILL mit Salzkartoffeln und Brokkoli, dazu Weißwein-Dill Sauce	23,50
SEEZUNGEN-FILETS <sup>(13)</sup> "ANDREA DORIA" in Olivenöl gebratene Seezungen-Filets <sup>(13)</sup> , mit Champagner-Krabben Sauce, dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	24,50
SCAMPI VOM GRILL mit Butterreis, dazu Remouladensauce oder kaltes Knoblaucholivenöl	24,50

## Grillplaiten für mehrere Personen

MEDITERRAN-PLATTE	FÜR 2	FÜR 4
verschiedene Fleisch-Stücke mit Pommes frites, Djuvecreis und feinem Gemüse, dazu Champignon-Rahmsauce	49,00	90,00

STEAK-PLATTE "DALMACIJA"	FÜR 2
verschiedene Arg. Steaks vom Grill mit Pommes frites, Buttergemüse und frischen Champignons, dazu Sauce Bernaise	62.00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salat-Buffet.

## **BEILAGEN**

Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	5,00	Bratkartoffeln mit Speck (12) und Zwiebeln	5,50
Pommes frites	5,00	Buttergemüse	4,50
Kroketten	5,00	mit Erbsen und Möhren	
Djuvecreis	4,50	Brokkoli	5,50
Röstzwiebeln	4,50	Prinzess-Bohnen	5,50
	•	Blattspinat	5,50
Frische Champignons	6,00	Biaccopinac	3,30

### **SAUCEN**

Sauce Hollandaise	4,50	Sauce Bernaise	5,00
Champignon-Rahmsauce	4,50	Pfeffer-Rahmsauce	5,00
Knoblauch-Bratensauce	4,50	Peperoni-Bratensauce	5,00

## Dessert

GEMISCHTES EIS 5,50

GEMISCHTES EIS 6,00

mit Sahne

**COUPE - DAME BLANCHE** 9,00

Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne

COUPE - MARASKA 9,00

Vanilleeis mit Kirschen und Sahne

**EISBECHER - EIERLIKÖR** 9,50

Vanilleeis mit Schokosauce, verfeinert mit Eierlikör und Sahne

FRISCHER OBSTSALAT 10,50

mit Vanilleeis und Sahne

PALATSCHINKEN 9,90

mit Marmelade oder Schokosauce

PALATSCHINKEN 10,50
NACH ART DES HAUSES

mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne



## Ceiranke

#### ALKOHOLFREI

Coca-Cola (1,3,5)	0,2   3,30	Mineralwasser	0,2	3,00
Coca-Cola light (1,3,5,6)	0,2 l 3,30	Mineralwasser	0,75 l	7,00
Coca-Cola zero (1,3,5,6)	0,2 l 3,30	Apfelsaft-Schorle	0,2	3,50
Fanta <sup>(1,3)</sup>	0,2 l 3,30	Apfelsaft-Schorle	0,3 l	4,60
Sprite (2)	0,2 l 3,30	Bitter Lemon (10)	0,2	3,60
Diesel (1,3,5)	0,2 l 3,30	Tonic Water (10)	0,2	3,60
Coca-Cola/Diesel (1,3,5)	0,3   4,60	Ginger Ale (2)	0,2	3,60

#### SÄFTE & NEKTARE

Apfel	0,2 l 3,50	Pfirsich	0,2 l 3,50
Orange	0,2 l 3,50	Kirsch	0,2 I 3,50
Traube	0,2 l 3,50	Banane	0,2   3,50

#### WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee (5)	3,40	Espresso <sup>(5)</sup>	3,20
Cappuccino <sup>(5)</sup>	3,90	Chococcino (5)	4,00
Milchkaffee (5)	3,90	Kakao	3,60
Latte Macchiato (5)	4,00	Glas Tee Kamille, Minze, Früchte, Schwarz, Grün	3,10

## Biere

Bitburger Pils	0,3 I 3,50	Gaffel Kölsch	0,3 l 3,50
Bitburger Pils	0,5   5,90	Gaffel Kölsch Schuss	0,3 l 3,50
Bitburger Pils Schuss	0,3 l 3,50	Erdinger Hefeweizen	0,5 l 5,90
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33 l 3,50	Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5   5,90
Bitburger Pils Radler	0,33 l 3,50	Malzbier	0,3 I 3,50

## Spirituosen

Slivovitz	3,30	Malteser Aquavit	3,50
Julischka	3,30	Linie Aquavit	3,80
Pelinkovac	3,30	Tequila	3,80
Jägermeister	3,50	Ramazzotti	3,50
Sambuca	3,50	Barack Palinka	3,30
Asbach Uralt	4,00	Fernet Branca	3,50
Williamsbirne	3,00	Himbeergeist	3,00
Kirschwasser	3,00	Weizen Korn	3,00

	WHISKY	
	Johnnie Walker Red Label	6,00
	Chivas Regal	6,00
ı		

COGNAC	
Hennessy	6,00
Remy Martin	5,50

## Weinkarie

### WEISSWEIN

### **SCHAUMWEIN**

Karaffe 0,251		Henkell Piccolo	0,251	9,50
Hauswein lieblich	6,50			
Hauswein trocken	6,50	Henkell irocken	0,751	26,50
Flasche 0,751			0.751	27.00
Chardonnay	50,00	Deinhard Lila	0,751	27,00
Chablis	45,00			
		Asii lieblich	0,751	27,50

### **ROTWEIN**

Karaffe 0,251

Hauswein lieblich 6,50

Hauswein trocken 6,50

Flasche 0,751

Châteauneuf du Pape 50,00

Beaujolais 40,00



Karaffe 0,251

Hauswein lieblich 6,50

Hauswein trocken 6,50



### Liebe Gäste

sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.

Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten!

#### Unsere Gerichte enthalten folgende Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) koffeinhaltig
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine

- (8) mit Phosphat
- (9) enthält eine Phenylalaninquelle
- (11) Steinobst könnte Reststeine enthalten
- (12) mit Nitritpökelsalz
- (13) in Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
- (20) Pfanne ist heiß
- (35) Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Alle Gerichte sind mit den entsprechenden Kennziffern gekennzeichnet!

## VERSCHENKEN SIE GENUSSVOLLE STUNDEN!

## WIR STELLEN GERNE GESCHENKGUTSCHEINE FÜR SIE AUS!



#### **FOLGT UNS AUF SOCIAL MEDIA:**





#### Autohaus MILZ & LINDEMANN GmbH

Seit mehr als 80 Jahren Ihr Partner in der Region



Düren, Talbenden 2 Tel.: 0 24 28 - 80 97 10



Jülich, Königskamp 2 Tel.: 0 24 61 - 99 55 483



Jülich, Am Mühlenteich 4 Tel.: 0 24 61 - 93 11 770



Übach-Palenberg, Holthausener Str. 60 Tel.: 0 24 51 - 62 88 880









FIAT Jeep







www.milz-lindemann.de

# Vielen Dank FÜR IHREN BESUCH!

