

Herzlich Willkommen im

DALMACIJA

Restaurant

*Kroatische & internationale
Spezialitäten*

Wir haben täglich für Sie geöffnet:

11:30 - 14:30 Uhr

17:00 - 23:00 Uhr

0391 / 555 805 80

Hegelstraße 3 • 39104 Magdeburg

Aperitif - auf einen gemeinsamen Abend

01	Sherry Medium, Dry	5 cl	4,90 €
02	Martini Bianco, Rosso	5 cl	3,90 €
03	Aperol Spritz Prosecco mit einem Spritzer Aperol, verziert mit frischer Orange	0,2 ml	7,90 €
04	Hugo Prosecco, Holunderblüten -Sirup, frische Minze und Bitterlemon, verziert mit frischer Limette	0,2 ml	7,90 €
05	Lillet Wildberry Lillet mit Wildberry, frische Minze, verziert mit Himbeeren	0,2 ml	7,90 €
06	Campari mit Orangensaft	0,2 ml	7,50 €

Hausgemachte Suppen

10	Tomatensuppe ^{A,G,4} Nach Art des Hauses mit feinsten Sahnehaube.	6,90 €
11	Gulaschsuppe ^{C,G,J} Pikant ungarisch, mit viel Rindfleisch	7,90 €
12	Hühnersuppe Kräftig gut gewürzt mit Fadennudeln	6,90 €
13	Bohnensuppe ^A Feurig pikant, mit Speck	6,90 €



Vorspeisen

- 20 Gegrillte Pepperroni** ^{A1} **9,50 €**
Ein feuriger Genuss mit Knoblauch, serviert mit unserem Knoblauchbrot
- 21 Frische Champignons** ^{A1,I} **9,90 €**
Champignons gegrillt in Knoblauch-Weißweinsauce, dazu ein Knoblauchbrot
- 22 Gebackener Camembert** ^{A1,G} **8,90 €**
Mit Birnen und Preiselbeeren, dazu Knoblauchbrot
- 23 Gegrillter Schafskäse** ^{A1,C,G} **10,90 €**
Mit Tomaten, Zwiebeln, und Peperoni in Folie gebraten, dazu Knoblauchbrot
- 24 Büffelmozzarella** ^{2,A1,G} **12,90 €**
Mit Cherrytomaten, Basilikum ,Olivenöl und Knoblauchbrot
- 25 Schafskäse überbacken** ^{A1,C,G} **12,90 €**
Mit Zwiebeln, Ei und frischer Paprika, dazu Knoblauchbrot
- 26 Bruschetta** ^{A1,A5,G} **10,90 €**
klassisch mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, garniert mit Basilikum und Parmesan
- 27 Carpaccio** ^{A1,G} **19,90 €**
120g dünn geschnittenes Rinderfilet auf Rucolasalat, serviert mit Parmesan und Olivenöl
- 28 Vorspeisenplatte** ^{A1,A5,C,G,I} **35,00 €**
Für Genießer und Freunde eine Platte für vier Personen mit Bruschetta, gegrillten Pepperroni, überbackener Schafskäse und frische Champignons

Frische Salate

- 30 Shopska-Salat** ^G **11,90 €**
Mit Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Oliven und Schafskäse
- 31 Kleiner gemischter Salat** **6,90 €**
Frisher Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Mais, Pepperoni und Oliven
- 32 „Dalmacija“-Salat** ^{G,H3,J} **16,90 €**
Rucola Salat mit Gurke ,Cherrytomate, Walnüsse, grünen Apfel, Granatapfelkerne und Ziegen-oder Schafskäse, in einem Öl Granatapfel Dressing.

**Wir arbeiten ausschließlich mit frischen Produkten.
Daher kann es sein, dass ein Gericht bereits ausverkauft ist.**

Kroatische Spezialitäten - der Tradition verpflichtet

- | | | |
|----|---|---------|
| 40 | Ćevapčići ^{A,G,I} | 17,90 € |
| | Diese Hackfleischwürstchen sind ein Genuss für Kenner, mit vielen frischen Gewürzen und einem Hauch von Knoblauch, wird serviert mit Djuvec-Reis und Pommes | |
| 41 | Pljeskavica ^{A1,G} | 21,90 € |
| | Gefülltes Hacksteak mit Schafskäse , dazu Djuvec-Reis und Pommes | |
| 43 | Grillteller ^{A,I} | 25,90 € |
| | Ein Grillmix aus Kotelett, Cevapcici, Leber, Nackenspieß, Hähnchenfilet und Rumpsteak, dazu Djuvec -Reis und Pommes | |
| 44 | Jetrica ^{A,I} | 17,90 € |
| | Gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln, dazu Djuvec-Reis und Pommes | |
| 46 | Raznjići ^{A,I} | 19,90 € |
| | Zwei saftige Fleischspießchen mit Hähnchen oder als Nackensteak, dazu Djuvec-Reis und Pommes | |
| 47 | Feinschmeckerteller ^{A,G,I} | 28,90 € |
| | Zwei Lammkarrees, Rumpsteak, Schweinefilet, und Lammfilet, dazu Djuvec- Reis und Pommes | |
| 48 | Schaschlick ^{A,G,I} | 25,90 € |
| | Zwei Rumpsteak und zwei Schweinefilet, mit gedünsteten Zwiebeln und Paprika, Djuveci- Reis und Pommes | |
| 49 | Vješalica ^{A,G,I} | 24,90 € |
| | Schweinefilet saftig gegrillt, dazu Djuvec-Reis und Pommes | |
| 50 | „Dalmacija“ Steak ^{A,G,I} | 27,50 € |
| | Rindersteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen | |



Heiße Pfannengerichte

- 60** **Bećarac** ^{A,G,I} **22,90 €**
Schweinefiletstreifen in der Pfanne gebraten mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Zucchini, dazu Butterreis
- 61** **Hähnchen-Medaillons** ^{A,G} **20,90 €**
Mit Bechamelsauce und Mozzarella überbacken, dazu Kroketten
- 62** **Puszta-Filet** ^{A,G,I} **23,90 €**
Schweinefilet in pikanter Rahmbratensauce, mit Champignons, Spargel, Zwiebeln und Paprika, dazu Butterreis und Röstinchen
- 63** **Schweinemedailleurs Gorgonzola** ^{G,I} **24,90 €**
Mit Gorgonzolasauce, dazu Butterreis und Röstinchen
- 64** **Dalmatinka** ^{A,G,I} **23,90 €**
Gegrillte Schweinefilet mit Champignons in Bechamelsauce mit Gouda überbacken, dazu Knoblauchbrot
- 65** **Brokkolipfanne** ^{A1,G} **13,90 €**
Mit Bechamelsauce und Mozzarella überbacken, dazu Knoblauchbrot
- 66** **Spinatpfanne** ^{A1,B,C,G} **14,90 €**
Blattspinat mit Krabben in Béchamelsauce und Mozzarella überbacken, dazu Knoblauchbrot



Argentinische Steaks

Mit den angegebenen Gewichten legen wir für Sie die Steaks auf den Lavasteingrill

70	Rumpsteak ^{A,G} Mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Knoblauchbrot	200 g	27,90 €
		300 g	36,90 €
72	Filet-Steak ^{A,G} Mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Knoblauchbrot	200 g	33,90 €
		300 g	44,90 €
74	Rib-Eye-Steak (Entrecote) ^{A,G} Mit etwas Fett marmoriert, deshalb besonders zart und saftig, dazu Kräuterbutter, Folienkartoffel und Knoblauchbrot	200 g	29,90 €
		300 g	38,90 €
76	Steak-Teller „Dalmacija“ ^G Drei verschiedene Steaks: Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen		25,90 €
77	Putensteak ^{G,I} Saftig gebratenes Putensteak in Champignonsauce mit Butterreis und Röstinchen		21,90 €
78	Filetsteak in Pfefferrahmsauce ^{G,L,A} Das zarte Steak für verwöhnte Kenner, in einer pikanten Sauce mit grünen Pfeffer mit Butterreis und Röstinchen.	200 g	33,90 €
79	Filetsteak Gorgonzola ^{G,L,A} In feiner Gorgonzolasauce, dazu Butterreis und Röstinchen.	200 g	33,90 €

Garstufen: Englisch, Medium, Well Done

Lammgerichte

90	Karree vom Grill ^G Lammkarree vom Grill mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen		30,90 €
91	Filet ^G Gegrilltes Lammfilet mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen		29,90 €
92	Lammfilet „Gorgonzola“ ^{A1,G} In feiner Gorgonzolasauce, dazu Butterreis und Röstinchen		31,90 €

Schnitzel aus der Pfanne

- 100 Schweineschnitzel „Wiener Art“^{A1,C,G}** **17,90 €**
Mit Pommes und Gemüse
- 101 Cordon Bleu^{A1,C,G}** **19,90 €**
Schweineschnitzel gefüllt mit Gouda und Schinken, dazu Pommes
- 102 Schnitzel „Spezial“^{A1,C,G}** **21,90 €**
In pikanter Rahmbratensauce, mit Champignons, Spargel, Zwiebel, Paprika und Goudakäse überbacken, dazu Bratkartoffeln

Fischgerichte - Aus dem Meer...

- 110 Lachsfilet^D** **25,90 €**
Gebratenes Lachsfilet vom Grill, dazu gegrilltes Gemüse
- 111 Tropische Zungenfilet^{A1,D,G}** **24,90 €**
Seezungenfilet in Knoblauch-Weißweinsauce, dazu Butterreis
- 112 Forelle^D** **23,90 €**
Gebratene Forelle vom Grill , dazu gegrilltes Gemüse
- 113 Calamares „Dalmatinischer Art“^{D,G}** **23,90 €**
Gegrillt mit frischer Knoblauchsauce übergossen, dazu gedünsteter Spinat und Kartoffeln
- 114 Scampi^{A1,B,G}** **31,90 €**
Gegrillt mit frischer Knoblauchsauce übergossen, dazu Knoblauchbrot



Beilagen

150	Djuvec-Reis ⁹ Gemüsereis	4,00 €
151	Butterreis ^{A1,G}	4,00 €
152	Pommes ^{A1}	4,00 €
153	Kroketten ^{A1}	4,60 €
154	Röstinchen ^{A1}	4,00 €
155	Bratkartoffeln Mit Speck und Zwiebeln angebraten	5,90 €
156	Folienkartoffel ^{G,4} Mit Kräuterquark	4,60 €
157	Gemüse nach Saison und frisch gegrillt	7,90 €
158	Grüne Bohnen ^G In Sahnesauce	7,90 €
159	Knoblauch-Baguette ^{A1,G}	2,00 €
160	Hausbrot (Korb) ^{A1}	3,00 €

Saucen

190	Pfeffersauce ^{A1,I}	4,90 €
191	Champignonsauce ^{C,G}	5,90 €
192	Gorgonzolasauce ^{C,G}	4,90 €
193	Knoblauch-Weißweinsauce ^G	4,90 €
194	Unsere 3 Haussaucen ^G Knoblauch, Kräuterquark, Chilisauce	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

200	Spezi ^{1,2,5,6}	0,3 l	3,90 €
201	Coca-Cola ^{5,6}	0,3 l	3,90 €
202	Coca-Cola light ^{2,4,5,6}	0,3 l	3,90 €
203	Fanta ^{2,5,7}	0,3 l	3,90 €
204	Sprite ²	0,3 l	3,90 €
205	Apfelschorle ^{4,10,2}	0,3 l	4,50 €
206	Gerolsteiner Mineralwasser Still, 207 Medium, 208 Sprudel	0,25 l	2,40 €
209	Flasche Wasser Still, 210 Medium, 211 Sprudel	0,75 l	7,90 €
212	Apfelsaft	0,2 l	3,20 €
213	Johannisbeernektar	0,2 l	3,20 €
214	Orangensaft	0,2 l	3,20 €
215	Bananennektar	0,2 l	3,20 €
216	Kirschnektar	0,2 l	3,20 €
217	Kirsch-Bananennektar	0,4 l	5,90 €
218	Maracujanektar	0,2 l	3,20 €
219	Tomatensaft	0,2 l	3,90 €
220	Tonic Water	0,2 l	2,90 €
221	Bitter Lemon	0,2 l	2,90 €
222	Ginger Ale	0,2 l	2,90 €
223	Vitamalz Bier	0,33 l	3,90 €

Biere vom Fass

240	Bitburger Pils ^{A3}	0,3 l	3,90 €
			5,50 €
242	Alster ^{A3,2}	0,3 l	3,90 €
		0,5 l	5,50 €
244	Diesel ^{A1,2,5,6}	0,3 l	3,90 €
		0,5 l	5,50 €
246	Benediktiner Hefeweizen - hell ^{A1}	0,3 l	3,90 €
		0,5 l	5,50 €
250	Köstritzer Schwarzbier ^{A3}	0,3 l	3,90 €
		0,5 l	5,50 €

Biere aus der Flasche

252	Bitburger Pils ^{A3} alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
253	Benediktiner Hefeweizen - hell ^{A1} alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
254	Benediktiner Hefeweizen - dunkel ^{A1}	0,5 l	5,50 €

Sekt - Champagne

255	Moët & Chandon Brut Impérial Frankreich-großzügig, lebhaft, verführerisch	0,75 l	99,50 €
256	Piccolo	0,2 l	7,00 €
257	Rotkäppchen - trocken	0,1 l	3,90 €
		0,75 l	19,50 €

Weißwein

320	Hauswein - trocken Kroatien - Ist ein Spitzen Weißwein von gelb-grüner Kristallklarer Farbe. Er hat ein angenehm blumigen und fruchtigen Duft sowie ihr ausgewogener und voller Geschmack machen Sie zu einem beliebten Wein in Kroatien.	0,2 l	9,50 €
261	Grauburgunder Hillview - trocken Deutschland - Rheinhessens Böden geprägt, überzeugt Stefan Winters Grauburgunder mit gelber Frucht, Saftigkeit und animierender Frische, ‚Trinkfreude garantiert.	0,2 l 0,75 l	7,90 € 24,90 €
263	Riesling Hillview - trocken Deutschland - Im Duft grüne Äpfel und feine Kräuter. Im Geschmack saftig, voll und kompakt, mit viel frischer Frucht und schöner Länge.	0,2 l 0,75 l	7,90 € 24,90 €
265	Asio Otus - halbtrocken Italien - Frische und saftig-aromatische Frucht mit Noten von Birne, tropischen Früchten und Zitrus. Angenehme Süße im Nachhall dank halbtrockenem Ausbau .	0,2 l 0,75 l	7,90 € 24,90 €
267	Posip - trocken Kroatien - Der Wein hat Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Aprikose.	0,75 l	34,00 €
268	Grasevina - trocken Kroatien - Ist ein Spitzen Weißwein von gelb -grüner kristallklarer Farbe. Er hat ein angenehm blumigen und fruchtigen Duft sowie ihr ausgewogener und voller Geschmack machen Sie zu einem beliebten Wein in Kroatien.	0,75 l	35,90 €
269	Canyon Road Moscato - lieblich Kalifornien - Der Moscato offenbart sich in einem zarten Gelb im Glas und entfaltet sein atemberaubendes Bouquet mit den Aromen weißer Früchte, Melonen und Birnen, sowie weißer Blüten.	0,2 l 0,75 l	7,90 € 24,90 €

Roséwein

271	Portillo Malbec - trocken Argentinien - Er zeigt eine bemerkenswerte Frisch und Lebendigkeit. Dieser Rosé begeistert mit intensiven Aromen von roten Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen.	0,2 l 0,75 l	7,90 € 24,90 €
273	Asio Otus - halbtrocken Italien - Ein bemerkenswert fruchtiger, saftiger Rosé mit Aromen von schwarzer Kirsche und wilden Veilchen. Ein eleganter Gaumenschmeichler!	0,2 l 0,75 l	7,90 € 24,90 €

275	Canyon Road , White Zinfandel - rose	0,2 l	7,90 €
	Kalifornien - Es ist ein spritziger Rosé, der Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Wassermelone zeigt. Hagebutte , Pflaumen und blumige Anklänge machen seinen Geschmack aus.	0,75 l	24,90 €

Rotwein

277	Salenten Malbec - trocken	0,2 l	10,90 €
	Argentinien - Im Bukett finden wir Aromen von schwarzen Beeren, Pflaume und ein bisschen Vanille. Intensiv im Geschmack und mit elegantem Charakter.	0,75 l	35,90 €
279	Portillo Merlot - trocken	0,2 l	7,90 €
	Argentinien - Argentinien's Lieblingstraube präsentiert sich vollmundig, körperreich und mit fester Struktur. Würzige und beerdige Aromen, dabei weich, samtig und mit viel Charakter.	0,75 l	24,90 €
283	Zonin Velluto Appasimento - halbtrocken	0,2 l	7,90 €
	Italien - Im Duft dominieren reife rote Beeren und ein Hauch von Kirsche, ergänzt durch ein komplexes Aroma von Kakaopulver.	0,75 l	24,90 €
285	Asio Otus - lieblich	0,2 l	7,90 €
	Italien - Die harmonische Assemblage mit explosivem Bukett ergibt einen körperreichen ,würzigen, ausgeprägten und schlicht sensationellen Wein aus Italien. Lieblich ausgebaut.	0,75 l	24,90 €
287	Dingac - trocken	0,75 l	43,90 €
	Kroatien - Er hat ein intensives Aroma nach Beerenobst und Kirschen. Ein duftender, sehr dunkler, fast violett-schwarzer Rotwein.		
289	Vranać - trocken	0,75 l	35,00€
	Montenegro -Das Bouquet erinnert an Pflaume, Thymian, Minze und den Geruch von feuchtem Gras nach einem Gewitterregen		

Kennzeichnung von Allergenen:

A -Glutenhaltige Getreide, A1 - Weizen, A2 - Roggen, A3 - Gerste, A4 - Hafer, A5 - Dinkel, A6 - Emmer, A7 - Khorasan-Weizen B -Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G -Milch, H - Schalenfrüchte, H1 - Mandeln, H2 - Haselnuss, H3 - Walnuss, H4 - Cashewkerne.H5 - Pekanüsse, H6 - Paranüsse, H7 - Pistazien, H8 - Makadamianüsse I - Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen L- Schwefeldioxide und Sulfite M - Lupinen, N - Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 - Gefärbt mit Beta-Carotin
- 2 - Mit Konservierungsstoff Benzoesäure
- 3 - Chininhaltig
- 4 - Mit Süßstoffen; Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin)
- 5 - Mit Farbstoff
- 6 - Koffeinhaltig
- 7 - Antioxidationsmittel