

HERZLICH WILLKOMMEN IM

CRESTAURANT
GROATIA

IHR HAUS DER INTERNATIONALEN KÜCHE

Wir haben täglich für Sie geöffnet:

Mittwoch - Montag 11:30 - 14:30 Uhr

17:00 - 23:00 Uhr

Dienstag

Ruhetag

Lübecker Straße 71 • 39124 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	8,50 €
06	Campari mit Orangensaft	0,2 ml	7,50 €

Hausgemachte Suppen - serviert mit Knoblauchbaguette

10	Tomatensuppe ^{A,G,4} aus frischen Gemüsetomaten mit Sahnetupfer und Basilikum	6,90 €
11	Gulaschsuppe ^{C,G,J} Pikant ungarisch, mit viel Rindfleisch	7,70 €
12	Hühnersuppe ^{A1,C} Kräftig gut gewürzt mit Fadennudeln	6,90 €
13	Bohnensuppe ^A Feurig pikant, mit Speck	6,90 €

FrISChe Salate

20	Shopska-Salat ^G Mit Gurke, Tomate, rote Zwiebeln, Oliven und geriebener Schafskäse	10,90 €
21	Mediterrane Salat ^{A1} Mit gegrillten Hähnchenbrustfilet, kroatischen Oliven, Sonnenblumenkerne, frische Tomaten und Gurken, dazu Knoblauchbrot	14,90 €
22	Kleiner gemischter Salat ^{G,H3,J} Frisher Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Oliven	6,70 €

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

Vorspeisen - lecker.....locker.....leicht

- | | | |
|----|---|---------|
| 30 | Frische Champignons ^{A1, G, I}
Champignons gegrillt in Knoblauch-Weißweinsauce,
dazu ein Knoblauchbrot | 9,90 € |
| 31 | Peperoni ^{A1}
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch, dazu Knoblauchbrot | 9,50 € |
| 32 | Gegrillter französischer Schafskäse ^{A1, C, G}
Mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni in Folie gegrillt, dazu Knoblauchbrot | 11,90 € |
| 33 | Panierter französischer Schafskäse ^{A1, C, G, J}
Mit frischem Preiselbeeren Dip, dazu gebackenes Knoblauchbrot | 10,90 € |
| 34 | Bruschetta ^{A1, A5, G}
klassisch mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, garniert mit Basilikum und Parmesan | 10,90 € |
| 35 | Mozzarella Teller ^{A1, G}
Mozzarella garniert mit frischen Tomaten und Basilikum,
dazu gebackenes Knoblauchbrot. | 9,90 € |
| 36 | Camembert Käse paniert und gebacken ^{A1, C, G, J}
Mit frischem Preiselbeeren Dip, dazu gebackenes Knoblauchbrot | 8,90 € |
| 37 | Vorspeisenplatte ^{A1, A5, C, G, I}
Eine Platte für vier Personen zum Teilen mit Bruschetta , gegrillten Peperoni,
überbackener Schafskäse und frische Champignons | 34,90 € |
| 38 | Natur Omlette ^{C, G}
Von drei Eiern | 6,90 € |
| 39 | Champignon Omlette ^{C, G}
Von drei Eiern | 7,90 € |



Croatische Spezialitäten - der Tradition verpflichtet

serviert mit Djuvec Reis und Pommes

- | | | |
|----|--|---------|
| 40 | Ćevapčići ^{A,G,I} | 17,90 € |
| | Diese Hackfleischwürstchen sind ein Genuss für Kenner, mit vielen frischen Gewürzen und einem Hauch von Knoblauch | |
| 41 | Pljeskavica ^{A1,G} | 21,90 € |
| | Gefülltes Hacksteak mit Schafskäse | |
| 42 | Epigram a la Dubrovnik ^{A1,C,G,J} | 26,90 € |
| | Rumpsteak, Schweinemedallion, Putenbrust, paniertes Schafskäse und ein Spiegelei | |
| 43 | Balkan Leber ^{A,I} | 17,90 € |
| | Gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln | |
| 44 | Mjesano ^{A,G,I} | 25,90 € |
| | Zwei Cevapcici, Nackenspieß, Pute, Leber und Speck | |
| 45 | Pola Pola ^{A,G,I} | 18,90 € |
| | Drei Cevapcici und ein Raznjic | |
| 46 | Satarasch ^{C,G,I} | 22,90 € |
| | Gegrilltes, geschnetzeltes Schweinefilet mit Zwiebeln, grünen und roten Paprika, Tomate und Ei | |
| 47 | Ruzica ^{A,G,I} | 24,90 € |
| | Ein Rumpsteak und zwei Schweinefilet in Champignonsauce | |
| 48 | Raznjicj ^{A,I} | 18,90 € |
| | Zwei saftig gegrillte Spieße vom Nackensteak | |
| 49 | Hausplatte ^{A,C,G,I} | 99,90 € |
| | Für Freunde und Genießer eine Platte für vier Personen mit acht Cevapcici, vier panierte Schnitzel, vier Schweinekoteletts, 4 Scheiben Speck und vier Rumpsteaks | |



Neuseeländisches Lamm

Das Lammfleisch aus Neuseeland setzt weltweit immer wieder Maßstäbe für zarte, natürliches Lamm.

- | | | |
|--|---|---------|
| 50 | Lammfilet ^{A,G} | 31,90 € |
| Gegrilltes Lammfilet garniert mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und grünen Bohnen | | |
| 51 | Lammfilet „Gorgonzola“ ^{A1,G} | 33,90 € |
| In feiner Gorgonzolasauce, dazu Butterreis und Kroketten | | |

Argentinische Steaks - vom Lavasteingrill

- | | | |
|--|---|---------|
| 65 | Rumpsteak Natur (220g) ^{A,G} | 26,90 € |
| Mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Knoblauchbrot | | |
| 66 | Rumpsteak Champignon (220g) ^{A,G,I} | 28,90 € |
| in Champignonsauce, serviert mit Butterreis und Pommes | | |
| 67 | Rumpsteak Zwiebel (220g) ^{A,G} | 27,90 € |
| mit gebratenen Zwiebeln , Serviert mit Folienkartoffel und Knoblauchbrot | | |
| 68 | Rumpsteak Gorgonzola (220g) ^{A,G,I} | 28,90 € |
| in Gorgonzolasauce, serviert mit Butterreis und Pommes | | |

A - Englisch
B - Medium
C - Well Done



Pute - etwas zartes von der Brust

- | | | |
|----|---|---------|
| 70 | Pute „Hollandaise“ ^{A1,C,G,I}
Zarte Putenbrust mit Sauce Hollandaise übergossen,
dazu Pommes und Butterreis | 20,90 € |
| 71 | Pute Natur ^{A,G}
Zarte Putenbrust, mit Kräuterbutter garniert, dazu Pommes | 18,90 € |
| 72 | Pute Champignon ^{A,G,I}
Saftig gebratenes Putensteak in Champignonsauce mit Butterreis | 21,90 € |

Fischgerichte - aus dem Meer

- | | | |
|----|--|---------|
| 80 | Atlantikzungenfilet „Pariser Art“ ^{A1,D,G}
Seezungenfilet in Knoblauch- Weißweinsauce dazu Butterreis | 23,90 € |
| 81 | Lachsfilet ^{A,G,I}
Gebratenes Lachsfilet vom Grill, dazu Salzkartoffeln und gegrilltes Gemüse | 25,90 € |
| 82 | Lachsfilet Weißweinsauce ^{D,G}
Gebratenes Lachsfilet vom Grill ,in Knoblauch - Weißweinsauce
dazu serviert Butterreis | 26,90 € |
| 83 | Forelle ^D
Gebratene Forelle vom Grill, dazu Salzkartoffeln | 23,90 € |
| 84 | Scampi ^{A1,B,G}
Gegrillt mit frischer Knoblauchsauce übergossen, dazu gedünsteter Spinat
und Kartoffeln | 30,90 € |
| 85 | Doradenfilet ^{A,D}
Tagesfrische Dorade serviert mit Salzkartoffeln | 23,90 € |
| 86 | Calamares ^{D,G}
Gegrillt mit frischer Knoblauchsauce übergossen,dazu gedünsteter Spinat
und Kartoffeln | 22,90 € |
| 87 | Fisch Duette Rovinj ^{A1,D,G}
Lachsfilet und Atlantikzungenfilet serviert mit Knoblauch-Weißweinsauce ,
dazu Butterreis | 26,90 € |

Internationale Gerichte - vom Lavasteingrill

90	Schnitzel Wiener Art ^{A1,C,G} mit Pommes und Mischgemüse	16,90 €
91	Putenschnitzel ^{A1,C,G} Mit Spiegelei, Pommes und Mischgemüse	18,90 €
92	Cordon Bleu ^{A1,C,G} Paniertes Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes	19,90 €
93	Jägerschnitzel ^{A1,C,G,I} mit Pommes	18,90 €
94	Champignonschnitzel ^{A1,C,G,I} In pikanter Rahmbratensauce mit Champignons ,Spargel,Zwiebel,Paprika und Goudakäse überbacken,dazu Pommes	20,90 €
95	Brokkolipfanne ^{A1,G} Brokkoli in Bechamelsauce mit Mozzarella überbacken, dazu Knoblauchbrot	13,90 €
96	Dalmatinka ^{A1,G} Gegrilltes Schweinefilet ,mit frischer Champignonsauce und mit Goudakäse überbacken,dazu ein Knoblauchbaguette	22,90 €
97	Medaillon Alla Gorgonzola ^{G,I} drei Schweinefilets in Gorgonzolasoße mit Kroketten	23,90 €
98	Samoborski Kotelett ^{A,G} zwei Schweinekoteletts in Knoblauch-Weißweinsauce, dazu Butterreis	19,90 €
98	Hähnchen-Medaillons ^{A,G} In Bechamelsauce mit Mozzarella überbacken, dazu Kroketten	19,90 €

Pasta - es sollte nicht fehlen

110	Garnelen Pasta ^{A1,B,G,I} Tagliatelle mit gegrillten Garnelen in leichtem Olivenöl -Pesto	18,90 €
101	Pomodoro Pasta ^{A1,G,I} Tagliatelle in Tomatensauce, garniert mit Parmesan	16,90 €

Beilagen

150	Djuvec-Reis ⁹ Gemüsereis	4,00 €
151	Butterreis ^{A1,G}	4,00 €
152	Pommes ^{A1}	4,00 €
153	Kroketten ^{A1}	4,60 €
155	Bratkartoffeln Mit Speck und Zwiebeln angebraten	4,60 €
156	Folienkartoffel ^{G,4} Mit Kräuterquark	4,60 €
157	Gemüse nach Saison und frisch gegrillt	6,90 €
158	Grüne Bohnen ^G In Sahnesauce	6,90 €
159	Knoblauch-Baguette ^{A1,G}	2,00 €
160	Hausbrot (Korb) ^{A1}	3,00 €
161	Salzkartoffeln	4,60 €

Saucen

190	Pfeffersauce ^{A1,I}	3,50 €
191	Champignonsauce ^{C,G}	4,00 €
192	Gorgonzolasauce ^{C,G}	3,50 €
193	Knoblauch-Weißweinsauce ^G	3,50 €
194	Rahmsauce ^{A,G}	3,50 €
195	Unsere 3 Haussaucen ^G Knoblauch, Kräuterquark, Chilisauce	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

200	Spezi ^{1,2,5,6}	0,3 l	3,90 €
		0,4 l	4,50 €
202	Coca-Cola ^{5,6}	0,3 l	3,90 €
		0,4 l	4,50 €
204	Coca-Cola light ^{2,4,5,6}	0,3 l	3,90 €
		0,4 l	4,50 €
206	Fanta ^{2,5,7}	0,3 l	3,90 €
		0,4 l	4,50 €
208	Sprite ²	0,3 l	3,90 €
		0,4 l	4,50 €
210	Apfelschorle ^{4,10,2}	0,3 l	4,80 €
211	Gerolsteiner Mineralwasser Still, Medium, Sprudel	0,25 l	2,40 €
215	Flasche Wasser Still, Medium, Sprudel	0,75 l	7,90 €
219	Apfelsaft	0,2 l	3,20 €
220	Johannisbeernektar	0,2 l	3,20 €
221	Orangensaft	0,2 l	3,20 €
222	Bananennektar	0,2 l	3,20 €
223	Kirschnektar	0,2 l	3,20 €
224	Kirsch-Bananennektar	0,4 l	5,60 €
225	Maracujanektar	0,2 l	3,20 €
226	Tomatensaft	0,2 l	3,20 €
227	Tonic Water	0,2 l	3,20 €
228	Bitter Lemon	0,2 l	3,20 €
229	Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
230	Vitamalz Bier	0,33 l	3,70 €

Biere vom Fass

240	Bitburger Pils ^{A3}	0,3 l	3,90 €
		0,5 l	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	Benedektiner 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	Benedektiner Hefeweizen - hell ^{A1} alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
254	Benedektiner Hefeweizen - dunkel ^{A1}	0,5 l	5,50 €

Weißwein

260	Hauswein - trocken	0,2 l	8,90 €
	Unser Lieblingswein aus der Traube Welschriesling :intensiv ,harm- nisch und frisch! Der Erde Weißwein erinnert an Aprikose, Pfirsich, Birne, Vanille und Honig.		
261	Grauburgunder Hillview - trocken	0,2 l	7,90 €
	Deutschland - Rheinhessens Böden geprägt, überzeugt Stefan Win- ters Grauburgunder mit gelber Frucht, Saftigkeit und animierender Frische, Trinkfreude garantiert.		
		0,75 l	25,90 €
263	Pinot Grigio Garda DOC - trocken	0,2 l	7,90 €
	Italien - Ein trockener, frischer Weißwein aus Venetien mit einem deli- katem fruchtig-floralen Bukett (Birne, Apfel, Zitrus, Mandel) mit präsender Mineralität.		
		0,75 l	25,90 €
265	Asio Otus - halbtrocken	0,2 l	7,90 €
	Italien - Frische und saftig-aromatische Frucht mit Noten von Birne, tropischen Früchten und Zitrus. Angenehme Süße im Nachhall dank halbtrockenem Ausbau.		
		0,75 l	25,90 €
267	Posip - trocken	0,75 l	34,90 €
	Kroatien - Der Wein hat Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Aprikose.		
268	Grasevina - trocken	0,75 l	35,90 €
	Kroatien - Ist ein Spitzen Weißwein von gelb -grüner kristallklarer Far- be. Er hat ein angenehm blumigen und fruchtigen Duft sowie ihr aus- gewogener und voller Geschmack machen Sie zu einem beliebten Wein in Kroatien.		
269	Canyon Road Moscato - lieblich	0,2 l	7,90 €
	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.		
		0,75 l	25,90 €

Roséwein

271	Portillo Malbec - trocken	0,2 l	7,90 €
	Argentinien - Er zeigt eine bemerkenswerte Frisch und Lebendigkeit. Dieser Rosé begeistert mit intensiven Aromen von roten Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen.		
		0,75 l	25,90 €
273	Asio Otus - halbtrocken	0,2 l	7,90 €
	Italien - Ein bemerkenswert fruchtiger, saftiger Rosé mit Aromen von schwarzer Kirsche und wilden Veilchen. Ein eleganter Gaumenschmeichler!		
		0,75 l	25,90 €

275	Canyon Road White Zinfandel - lieblich	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 beerige Aromen, dabei weich, samtig und mit viel Charakter.	0,75 l	25,90 €
281	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	25,90 €
283	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	25,90 €
285	Dingac - trocken	0,75 l	42,90 €
	Kroatien - Er hat ein intensives Aroma nach Beerenobst und Kirschen. Ein duftender, sehr dunkler, fast violettschwarzer Rotwein.		
286	Plantaze Vranać Pro Corde - trocken	0,75 l	34,90 €
	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