

Dalmatiner Stuben

Kroatische und internationale Küche

Inhaber: Familie Bracanov



*Haart 239
24539 Neumünster
Telefon 0 43 21 / 7 10 00*

Öffnungszeiten:
*Täglich ab 17.30 Uhr
Sonn- und Feiertags auch von 11.30 – 14.30 Uhr
Dienstag Ruhetag*

Herzlich Willkommen,

wir freuen uns für Ihren Besuch und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Wählen Sie aus, worauf Sie Appetit haben. Ob es Steaks, Spezialitäten vom Grill oder andere ausgesuchte Köstlichkeiten sind, wir garantieren Ihnen, was auch immer Sie wählen, Sie werden nicht enttäuscht sein. Sollte etwas zu beanstanden sein, so sagen Sie es uns bitte. Wir werden uns bemühen, denn wir möchten, dass Sie zufrieden sind.

Ihr Dalmatiner-Stuben Team

**Für alle Festlichkeiten können Sie bei uns den Wintergarten
bis zu 26 Personen reservieren.**

Aperitifs

245	<i>Martini bianco</i>	4 cl
246	<i>Martini rosso</i>	4 cl
247	<i>Sherry</i>	5 cl
248	<i>Aperol Spritz</i>	5 cl

Longdrinks

254	<i>Havana Cola</i>	4 cl
255	<i>Bacardi Cola</i>	4 cl
257	<i>Korn Cola</i>	4 cl
258	<i>Tullamore Dew Cola</i>	4 cl
259	<i>Jack Daniels Cola</i>	4 cl
260	<i>Gin Tonic</i>	4 cl
261	<i>Wodka Orangensaft</i>	4 cl
262	<i>Wodka Bitter Lemon</i>	4 cl



Suppen

- 1 *Ungarische Gulaschsuppe*
- 2 *Bohnensuppe*
- 3 *Hühnersuppe*
- 4 *Tomatencremesuppe*
Tomatengemüsesuppe
- Spezialität des Hauses mit Krabben

Warme Vorspeisen

- 5 *Panierter Schafskäse mit Salatrand und Röstbrot*
- 6 *Überbackener Fetakäse mit Salatrand und Röstbrot*
- 7 *Panierter Camembert mit Preiselbeeren, Röstbrot und mit Salat garniert*

Vegetarische Gerichte

- 8 *Gebackene Kartoffel mit frischem gedünsteten Gemüse, Bechamel-Sahne-Sauce und mit Käse überbacken*
- 9 *Überbackene Champignons mit Spinatfüllung und Käse überbacken*

Seniorteller

- 23 *Kleines Cordon Bleu mit Duvec-Reis und gemischtem Salat*
- 24 *Kleines gefülltes Rumpsteak mit Pommes frites und gemischtem Salat*
- 25 *Putenschnitzel mit Rösti und Champignon-Sauce*
- 26 *Puten-Gratin mit zartem Putenbrustfilet in einer Champignon-Sauce und Käse überbacken*

Salate

- 10 *Grüner Salat*
- 11 *Gurkensalat*
- 12 *Tomatensalat*
- 13 *Krautsalat*
- 14 *Gemischter Salat*
- 15 *Kleiner Sopska-Salat mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Gurken*
- 16 *Großer Sopska-Salat mit Schafskäse, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Gurken*
- 17 *Warmer Schafskäsesalat*
- 18 *Thunfischsalat mit Röstbrot*
- 19 *Amerikanischer Salat mit gegrillter Putenbrust auf Salat mit Röstbrot*



Nationale Gerichte mit Đuveč-Reis, Pommes-frites und gemischtem Salat

- 40 *Ćevapčići*
- 41 *Pola Pola – vier Ćevapčići und ein Spieß*
- 42 *Hacksteak*
- 43 *Hirtenhacksteak gefüllt mit Schafskäse*
- 45 *Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln*
- 46 *Dalmatia Spieß - Hacksteak, Putensteak, Schweinenacken, Speck*
- 47 *Schweinefilet*
- 48 *Filetspieß mit zwei Rumpsteaks und zwei Schweinefilets*
- 50 *Mix-Grill mit Kotelett, Ćevapčići, Leber, Nackensteak und Speck*
- 51 *Hajduk-Spieß mit einem Rumpsteak, zwei Schweinefilets und Speck*
- 52 *Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse*
- 54 *Ljubljana-Schnitzel – Cordon bleu*
- 55 *Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse*

Spezialität nach Art des Hauses

- 56 *Weißer Bohnen mit Hacksteak oder zwei Koteletts*

Genießerplatten ab zwei Personen

- 60 *Gourmandplatte mit Kotelett, panierte Schweineschnitzel, Nackensteak, Speck, Leber, Ćevapčići, Pommes frites, Đuveč-Reis und einem Salat* pro Person
- 61 *Dalmatinerplatte mit Hacksteak, Rumpsteak, Schweinefilet, Putenschnitzel, Pommes frites, Đuveč-Reis und frischem gedünsteten Gemüse* pro Person
- 62 *Spezialplatte mit Rinderfilet, Schweinefilet, Lammfilet, gebratene Champignon-Zwiebeln, Rösti, Đuveč-Reis und Brokkoligemüse* pro Person

Steaks von argentinischen Rindern

- 63 Rumpsteak mit Salat ca. 220g
- 64 Rumpsteak mit Salat ca. 280g
- 65 Pfeffersteak mit pikanter Pfeffersauce und grünen Bohnen ca. 220g
- 66 Filetsteak mit Salat ca. 220g
- 67 Magnum-Filetsteak mit Salat ca. 280g
- 68 Zwiebelrostbraten, Rumpsteak und gerösteten Zwiebeln ca. 220g
- 69 Rumpsteak – con Funghi
– serviert mit einer Portion Champignonsauce ca. 220g
- 70 Filet Mignons mit Champignonsauce und grünen Bohnen

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen wahlweise Baked Potato oder Pommes frites, sowie Röstbrot und Kräuterbutter



Internationale Gerichte

- 71 Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites und einem Salat
- 72 Champignonschnitzel mit Pommes frites und einem Salat
- 73 Hauspfanne mit drei gegrillten Schweinefilets, Hinterschinken, Champignonsauce, Käse überbacken und Röstbrot
- 74 Gegrillte Forelle mit Bratkartoffeln und einem Salat
- 76 Fleisch- und Gemüsepfanne mit Steakfleischstreifen und verschiedenem frischen Gemüse, pikant gewürzt, dazu Röstbrot
- 77 Stroganoff aus Rinderfilet in Streifen geschnitten, in einer feinen hausgemachten Sauce, serviert mit Butterreis
- 78 Lammfilet mit Knoblauch-Rosmarinsauce, dazu Kroketten und Blattspinat
- 79 Steak Hawaii mit Banane, Ananas, Pommes frites und Sauce Hollandaise
- 80 Drei Schweinemedallions mit Rösti, Brokkoli und Sauce Hollandaise

Kinderteller

- 90 Putenschnitzel mit Pommes frites
- 91 Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites und Karotten
- 93 Hähnchencrossies mit Pommes frites

Beilagen

- 98 Röstbrot
- 99 Gebratene Champignon-Zwiebeln
- 100 weißer Reis
- 101 Baked Potato mit Sauerrahm
- 102 Pommes frites
- 103 Đuveč-Reis
- 104 Bratkartoffeln
- 105 Kroketten
- 106 Kartoffelrösti
- 107 Delikatessbohnen
- 108 Pfannengemüse
- 109 Brokkoli



Rotweine

- 140 Plavac Süddalmatien 12 % vol.
trockener, fruchtiger Landwein 0,2 l
340 1 l
- 141 Pelejesac Süddalmatien 11,5 % vol.
milder, reifer, halbtrockener Wein 0,2 l
341 1 l
- 142 Dalmatiner Rot Süddalmatien 11 % vol.
leicht, lieblich bis halbtrocken 0,2 l
342 1 l
- 143 Kadarka Mazedonien
fruchtig, mild, edelsüß bis lieblich 0,2 l
343 1 l
- 144 Vranac Montenegro 11,5 % vol., kräftiger,
gut strukturierter Wein von dunkelroter Farbe,
trocken 0,2 l
344 0,75 l

Rosé – Weine

- 151 Rosé lieblich, Mazedonien, 10,5 vol.
lieblich, fruchtig, mild 0,2 l
351 1 l
- 152 Spätburgunder Rosé 12,0 % vol.
leicht und trocken 0,2 l
352 1 l

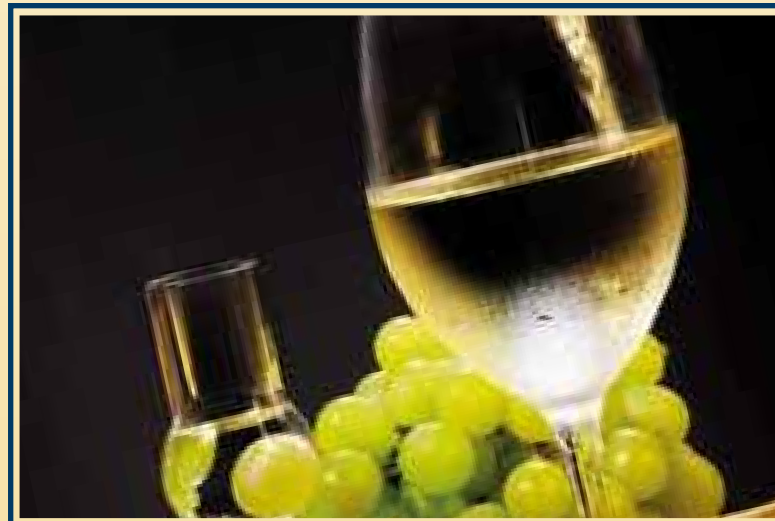


Weißweine

153	Zilavka Mostar Bosnien 12 vol. trocken, pikant, fruchtig, mit leichtem Aprikosenduft	0,2 l
353		1 l
154	Müller Thurgau 10,5 % vol. fruchtig, mild, halbtrocken	0,2 l
354		1 l
155	Pinot Grigio 12 % vol. trocken, leicht mit feiner Säure	0,2 l
355		0,75 l
157	Müller Thurgau 10,0 % vol. lieblich, zart aber säurebetont	0,2 l
357		0,75 l

Sekt & Dessertweine

159	Prosecco	0,1 l
359		0,75 l
160	Prosek Dioklecijan 15 % vol. Portähnlicher Likörwein	0,1 l
360		0,7 l



Bier vom Fass

170	Flensburger Pilsener	0,3 l
171	Flensburger Pilsener	0,4 l
172	Grevensteiner Landbier	0,3 l
173	Grevensteiner Landbier	0,4 l
174	Veltins Pilsener	0,3 l
175	Veltins Pilsener	0,4 l
176	Alsterwasser	0,3 l
177	Alsterwasser	0,4 l

Bier aus der Flasche

178	Hefe-Weizen hell, dunkel, kristall oder alkoholfrei	0,5 l
179	Flensburger Pilsener alkoholfrei	0,33 l
180	Vitamalz	0,33 l



Alkoholfreie Getränke

181	Coca Cola ^{1 2}	0,3 l
182	Coca Cola ^{1 2}	0,4 l
183	Coca Cola light ^{1 2}	0,3 l
184	Coca Cola light ^{1 2}	0,4 l
185	Fanta	0,3 l
186	Fanta	0,4 l
187	Sprite	0,3 l
188	Sprite	0,4 l
189	Spezi ^{1 2}	0,3 l
190	Spezi ^{1 2}	0,4 l
191	Mineralwasser	0,25 l
192	Mineralwasser	0,75 l
193	Stilles Wasser	0,25 l
195	Apfelsaft	0,2 l
196	Apfelsaftschorle	0,4 l
197	Traubensaft	0,2 l
198	Orangensaft	0,2 l
200	Kirschsaft	0,2 l
201	Bananennektar	0,2 l
202	Kiba	0,2 l
203	Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l

1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = Chininhaltig

Heißgetränke

120	Tasse Kaffee
122	Espresso
123	Cappuccino
125	Mokka
127	Rumgrog
128	Heiße Zitrone
129	Glühwein
130	Heiße Schokolade mit frischer Sahne
131	Schwarzer Tee
132	Früchtetee
133	Pfefferminztee
135	Rooibos-Vanille



Spirtuosen

220	<i>Bailey's</i>	2 cl
219	<i>Bailey's auf Eis</i>	4 cl
221	<i>Oldesloer Korn</i>	2 cl
222	<i>Moskovskaya Wodka</i>	2 cl
223	<i>Slivowitz</i>	2 cl
224	<i>Juliska</i>	2 cl
225	<i>Kruskovac Birnenlikör</i>	2 cl
226	<i>Pelinkovac Magenbitter</i>	2 cl
227	<i>Aalborg Jubiläumsaquavit</i>	2 cl
228	<i>Jägermeister</i>	2 cl
229	<i>Sambucca Molinari</i>	2 cl
231	<i>Jack Daniel's</i>	2 cl
232	<i>Hamburg's feiner Kümmel</i>	2 cl
233	<i>Bailoni Marillenschnaps</i>	2 cl
235	<i>Frattina Grappa</i>	2 cl
236	<i>William's Christ Birne</i>	2 cl
237	<i>Campari</i>	2 cl
238	<i>Fernet Branca</i>	2 cl
239	<i>Bacardi Rum</i>	2 cl
240	<i>Amaretto di Saronno</i>	2 cl
241	<i>Amaretto di Saronno auf Eis</i>	4 cl

Dessert

301	<i>Palatschinken mit Konfitüre</i>
302	<i>Palatschinken mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i>
303	<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>



Alle Preise inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

