

ARGENTINISCHE STEAKS UND FILET

52. Rumpsteak „Altdeutsch“ (200g)

mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat

26,20€

53. Rumpsteak „Madagaskar“ (200g)

mit grünem Pfeffer, Prinzessbohnen, Krokette und Salat

24,20€

54. Rumpsteak „Feiner Duft“ (200g)*²

mit Knoblauchrahmsoße, Frenchkartoffeln und Salat

24,20€

55. Rumpsteak „Serrano“ (200g),

gefüllt mit Serrano-Schinken, Bratkartoffeln, Schafskäse und Salat

28,20€

56. Rumpsteak mit Champignonsoße (200g),

Krokette und Salat

26,20€

57. Filetsteak Béarnaise (200g)

mit Béarnaise Sauce, Champignons, Krokette und Salat

32,50€

58. Pfefferfiletsteak mit Pfeffersauce (200g),

Prinzessbohnen und Salat

32,50€



55



52



57



53



21

FISCHSPEZIALITÄTEN

87. Gegrillte Forelle „Müllerin Art“,

mit Petersilienkartoffeln, geröstete Mandeln
im Butter und Salat

21,90€



88. Forelle Blau (gekochte)

mit Petersilienkartoffeln, Meerrettich und Salat

21,90€



89. Schollenfilet

mit Remouladen Sauce, Salzkartoffeln und Salat

16,20€

90. Gegrillte Zanderfilet,

mit Salzkartoffeln, Gemüse und Salat

18,20€

91. Gegrillte Lachsfilet,

serviert mit Brokkoli, Salzkartoffeln,
Kräuterbutter und Salat

23,20€



92. Split Fischteller Spezial „A La Chef“,

3 gegrillte Fischfilet (Zander, Lachsfilet, Schollenfilet),
Scampi, mit Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat

24,80€

93. Tintenfisch

mit frischem Knoblauch in Öl, Salzkartoffeln
und Tzatziki

22,60€



EMPFEHLUNGEN FÜR 2 PERSONEN

94. Dalmacija Platte,*¹

50,50€

4 Schweinefilets, 2 Rinderfilets,
2 kl. Ćevapčići, Gemüse, Champignons,
Béarnaise Sauce, überbacken mit Käse,
dazu Krokette, Đuveč Reis und Salat

95. Splitplatte,

55,40€

2 Rinderfilets, 2 Schweinefilets, 2 kl. Ćevapčići,
2 Lammkoteletts, 2 kl. Cordon Bleu, dazu Pfeffersauce,
Krokette, Đuveč Reis, Gemüse und Salat

96. Gourmet Platte,

48,50€

2 Pljeskavice, 4 Ćevapčići, 2 Leber, 2 Speck,
2 Schweinefilets, 2 kl. Schnitzel, dazu Pommes,
Đuveč Reis, Ajvar, Zwiebel und Salat

97. Fischplatte,

64,00€

verschiedene Sorten Fisch (Schollfilet, Zanderfilet,
Lachsfilet, kl. Scampi, Tintenfisch, Dorade) mit frischem
Knoblauch, Salzkartoffeln, Blattspinat, dazu
Tzatziki und Salat



59. Rumpsteak 200g	24,20€
60. Rumpsteak 300g	28,90€
61. Filetsteak 200g	32,50€
62. Filetsteak 300g	38,50€

BEILAGEN

63. Portion Brot	5,50€
64. Portion Pommes	5,50€
65. Portion Bratkartoffeln mit Speck	5,50€
66. Portion Bratkartoffeln ohne Speck	5,50€
67. Portion Salzkartoffeln	5,50€
68. Portion Kroketten	5,50€
69. Portion Kartoffelkrappen	5,50€
70. Portion Đuveč Reis	5,50€
71. Portion Zwiebelringe	5,50€
72. Portion Oliven	5,50€
73. Portion Tzatziki	3,50€
74. Portion Ajvar	3,50€
75. Portion Kaisergemüse	5,50€
76. Portion Brokkoli	5,50€
77. Portion Champignons	5,50€
78. Portion Knoblauchrahmsoße	5,50€
79. Portion Champignonsoße	5,50€
80. Portion Sauce Hollandaise	5,50€
81. Portion Sauce Béarnaise	5,50€
82. Portion Dillsoße	5,50€
83. Portion Pfeffersoße	5,50€
84. Portion Ketchup	3,50€
85. Portion Mayo	3,50€

86. Beilagen Salat (klein)	5,50€
----------------------------	-------

NUDELN

98. Bolognese,

8,20€

Nudeln mit Hackfleischsauce

99. Napoli,

7,40€

Nudeln mit Tomatensauce



98



99



100



101



102



103



104

SENIOREN TELLER

100. Gegrillte Schweinemedallions (2x),

13,90€

Kräuterbutter, Krokette und Salat

101. Hähnchenbrust

13,60€

mit Knoblauchsoße, Krokette und Salat

102. Putenschnitzel *2

12,20€

mit Champignonsoße, Krokette und Salat

103. Putenmedallions (2x), *2

13,20€

Sauce Hollandaise, Krokette, Gemüse und Salat

104. Lachsfilet

15,20€

mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Salat

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

105. Paniertes Schnitzel 8,50€
mit Pommies (Ketchup, Mayo)

106. Kl. Ćevapčići (4x) 8,20€
mit Duveč Reis, Ajvar und Pommies

107. Nudeln mit Tomatensauce 7,50 €



DESSERT

108. Palaćinken mit Vanilleeis, 10,40€
Schlagsahne und heißen Himbeeren

109. Palaćinken mit Vanilleeis, 10,40€
Nutella und Schlagsahne

110. Palaćinken mit Marmelade 8,40€
und Schlagsahne

111. „Chef Dessert“, 10,20€
Kartoffelkrapfen mit Vanilleeis, Schlagsahne,
Zimt-Zucker und Schokoladensauce

112. Schokoladensoufflé mit Vanilleeis, 8,20€
Schokosauce und Schlagsahne

***ERLÄUTERUNG ZUR KENNTLICHMACHUNG DER
ZUSATZSTOFFE***

**1 mit Farbstoff*

**2 konserviert*

**3 mit Antioxidationsmittel*

**4 mit Geschmacksverstärker*

**5 geschwefelt*

**6 geschwärzt*

**7 gewachst*

**8 mit Phosphat*

**9 mit Süßungsmittel*

Alkoholfreie Getränke

<i>Wasser Naturell</i>	0,25l / 0,7l	3,00€ / 6,90€
<i>Wasser Classic</i>	0,25l / 0,7l	3,00€ / 6,90€
<i>Kirschsaft</i>	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,80€
<i>Bananensaft</i>	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,80€
<i>Kiba</i>	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,80€
<i>Orangensaft</i>	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,80€
<i>Ananassaft</i>	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,80€
<i>Apfelsaft</i>	0,2l / 0,4l	3,50€ / 4,80€
<i>Kirschsaftschorle</i>	0,2l / 0,4l	3,80€ / 5,00€
<i>Bananensaftschorle</i>	0,2l / 0,4l	3,80€ / 5,00€
<i>Orangensaftschorle</i>	0,2l / 0,4l	3,80€ / 5,00€
<i>Ananassaftschorle</i>	0,2l / 0,4l	3,80€ / 5,00€
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l / 0,4l	3,80€ / 5,00€
<i>Coca Cola Original</i> *1, 3, 5	0,2l / 0,4l	3,70€ / 4,90€
<i>Coca Cola Zero</i> *1, 3, 5	0,2l / 0,4l	3,70€ / 4,90€
<i>Spezi</i>	0,2l / 0,4l	3,70€ / 4,90€
<i>Fanta</i> *1, 5	0,2l / 0,4l	3,70€ / 4,90€
<i>Sprite</i>	0,2l / 0,4l	3,70€ / 4,90€
<i>Schweppes Tonic Wasser</i> *4	0,2l	3,50€
<i>Schweppes Bitterlemon</i> *4	0,2l	3,50€
<i>Schweppes Ginger Ale</i>	0,2l	3,50€
<i>Schweppes Russian Wild</i>	0,2l	3,50€
<i>Schweppes Pomegranate</i>	0,2l	3,50€



Warme Getränke

Espresso *3	3,30€
Espresso Macchiato *3	3,60€
Espresso Doppelt *3	4,40€
Tasse Kaffee *3	3,00€
Pott Kaffee	4,50€
Milchkaffee	4,50€
Cappuccino *3	3,70€
Cappuccino groß *3	4,50€
Latte Macchiato	5,00€
Kakao	4,00€
Irish Coffee (mit Irish Whiskey)	6,50€

Glas Tee

3,80€

- **Passionsfrucht & Mango**
- **English Breakfast**
- **Blaubeere & Holunder**
- **Ingwer & Zitrone**
- **Kamille & Verbene**
- **Earl Grey**
- **Pfefferminze & Spearmintze**
- **Herbal Selection (8 Kräuter)**
- **Hagebutte**
- **Früchtetee**



Bier

<i>Starnberger Hell</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>3,80€ / 5,00€</i>
<i>Krombacher Dunkel</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>3,80€ / 5,00€</i>
<i>Krombacher Pils</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>3,80€ / 5,00€</i>
<i>Krombacher Weizen</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>3,80€ / 5,00€</i>
<i>Krombacher Pils Alkoholfrei</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Krombacher Weizen Alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,00€</i>
<i>Bananenweizen</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>4,00€ / 5,50€</i>
<i>Cola Weizen *1, 3, 5</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>4,00€ / 5,50€</i>
<i>Radler</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>4,00€ / 5,50€</i>
<i>Diesel *1, 3, 5</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>4,00€ / 5,50€</i>
<i>Dunkel Radler</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>4,00€ / 5,50€</i>
<i>Kirschweizen</i>	<i>0,3l / 0,5l</i>	<i>4,00€ / 5,50€</i>



Aperitifs

<i>Martini Rosso</i>	4cl	6,00€
<i>Martini Bianco</i>	4cl	6,00€
<i>Aperol Spritz</i>		7,50€
<i>Lillet Wild Berry</i>		7,50€
<i>Campari Orange *1</i>		7,90€
<i>Campari Soda</i>		7,90€
<i>Prosecco</i>	0,2l	5,50€

Spirituosen

<i>Kruškovac (Birnenlikör)</i>	2cl	3,50€
<i>Šljivovica (Pflaumenbrand)</i>	2cl	3,70€
<i>Pelinkovac Antique (Kräuterlikör)</i>	2cl	4,00€
<i>Orahovac (Walnusslikör)</i>	2cl	3,50€
<i>Višnjevac (Kirschlikör)</i>	2cl	3,50€
<i>Medica (Honiglikör)</i>	2cl	3,50€
<i>Dunjevača (Quittenbrand)</i>	2cl	4,00€
<i>Juliška (Kruškovac Šljivovica Mix)</i>	2cl	3,80€
<i>Jägermeister</i>	4cl	4,50€
<i>Ramazotti</i>	4cl	4,50€
<i>Wodka</i>	2cl	3,80€
<i>Malteser</i>	2cl	3,00€

Gin Tonic

<i>Bombay Sapphire *4</i> (Zitrus, Koriandernoten, leichter Pfeffer-Ton)	8,50€
<i>Tanqueray Royale *4</i> (Beerensaroma, Wacholder und Vanille)	9,50€
<i>Gold *4</i> (Mandarinen, Koriander, Javapfeffer)	8,50€



Whisky

<i>Ballantine's</i>	<i>4cl</i>	<i>8,00€</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>4cl</i>	<i>8,00€</i>
<i>Jack Daniel's Cola *1, 3, 5</i>	<i>2cl</i>	<i>7,50€</i>
<i>Jameson</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00€</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00€</i>
<i>Bailey's</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00€</i>
<i>Chivas</i>	<i>4cl</i>	<i>7,50€</i>
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00€</i>

Cognac

<i>Hennessy</i>	<i>2cl</i>	<i>5,50€</i>
-----------------	------------	--------------



FLASCHENWEINE 0,75L

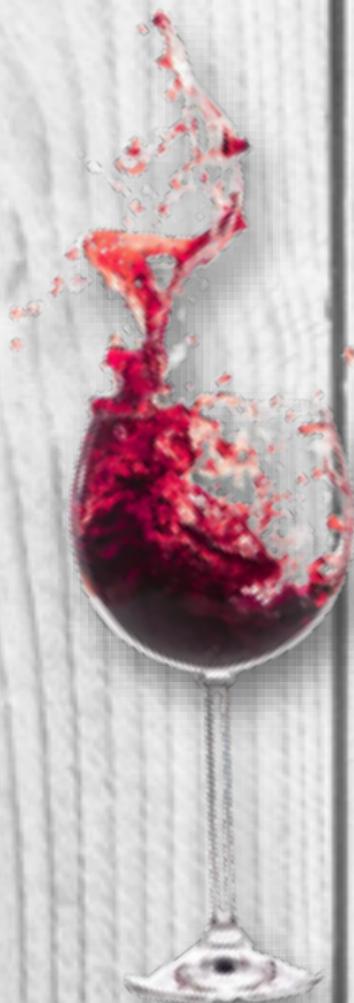
ROTWEINE

- **Kroatien, Premium Dingač Matuško** **60,00€**
 - *Dingač ist ein trockener Spitzenrotwein der Rebsorte Plavac mali von der Position Dingač auf der Halbinsel Pelješac. Dunkler rubinroter Farbe, voller und runder Geschmack, harmonisch, herb und halbsüß mit einem ausgeprägten Aroma. Dieser Dingač ist ungewöhnlich und interessant.*

- **Kroatien, Royale Dingač Matuško** **120,00€**
 - *Ein trockener, roter, üppiger, kraftvoller Wein, der neben den besten Weinen der Welt platziert werden kann. Das Aroma wird von Noten von Kirschen, Pflaumen und dunklen Beeren dominiert. Der Wein hat einen sehr langen Nachgeschmack. Ein Genuss für alle Weinliebhaber.*

- **Kroatien, Plavac** **40,00€**
 - *Der Qualitätswein zeichnet sich durch seine rubinrote Farbe, ausgeprägtes Sortenaroma mit leicht säuerlicher Note aus (trockener Wein).*

- **Kroatien, Pelješac** **40,00€**
 - *Ein halbtrockener Qualitätswein von rubinroter Farbe, ausgeprägtem Sortenaroma und weichem und angenehm süß-saurem Geschmack (halbtrockener Wein).*



113. Tartufo Eis 8,50€

*114. Vanilleeis mit heißen
Himbeeren* 8,50€

115. Vanille Eisbecher 7,50€

116. Schoko Eisbecher 7,50€

117. Erdbeer Eisbecher 7,50€

118. Eierlikör Eisbecher 7,50€





Frischer Fisch jeden Tag...



Schön probiert?

BAMBUS *1, 3, 5

(Rotwein, Cola, Eis)

8,00€



MIŠ MAŠ *1, 5

(Rotwein, Fanta, Eis)

8,00€



Wein 0,2L

WEISSWEINE

- *Frankreich – Chardonnay, trocken* 7,00€
- *Deutschland – Riesling, halbtrocken* 7,00€
- *Deutschland – Muskat, lieblich* 7,00€

ROTWEINE

- *Deutschland – Merlot, trocken* 7,00€
- *Deutschland – Dornfelder, halbtrocken* 7,00€
- *Deutschland – Spätburgunder, lieblich* 7,00€

ROSÉWEINE

- *Deutschland – Merlot Rosé, trocken* 7,00€
- *Deutschland – Dornfelder Rosé, lieblich* 7,00€



FLASCHENWEINE 0,75L

WEISSWEINE

○ **Kroatien, Graševina Kutjevo**

40,00€

- *Graševina stellt den ersten Weißwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung in Kroatien dar. Es ist ein Wein von goldgelber Farbe mit grünlichen Noten, harmonischen Kräuter- und Fruchtaromen, feinem und vollem Geschmack, reich an Extrakt, der mit einer charakteristischen und milden Bitterkeit endet.*

ROSÉWEINE

○ **Kroatien, Rosé Trnjak**

40,00€

- *Strahlend pinke Farbe, frisches und fruchtiges Bouquet mit den Kirschfruchtaromatik der Rebsorte Trnjak, bis hin zu Noten von Walderdbeeren. Ideal für den Genuss an milden Sommerabenden.*



LAMMSPEZIALITÄTEN

49. Lammkotelett,
*dazu Prinzessbohnen, Bratkartoffeln
und Salat*

25,00€

50. Lammfilet,
*dazu Prinzessbohnen, Bratkartoffeln
und Salat*

26,50€

51. Lamm-Mix,
*serviert mit Bratkartoffeln,
grünen Bohnen und Salat*

25,50€





SCHNITZEL

43. Schnitzel Wiener Art
mit Pommes und Salat

15,50€

43

44. Bolognese Schnitzel,
überbacken mit Käse, Pommes und Salat

16,50€

44

45. Jägerschnitzel *2
*(Schweineschnitzel) mit Jägersoße,
Kroketten und Salat*

14,50€

46. Putenschnitzel *2
*mit Champignonsoße,
Kroketten und Salat*

17,20€

47. Cordon Bleu,
*gefüllt mit Käse, Schinken, dazu
Pommes und Salat*

17,80€

48. Krüstchen „Dalmacija“, *1
*paniertes Schweineschnitzel
mit Spargel, Champignons,
Béarnaise Sauce, überbacken
mit Käse, Kroketten und Salat*

17,70€

48

45/46

47

36. Pfeffer Pfanne,

Rinderlende und Schweinemedallions
in Pfeffersauce, dazu Prinzessbohnen,
Kroketten und Salat

20,50€



36

37. Jäger Pfanne,

Schweinemedallions in Champignons
dazu Gemüse, Kroketten und Salat

19,20€



37

38. Croatia Pfanne,

Schweinemedallions mit Sauce
Hollandaise, dazu Gemüse, Kroketten
und Salat ^{*1}

19,20€



38

39. Knoblauch Pfanne,

mit Rindermedallions in Knoblauchsoße,
Bratkartoffeln und Salat

27,80€

40. Hähnchenbrust Pfanne,

Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Käse
überbacken, Kroketten und Salat

18,20€



40

41. Filetspitzen „Gardela“,

gedünstetes Putenfleisch in Béarnaise
Sauce, dazu gegrillte Banane und Ananas,
überbacken mit Käse, Kroketten und Salat

18,20€

42. Béarnaise Pfanne

mit Putenmedallions, Kroketten und Salat

18,20€



42

39

41



29. Schweinefilet vom Grill,
gefülltes Schweinefilet mit Schafskäse,
dazu Bratkartoffeln, Kräuterbutter und
Salat, dazu Tzatziki

22,50€

29

30. Āulbastija,
Schweinemedailles mit Schafskäse
überbacken, serviert mit Pommes,
Đuveč Reis und Salat

20,50€

31. Gegrillte Leber
mit frischem geröstete Zwiebeln,
Đuveč Reis, Pommes, Tzatziki und Salat

15,50€

32. Gegrillte Putensteak
mit Béarnaise Sauce übergossen, Kroketten,
Früchten (Ananas, Pfirsich) und Salat

19,20€

33. Gegrillte Hähnchenbrust,
mit Hollandaise Sauce, Kroketten und Salat

17,80€

34. Dalmacijaschnitzel,
gefüllt mit kroatischem Schinken, Käse,
dazu geröstete Zwiebeln, Paprika,
Champignons, Đuveč Reis, Kroketten und Salat

20,50€

35. Gefüllte Tasche „Split“
gefülltes Schnitzel mit Käse, Kapern,
Petersilie, frischem Knoblauch, umlegt
mit Röstzwiebeln, mit Bratkartoffeln
und Salat, dazu Tzatziki

20,50€



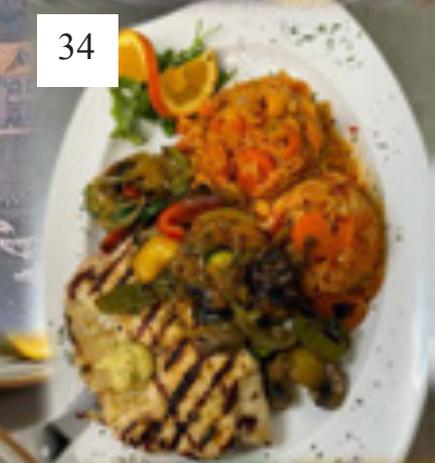
31



32



34



33



35

30





27



26



25

25. "Split" Teller,
*1 kl. Rumpsteak, 1 Schweinemedailon,
1 kl. Schnitzel (Wiener Art), 1 kl. Pariser
Schnitzel mit Pommes, Đuveč Reis und Salat*

20,20€

26. Grillteller,
*verschiedene Fleischsorten (Pljeskavica,
Ćevapčići, Speck, Schnitzel, Leber)
mit Pommes, Đuveč Reis und Salat*

18,00€

27. Königin Teller,
*Schweinemedailles, Rumpsteak, kleines
Cordon Bleu, serviert mit Kroketten, Đuveč
Reis und Salat*

20,20€

28. Mixteller,
*Rumpsteak, Hähnchenbrust,
Schweinemedailles, dazu Pommes,
Đuveč Reis und Salat*

21,90€



28

MIXTELLER

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

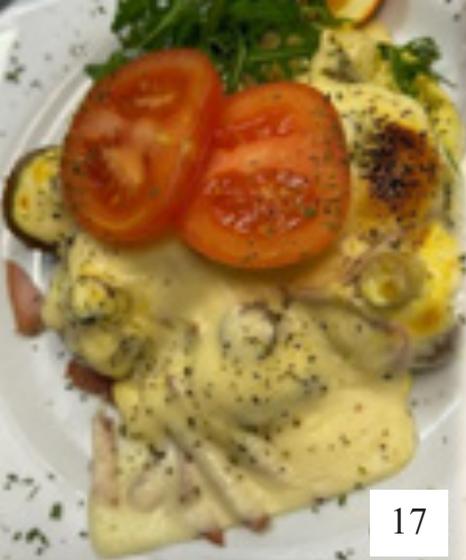
21. *Ražnjići (Fleischspieß),* 18,40€
mit *Pommes, Đuveč Reis und Salat*

22. *Ćevapčići (7x)* 15,90€
mit *Pommes, Đuveč Reis und Salat*

23. *Pljeskavica (Hacksteak)* 17,90€
gefüllt mit *Schafskäse, dazu Pommes,*
Đuveč Reis und Salat

24. *Pljeskavica Spezial (Hacksteak)* 18,20€
überbacken mit *Schafskäse, dazu Pommes,*
Đuveč Reis und Salat





17



15/16



18

CHAMPIGNONS SPEZIALITÄTEN

15. Ganze Weiße Champignons mit Knoblauch*¹ 9,50€
und Kräutern, dazu Weißbrot, Hollandaise Sauce

16. Weiße Champignons mit französischen*¹ 12,60€
Weinbergschnecken,
Kräutern überbacken, Weißbrot

17. Weiße Champignons mit Schinken*¹ 11,20€
gefüllt und mit Allgäuer Käse überbacken,
dazu Weißbrot

18. Champignon Pfanne, 13,20€
Spätzle, überbacken mit Käse

19. Gemüseplatte 15,80€

20. GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE 20€ pro Person



20



19



20



18



14



WARME VORSPEISEN

8. Hähnchensalat

15,50€

9. Scampi

13,20€

mit Knoblauch und Kräuter,
dazu Weißbrot

10. Gegrillte Peperoni

8,50€

mit Schafskäse und Tzatziki

11. Gebackener Schafskäse*⁹

10,50€

mit Remouladensauce und Toast

12. Camembert

12,50€

mit Preiselbeeren, Ananas,
frittierter Petersilie dazu Toast
und Butter

13. Knoblauchbrot mit Schafskäse

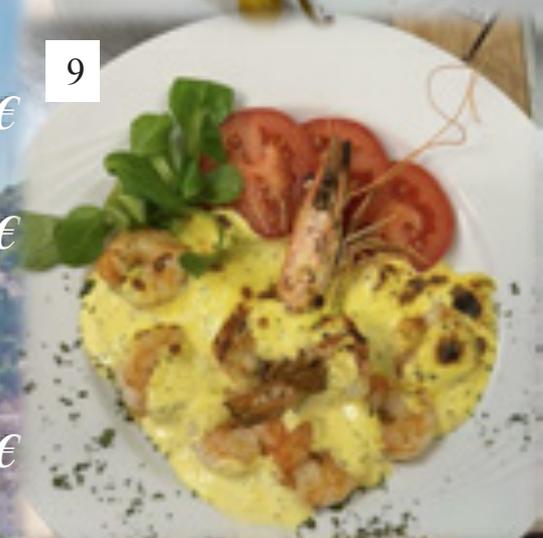
6,20€

überbacken, dazu Tzatziki

14. Knoblauchbrot

5,80€

mit Knoblauch überbacken,
dazu Tzatziki



KALTE VORSPEISEN



5

5. Mozzarella mit Tomaten, Oliven, Ei, Basilikum und Brot 10,50€



6. Kroatischer Salat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Ei, scharfer Peperoni in Öl und Essig, Schafskäse 8,50€



KROATISCHER SALAT

6

7. Geräucherter Lachs auf Salat mit Zwiebelringen und Meerrettich, dazu Toast und Butter 13,50€



7

SPEISEN

Mediterrane & Internationale Küche

 [@kroatischesrestaurantsplit](https://www.instagram.com/kroatischesrestaurantsplit)

SPLIT

Herzlich Willkommen im Restaurant

Tel: 03691/8834450

Markt 19, 99817 Eisenach

Inhaber: Familie Čondić

HAUSGEMACHTE SUPPEN

1. Brokkolicremesuppe 6,50€

2. Knoblauchrahmsuppe*² 6,50€
*mit Toast und Käse
überbacken*

3. Zwiebelsuppe 6,50€
*mit Toast und Käse
überbacken*

4. Tomatencremesuppe 6,50€

1



2



3



4



*Getränke, die in unserer Karte mit nachfolgenden
Nummern versehen sind, enthalten die genannten
Zusatzstoffe:*

**1 mit Farbstoff*

**3 koffeinhaltig*

**4 chininhaltig*

**5 Antioxidationsmittel,*

alle Weine enthalten Sulfite

Inhaltsverzeichnis

Alkoholfreie Getränke.....	1
Warme Getränke.....	2
Bier.....	3
Aperitifs, Spirituosen, Gin Tonic.....	4-5
Whisky, Cognac.....	6
Wein 0,2l.....	7
Flaschenweine 0,75l.....	8-9
Getränke, Zusatzstoffe.....	10
Hausgemachte Suppen.....	11
Kalte Vorspeisen.....	12
Warme Vorspeisen.....	13
Champignons Spezialitäten.....	14
Spezialitäten vom Grill (Fleischgerichte).....	15-18
Schnitzel.....	19
Lammspezialitäten.....	20
Argentinische Steaks und Filet.....	21
Beilagen, Extra Portionen.....	22
Fischspezialitäten.....	23-24
Empfehlungen für 2 Personen.....	25
Nudeln, Senioren Teller.....	26
Für kleinen Gäste, Dessert.....	27
Eisbecher.....	28
Zusatzstoffe.....	29