

*Sehr geehrte Gäste,*

genießen Sie die Vorzüge und Annehmlichkeiten  
unseres familiär geführten Hauses.

Lassen Sie sich in unserem Restaurant in gemütlicher und gepflegter Atmosphäre kulinarisch verwöhnen.  
Neben typischen kroatischen Spezialitäten bieten wir Ihnen auch liebevoll zubereitete Gerichte aus der deutschen Küche!

Hinweis für Gäste mit Glutenunverträglichkeit:  
Alle Soßen werden frei von Gluten zubereitet.

Einen schönen Aufenthalt  
wünscht

Ihre  
*Familie Botica*

## SUPPEN & SALATE

### **Gulaschsuppe nach Art des Hauses** (A, C, L)

mit Brot  
5,50 €

### **Tomatensuppe** (A, C, L)

mit Brot  
5,50 €

### **Tagessuppe**

ständig wechselnd  
4,50 €

### **Salatteller mit Putenstreifen** (A, C, G, K, 3, 12)

dazu frisches Baguette  
12,90 €

### **Salatteller „Dalmatinische Art“** (A, C, G)

Tomaten, Gurken, Kopfsalat in Vinaigrette  
dazu Schafskäsewürfel, Oliven & Baguette  
11,90 €

### **Salatteller „Italienische Art“** (A, C, D, G, K, 3, 7, 12)

mit Thunfisch, Schinken, Käse & Ei  
dazu frisches Baguette  
11,90 €

### **Salatteller „Spezial“** (A, C, G, K, 3, 12)

mit gebratenen Rinderfiletstreifen  
dazu frisches Baguette  
16,90 €

## VEGETARISCHES & KLEINE GERICHTE

### **Vegetarischer Teller** (A, C, G,)

diverse Gemüsesorten,  
Spiegelei & gebackener paniertes Schafskäse  
14,50 €

### **Rindercarpaccio mit Parmesankäse** (G, H, I, 3)

auf Rucolasalat  
13,90 €

### **Gebackener Schafskäse** (A, C, G, K, 12)

Salatbouquet & Remouladensoße  
12,50 €

### **Garnelen paniert** (A, B, C, G, 12)

mit Remouladensoße  
12,50 €

### **½ Dutzend Weinbergschnecken** (A, C, N)

mit Toast  
9,50 €

### **Schinkenteller „Dalmatinische Art“** (A, C, D, 7)

... natürlich mit frischem Baguette!  
11,90 €

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

### „Homburger Hof“ Spieß (G, 7)

Rumpsteak-Röllchen gefüllt  
mit Schinken & Käse in Pfefferrahmsoße  
mit Bratkartoffeln

19,50 €

### „Homburger Hof“ Burger (A, C, J, 7, 12)

Komposition aus würzigem Rindfleischpaddy  
knackigem Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln,  
Bacon und Soße dazu Pommes Frites

15,50 €

### Cevapcici „Homburger Art“ (C, G, 7)

gefüllt mit Schafskäse  
im Speckmantel  
dazu Pommes Frites

14,00 €

### Bandnudeln (A, C, D, G, H)

mit frischem Lachs  
in Pesto-Sahne-Soße

17,00 €

## FLEISCHGERICHTE

### **Pljeskavica (G)**

Hacksteak  
gefüllt mit Schafskäse  
dazu Djuvecreis  
15,00 €

### **Grill-Teller (A, G)**

verschiedene Sorten Fleisch  
mit Pommes Frites  
und Djuvecreis  
15,50 €

### **Hähnchenbrustfilet vom Grill (G)**

mit Kräuterbutter  
und Pommes Frites  
14,50 €

### **Schweinerückensteak (G)**

gefüllt mit Schafskäse  
dazu Pommes Frites  
16,00 €

### **Mixgrill (G, 7)**

Rumpsteak, Kalbssteak  
Lammkotelett & Schweinelende  
dazu Bratkartoffeln & Prinzessbohnen  
21,00 €

### **Lammkoteletts (G, 7)**

mit Knoblauchsoße  
dazu Speckbohnen & Bratkartoffeln  
24,90 €

### **Schweinelende in Champignon-Rahm (A, G)**

dazu Kroketten  
17,00 €

### **Schweinemedallions „Madagaskar Art“ (A, G)**

mit Pfefferrahmsoße dazu Kroketten  
17,00 €

### **Leber „Berliner Art“ (A, 7)**

mit Bratkartoffeln  
13,50 €

## STEAKS VOM RIND (ca. 250 g) & SCHNITZEL VOM SCHWEIN & DER PUTE

### Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>(G)</sup>

dazu Pommes Frites

23,00 €

### Rumpsteak mit Zwiebeln <sup>(7)</sup>

dazu Bratkartoffeln

23,50 €

### Rumpsteak „Special“ gefüllt mit Schafskäse <sup>(G)</sup>

dazu Bratkartoffeln

25,00 €

### Filetsteak mit Kräuterbutter <sup>(G)</sup>

dazu Bratkartoffeln

28,50 €

### Pfeffersteak <sup>(A)</sup>

mit Kroketten

28,50 €

WIR GRILLEN IHR STEAK MEDIUM.

MÖCHTEN SIE EINEN ANDEREN GARPUNKT, SO GEBEN SIE UNS BITTE BESCHEID!

### Schnitzel Wiener Art <sup>(A,C,G)</sup>

dazu Pommes Frites

13,00 €

### Zwiebelschnitzel <sup>(A, C)</sup>

dazu Pommes Frites

14,50 €

### Champignonschnitzel <sup>(A, C, G)</sup>

dazu Pommes Frites

14,50 €

### Rahmschnitzel <sup>(A, C, G)</sup>

dazu Pommes Frites

14,50 €

### Cordon bleu (v. Schwein) <sup>(A, C, G)</sup>

dazu Pommes Frites

16,00 €

### Putenschnitzel mit Rahmsoße <sup>(A, C, G)</sup>

dazu Pommes Frites

15,00 €

### Wiener Kalbsschnitzel <sup>(A, C, 7)</sup>

mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

19,00 €

## FISCHGERICHTE

### **Calamari vom Grill (A, C, N)**

nach Dalmatia Art dazu Baguette

16,00 €

### **Forelle „Müllerin“ (A, D)**

mit Salzkartoffeln

17,90 €

### **Ganze Dorade gegrillt (A, D)**

dazu Kartoffelspinat

22,00 €

### **Gegrillte Garnelen (A, B)**

mit Knoblauchsoße

dazu Baguette

23,50 €

### **Lachsfilet vom Grill (A, D)**

in Weißweinsoße

dazu Salzkartoffeln

22,00 €

### **Zanderfilet (A,D)**

mit Butterkartoffeln & Broccoli

18,00 €

&

## SPEZIALITÄTENPLATTEN FÜR 2 PERSONEN

### **H a u s – Platte (A, C, )**

je zwei

Hacksteaks, Cevapcici,

kleine Schnitzel, Putensteak, & Schweinesteak

dazu Pommes Frites und Djuvecreis

36,00 €

### **D i p l o m a t e n – Platte (A, C, G, 7)**

je zwei

Rindersteaks, Cordon Blues &

Schweinefilet im Speckmantel

dazu Pommes Frites, Djuvecreis,

Gemüse & Pfeffersoße

40,00 €

### **F i s c h – Platte (A, C, D)**

verschiedene Fischspezialitäten

gebacken und gegrillt

dazu Salzkartoffeln & Spinat

48,00 €

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

&

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

### **“Rotkäppchen” Schweineschnitzel <sup>(J)</sup>**

mit Pommes Frites & Ketchup

8,00 €

### **“Schneewittchen” Putenschnitzel – paniert <sup>(A, C)</sup>**

in Rahmsoße dazu Kroketten

9,00 €

### **“Kleiner Gockel” Hähnchen-Nuggets <sup>(A, C, J)</sup>**

mit Pommes Frites & Ketchup

8,00 €

**Pommes Frites** 4,00 €

**Bratkartoffeln <sup>(7)</sup>** 4,50 €

**Kroketten <sup>(A)</sup>** 4,00 €

**Salzkartoffeln** 4,00 €

**Djuvecreis <sup>(G)</sup>** 4,00 €

**Gemüse <sup>(G)</sup>** 4,50 €

**Spinat** 4,50 €

**Gemischter Salat <sup>(G)</sup>** 4,50 €

## DESSERTS

&

### Crêpes (A, C, G, H)

mit Nougatcreme & Sahne

6,50 €

### Crêpes (A, C, G, 8, 3)

mit Vanilleeis & Sahne

7,50 €

### Apfelstrudel (A, C, G, H, 8, 3)

mit Vanillesoße & Vanilleeis

6,50 €

### Panna Cotta (G)

mit saisonalem Kompott

6,00 €

### Vanilleeis (A, G, 8, 3)

mit heißen Himbeeren & Sahne

6,00 €

### Vanilleeis (A, G, 8, 3)

mit heißer Schokolade & Sahne

6,00 €

### Gemischtes Eis (A, G, 8, 3)

mit Sahne

5,00 €

## WARME GETRÄNKE

### Tasse Kaffee <sup>(9)</sup>

2,50 €

### Kännchen Kaffee <sup>(9)</sup>

4,50 €

### Cappuccino <sup>(G, 9)</sup>

3,00 €

mit geschäumter Milch

### Espresso <sup>(9)</sup>

2,30 €

### Doppelter Espresso <sup>(9)</sup>

4,00 €

### Original Türkischer Mocca <sup>(9)</sup>

4,00 €

### Milchkaffee <sup>(G, 9)</sup>

3,50 €

### Heiße Schokolade <sup>(G, 10)</sup>

3,50 €

mit Sahne

### Tee

2,50 €

Darjeeling - Earl Grey -

English Breakfast - Roibusch,

Früchte – Kräuter - Pfefferminz

### Glühwein

4,80 €

### Heißer Apfelwein

3,00 €

Kenn-Nr.	Lebensmittel	Dazu gehören	Beispiele / Vorkommen
<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern	Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier
<b>B</b>	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sahimi, Surimi
<b>C</b>	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eier aller Geflügel- und Vogelarten	Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts
<b>D</b>	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Fischarten, Kaviar	Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten
<b>E</b>	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saté-Soße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee
<b>F</b>	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art
<b>G</b>	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	die Milch aller Säugetiere	Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nuss-Nougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Dessert, Kakao, Wein, Molken-/Frucht-/Instantdrinks
<b>H</b>	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse	Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee
<b>I</b>	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen Curry, salzige Snacks (Chips)

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

Kenn-Nr.	Lebensmittel	Dazu gehören	Beispiele / Vorkommen
<b>J</b>	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse
<b>K</b>	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Dessert
<b>L</b>	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sup>2</sup>	mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier	Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch
<b>M</b>	Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse		Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze
<b>N</b>	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	(asiatische) Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Kenn-Nr.	Zusatzstoff	Beispiele / Vorkommen
1	Mit Farbstoff	Man kann in tierische und pflanzliche Farbstoffe unterscheiden. Ein tierischer Farbstoff ist z.B. Karmin (von der Cochenille-Schildlaus) in CAMPARI, ein pflanzlicher z.B. Carotin als Farbe von FANTA oder „gold-gelb-Macher“ in manchen Butter- oder Pflanzenfetten
2	Mit Konservierungsstoff	Diese Zusatzstoffe werden den Lebensmitteln zugesetzt um den mikrobiellen Verderb der Lebensmittel durch Bakterien, Pilze und Hefen zu verzögern oder gar zu verhindern. Die einen werden nur zur Oberflächenkonservierung angewandt, z. B. Früchte, hier werden die Poren an der Schale versiegelt und verhindern das Eindringen von Pilzen. Die anderen werden dem Lebensmittel zugemischt und verhindern den Lebensmittelverderb, z. B. Schimmelpilze im Schnittbrot.
3	Mit Antioxidationsmittel	Sie wirken einer Oxidation entgegen oder verlangsamen diese, wodurch der Lebensmittelverderb durch Luftsauerstoff verhindert wird. Zum Beispiel werden der Vitaminabbau von luftempfindlichen Vitaminen und das Ranzigwerden von Fett gehemmt. Besonders Letzteres gehört zu den Hauptaufgaben der Antioxidationsmittel und wird z.B. in Trockensuppen, Speisefetten etc. verwendet, also bei vielen fetthaltigen Lebensmitteln.
4	Mit Geschmacksverstärker	Sie intensivieren den Geschmack bestimmter Geschmacksrichtungen, die während der Verarbeitung verloren gegangen sind. Besonders werden sie angewandt bei Produkten, denen Wasser entzogen wurde oder die durch Hitze oder Tiefgefrieren konserviert wurden, z. B. Trockensuppen aus der Tüte, gekörnte Brühe etc.
5	geschwefelt	Beim Wein erfolgt „schwefeln“ mit flüssigem SO <sup>2</sup> (Schwefeldioxid) oder festem Kaliumdisulfit, das dem Most/Wein zugeführt wird, um den Wein vor schädlichen Bakterien und Schimmelpilzen zu schützen und eine farbliche oder geschmackliche Veränderung durch Lufteinfluss zu verhindern. Schwefel bindet zudem unerwünschte Gärungsnebenprodukte und stabilisiert gesundheitlich positiv bewertete Polyphenole.
6	geschwärzt	Farbstoffe werden angewandt, um Lebensmitteln ein besseres Aussehen zu verleihen. Sie dürfen nicht den Farbton des frischen Lebensmittels übertreffen. Um den Verbraucher nicht zu täuschen, müssen auf der Verpackung bzw. dem Speiseplan die Worte „gefärbt“ oder „mit Farbstoff“ für den Verbraucher sofort ersichtlich und deutlich lesbar sein. Ausnahme: Gibt man zum Beispiel schwarze Oliven in einen Schafskäsesalat, muss dieses gekennzeichnet sein. Schwarze Oliven werden mit Eisen-II-gluconat oder mit Eisen-II-lactat gefärbt, um die tiefschwarze Farbe einer reifen Olive vorzutäuschen. Hier muss der Verbraucher mit dem Wort „geschwärzt“ informiert werden.

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

<b>7</b>	Mit Phosphat	Phosphate sind lebenswichtige Bestandteile unseres Organismus. Sie sind am Aufbau der DNA beteiligt. Somit sind sie praktisch in allen Lebensmitteln natürlicherweise enthalten. Hauptsächlich jedoch in eiweißreichen Lebensmitteln wie Milch, Fleisch, Fisch und Eiern. In Form von Polyphosphaten finden Phosphate als Zusatzstoffe in der Lebensmittelindustrie Verwendung. Sie werden beispielsweise zum Enthärten von Wasser, als Schmelzsalz für Schmelzkäse oder bei der Herstellung von Brühwürsten, Surimi oder Fischstäbchen verwendet. Auch in colahaltigen Getränken ist der Gehalt an Phosphat sehr hoch
<b>8</b>	Mit Milcheiweiß (nur bei Fleischprodukten)	mit Milcheiweiß: ist das in der Kuhmilch enthaltene Eiweiß. Es besteht aus 80% Kasein und 20% Molkenprotein. Milcheiweiß hilft bei der Mischung von Stoffen, die sich normalerweise nicht miteinander verbinden, z.B. Öl und Ei
<b>9</b>	koffeinhaltig	Koffein ist ein in Kaffeebohnen, Tee- und Mateblättern, Kolanüssen und Guarana-Paste vorkommendes Alkaloid und ist in vielen Getränken (z.B. Kaffee, Cola, Energydrinks) enthalten
<b>10</b>	chininhaltig	Chinin ist ein weißes, kristallines Pulver mit sehr bitterem Geschmack und gehört zu einer Gruppe von Alkaloiden, die in der Rinde des in Südamerika beheimateten Chinarindenbaumes vorkommen /
<b>11</b>	Mit Süßungsmittel	Süßungsmittel werden die Stoffe bezeichnet, die zum Süßen von Nahrungsmitteln verwendet werden und im Gegensatz zum Haushaltszucker (Saccharose) den Insulin- und Blutzuckerspiegel nur wenig oder gar nicht beeinflussen. Deshalb werden sie vor allem in Nahrungsmitteln für Diabetiker verwendet.
<b>12</b>	gewachst	Das Überziehen von Lebensmitteln mit Wachsen (Bienenwachs oder Schellack) ist eine Methode um Qualitätseinbußen, wie Austrocknung und Aromaverlust bei Obst zu verhindern. Diese Methode wird bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen angewandt.