



Restaurant Bernstein

Dobrodosli und Willkommen

Wir möchten Sie neugierig machen auf unsere „regionale - mediterrane und maritime Küche“.

Erleben Sie in unserem Restaurant entspannte Stunden mit kulinarischen Köstlichkeiten in gemütlicher Atmosphäre. Alle Gerichte werden von uns für Sie frisch zubereitet.

Der freundliche Service und die kompetente Beratung stehen bei uns im Vordergrund.

Auch für unsere kleinen Gäste ist bestens gesorgt.

Wir wünschen Ihnen entspannte und gemütliche Stunden und einen recht guten Appetit und freuen uns über Ihren Besuch!

Ljubica Crkvenac Bartulovic und Team



Sehr geehrte Gäste

Für den Allergiker ist es von großer Bedeutung zu wissen, was in seinem Essen steckt, da seine Gesundheit - ggf. sein Leben - bedroht ist.

Ihre Zufriedenheit ist für uns Verpflichtung!

Deshalb fragen Sie bitte unser Servicepersonal. Es wird Ihnen eine Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen in unseren Speisen ausgehändigt.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

A glutenhaltiges Getreide (Weizen)

B Krebstiere (Gambas, Muscheln)

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

H Schalenfrüchte (Bohnen)

I Sellerie

J Senf

L Sesamsamen

M Schwefeldioxid und Sulfite

N Lupinen

O Weichtiere

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 mit Phosphat

8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

12 gewachst

13 mit Taurin



Aperitifs

Unsere Empfehlung:

Bernstein - Aperitif (Prosecco mit Pfirsich) 4,50 €

Martini weiß oder rot ¹ 0,05l 4,00 €

Portwein weiss oder rot 0,05l 4,00 €

Sherry (trocken oder medium) 0,05l 4,00 €

Campari Soda ¹ 4,50 €

Campari Orange ¹ 4,50 €

Prosecco Valdo 0,1l 3,80 €

Prosecco Crodino 0,2l 6,00 €

Aperol Spritz ^{1,10} 0,2l 6,50 €

Prosecco Valdo Flasche 0,7l 24,50 €

Kir Royal 0,1l 5,50 €



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind auf Rucolabett mit Parmesan 8,G	11,50 €
Carpaccio vom Lachs in Dill-Senf-Sauce 2,D,J	11,50 €
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum 2,8,G	7,50 €
Gemischter Vorspeisenteller 6 2,3,7,8,D,G	
Für 1 Person	10,50 €
Für 2 Personen	18,50 €
Gambas à la Bernstein 2,6,B	10,50 €
Octopus-Salat D	10,50 €
Bruschetta, verschiedene Variationen, 1 m lang	12,50 €

Suppen

Fischsuppe nach kroatischer Art 2,A,B,D	7,50 €
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen 1,3,8,H,G	5,00 €
Kraftbrühe mit Eierflocken c	5,00 €
Kraftbrühe mit Gemüseeinlage und Parmesan 2,8,G	5,50 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Kracherle 8,A,G	6,50 €



Salate

	Vorspeise	Hauptspeise
Beilagensalat c	4,00 €	
Italienischer Salat 1,2,7,C,G	6,50 €	9,50 €
Hirtensalat 2,G	7,00 €	10,50 €
Salat mit Thunfisch, Kapern und Ei 2,3,C,D	6,50 €	9,50 €
Blattsalat mit Putenspieße im Speckmantel 2,7,C		12,50 €
Badischer Wurstsalat mit Käse 2,7,C		8,50 €
Salat "Adria" (mit Garnelen vom Grill) 2,B		14,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Pommes Frites 1,2,F,L (mit Ketchup oder Mayo)	3,50 €
Mickey Maus A,C,G,L (kleines Schnitzel mit Pommes)	5,00 €
Käptain Iglo 1,2,A,C,D,G,L (Fischstäbchen mit Pommes)	5,00 €
Tin-Teller 3,A,G (Spaghetti mit Tomatensauce)	4,50 €



Unsere Empfehlung

*Hausgemachte Kürbissuppe
mit Sahnehäubchen und Kürbisöl
7,50 €*

*Grüne Tagliatelle mit Steinpilzen und Shrimps
in leichter Sahnesauce, dazu Salat
15,50 €*

*Lachsscheiben scharf gegrillt
auf Kürbis-Paprika-Reis-Gemüse,
dazu eine leichte Kürbissauce und Salat
21,50 €*

*Flanksteak vom Grill mit Kartoffel-
Kürbispüree und feiner Preiselbeersauce,
dazu Salat
25,50 €*

*Miesmuscheln in Weinsud nach kroatischer
Art, Tomaten, Knoblauchsauce pikant,
dazu Brot
16,50 €*

*Als Dessert empfehlen wir
PFLAUMENDUETT
7,50 €*



Nudelgerichte

Spaghetti mit frischer Tomaten-Basilikum-Sauce ^{2,A,G}	8,00 €
Spaghetti "Zagreb" (Schrimps, Oliven, Knoblauch) ^{2,6,A,B}	12,00 €
Penne mit Lachs und Gemüsestreifen ^{A,D}	12,50 €
Gnocchi mit grüner Pestosauce ^{2,G}	8,00 €
Tagliolini mit Räucherlachs und Broccoli in Sahnesauce ^{2,3,A,C,D,G}	13,50 €
Spaghetti mit Gambas, Sardellen, Frühlingszwiebeln, Chiliringe und Knoblauch in hausgemachter Tomatensauce und Salat	19,50 €

Fleischgerichte

Cevapcici nach kroatischer Art (mit Käse gefüllt im Speckmantel)
mit Ajvar, Djuvec Reis und Krautsalat ^{2,3,7,G}
15,50 €

Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat ^{2,3,7,A,C,G}
14,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,
Pommes und Salat ^{2,3,7,A,C,G}
18,50 €

Kalbsrückensteak "Bernstein" mit pikanter Paprika-
Tomatensauce, Nudeln und Salat ^{2,3,7,A,C,G}
22,50 €

Kalbsschnitzel à la Chef (gefüllt mit Champignons, Käse und
Vorderschinken) mit Spätzle und Salat ^{2,3,7,A,C,G}
22,50 €

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes und Salat ^{2,3,7,A,C,G,L}
20,50 €



Fleischgerichte

Cordon Bleu nach kroatischer Art mit Schinken, Käse und Ajvar gefüllt, dazu Twisterkartoffeln und Krautsalat

22,50 €

Schweinelendchen mit Pfefferrahm-Sauce, Spätzle und Salat ^{2,3,8,A,C,G}

16,50 €

Schweinelendchen nach Art des Kochs (im Parmesanmantel) mit Tomtenspaghetti und Salat ^{2,3,A,C,G}

17,50 €

Kroatische Pfanne mit Spätzle und Salat ^{2,A,C,G}

16,50 €

Rumpsteak vom Grill mit Zwiebel oder Kräuterbutter, Pommes und Salat ^{2,A,C,G,L}

22,50 €

Rinderfilet vom Grill an mediterranem Gemüse mit Kartoffeln und Salat ^{A,C}

27,50 €

Grillteller „Zagreb“ (Kalb-, Rind-, Puten- und Hackfleisch) mit Pommes und Krautsalat ^{2,3,A}

20,50 €

Grillplatte „Bernstein“ für 2 Personen (Lendchenspieß, Cevapcici, Kalbsschnitzel Chef, Rumpsteak mit Zwiebeln, Putensteak und Debreziner) mit Pommes, Kroketten, Djuvec-Reis und Krautsalat ^{2,3,7,A,C}

43,00 €



Fischgerichte

*Zanderfilet an Rieslingsauce mit Butternudeln
und Salat ^{A,C,D,G}
18,50 €*

*Zanderfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Salat ^{C,D}
18,50 €*

*Lachssteak vom Grill an Rosa-Beerensauce mit Butterreis
und Salat ^{2,C,D,G}
20,50 €*

*Kross gebratenes Doradenfilet an mediterranem Gemüse,
Rosmarinkartoffeln und Salat ^{C,D}
20,50 €*

*Octopus gegrillt mit Knoblauch - Olivenöl, Kartoffeln
und Salat ^{B,C}
22,50 €*

*Seezunge gegrillt mit Rucola, Kartoffeln und Blattsalat ^D
26,50 €*

*Fischspieße „Dubrovnik“ mit Maisreis und Salat
19,50 €*

A decorative border surrounds the page. At the top, two figures hold a large platter of food, including a fish and bread. The left figure is a woman in classical attire, and the right is a man in a turban and robe. The border continues down the sides with various motifs: a fish, a woman's head, and floral patterns. At the bottom, there are more floral and fruit motifs.

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Taunusquelle	Fl. 0,25/2,50 € Fl. 0,75/4,50 €
Taunusquelle still	Fl. 0,50/3,20 €
Cola, Cola light, Fanta, Spezi ^{1,3,9,11,12}	0,2l/2,80 € 0,4l/3,50 €
Apfelsaftschorle - Naturtrüb	0,2l/3,00 € 0,4l/4,50 €
Orangensaftschorle	0,2l/3,40 € 0,4l/4,50 €
Grapefruitschorle	0,2l/3,40 € 0,4l/4,50 €
Johannisbeerschorle	0,2l/2,40 € 0,4l/3,60 €
Apfelsaft - Naturtrüb	0,2l/3,00 € 0,4l/4,50 €
Orangensaft	0,2l/3,00 € 0,4l/4,50 €
Grapefruitsaft	0,2l/3,00 € 0,4l/4,50 €
Johannisbeernektar	0,2l/3,00 € 0,4l/4,50 €
Bitter Lemon ¹⁰	0,2l/3,00 € 0,4l/4,50 €



Weisswein


Malvazija-Kroatien Spitzenwein trocken L	0,25l 4,50 €
Pinot Grigio-Italien halbtrocken L	0,25l/4,50 €
Gutedel-Baden Qualitätswein L	0,25l/4,80 €
Riesling-Baden Durbacher Klingelberger trocken L	0,25l/5,00 €
Weinschorle (weiß, rot, rosé) L	0,25l/3,60 €

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst-Baden Qualitätswein L	0,25l/4,80 €
Bardolino Chiaretto-Italien Qualitätswein trocken L	0,25l/4,80 €

Rotwein

Kastelet-Kroatien Qualitätswein trocken L	0,25l/4,80 €
Chianti-Italien trocken L	0,25l/4,80 €
Spätburgunder-Baden Qualitätswein L	0,25l/4,80 €



Flaschenweine (auch offen erhältlich)

Rotwein

	Fl. 0,75l	1/4l	1/8l
<i>Merlot Gimmeldiger Meerspinne 2014</i> Weingut Klohr, Pfalz - Klassischer Merlot mit ausgeprägter Beerennote und einem samtigen Finish	22,50 €	7,50 €	4,00 €
<i>St. Jacobus-Spätburgunder 2013</i> Trocken, Britzinger Rosenbergr Spätburgunder im Barrique gereift. Kräftige Aromen erinnern an Kirschen mit vom Barriquefass eingebundene Tannine	27,50 €	9,50 €	4,80 €
<i>Schiraz Barosse-Peter Lehmann 2014</i> Mehrere Male mit Gold aufgezeichneter australischer Wein, kräftig im Geschmack mit Aromen von Pflaumen und dunkler Schokolade durch 12 Monate Fassreifung	30,50 €	10,50 €	5,50 €

Weiswein

<i>Chardonnay Spätlese trocken 2015</i> Winzer Andreas Männle Durbach. Ein rassiger Wein mit Duft nach Aprikosen und Pfirsichen	22,50 €	7,50 €	4,00 €
<i>Verdicchio - Italien 2014</i> Heller, strohgelber Wein gekeltert aus 85% Verdicchio Trauben, 15% Malvasia, Frisch und lang anhaltend	23,00 €	8,00 €	4,00 €
<i>Nachtgold Eiswein - Dessertwein 2011</i> Im Dunkeln gelesen und gekeltert unter -7°C mit intensiven Aromen von Pfirsich, Melone, Apfel und reifer, edler Süße	Fl. 0,5l 35,00 € 0,10l 7,00 €		



Bier vom Fass

Hoepfner Pils ^A	0,3l/3,20 €	0,4l/3,50 €
Hoepfner Porter ^{1,A}	0,2l/3,00 €	0,3l/3,50 €
Radler ^{1,2,3,A}	0,4l/3,50 €	0,5l/4,50 €
Waldhaus Pils ^A	0,3l/3,00 €	0,4l/3,50 €
Waldhaus ohne Filter, naturtrüb ^A	0,3l/3,00 €	0,4l/3,50 €
Waldhaus Radler naturtrüb ^A	0,4l/3,50 €	0,5l/4,50 €
Hatz Hefe hell ^A	0,3l/3,00 €	0,5l/4,50 €

Flaschenbiere

Hoepfner Hefe dunkel ^{1,A}	0,5l/4,00 €
Hoepfner Kristallweizen ^A	0,5l/4,00 €
Erdinger Weizen alkoholfrei ^A	0,5l/4,00 €
Clausthaler alkoholfrei ^A	0,33l/3,50 €
Bleifrei naturtrüb alkoholfrei	0,33l/3,50 €
Bleifrei Radler alkoholfrei	0,33l/3,50 €