
Herzlich willkommen im Restaurant Croatic. Wie schön, dass Sie bei uns sind.

In stilvollem Ambiente im Herzen von Wiesbaden-Nordenstadt vereinen wir das Beste der kroatischen Kochkunst mit internationalen Einflüssen und echter Gastfreundschaft.

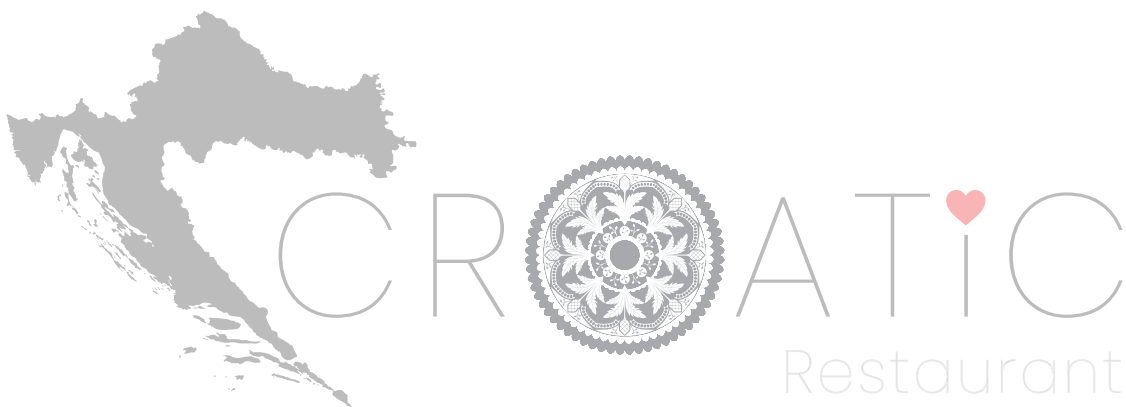
Für uns bedeutet Qualität mehr als nur gutes Essen – sie beginnt bei sorgfältig ausgewählten Zutaten und zeigt sich in jedem liebevoll zubereiteten Detail.

Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie entspannte Stunden in unserem idyllischen Biergarten, verbringen Sie gesellige Momente auf unserer Kegelbahn oder feiern Sie stilvoll in unserem geschmackvoll gestalteten Veranstaltungsraum – der ideale Rahmen für private Feiern, geschäftliche Anlässe oder besondere Momente mit Ihren Liebsten.

Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung zusammen. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, den Sie nicht auf unserer Karte finden, sprechen Sie uns jederzeit gerne an –

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen.

Croatic – ein Ort für Genießer und ein Geheimtipp für wahre Feinschmecker.



VORSPEISEN & SALATE

1. Hausgemachte Thunfischpastete auf Brot	D, A	7,00 €
2. Livnoer Käse, gegrillte Oliven & Brot	G, A	9,00 €
3. Champignon-Creme auf Brot überbacken	G, A	6,50 €
4. Sopska Salat	G	7,50 €
(Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, geriebener Käse, Oliven, Essig-Öl Dressing)		
5. "Croatian" Thunfisch – Sopska Salat	D, G	10,00 €
6. Camembert auf Brot & Sopska salat	G, A, C	10,00 €
7. "Hähnchen-Caesar Salat"	D, G, C	14,50 €

SUPPEN

10. Rinderbouillon mit Fleischstückchen	I,	6,50 €
11. Gemüsesuppe mit Nudeln	I, A	4,50 €

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

20. Veggie Pljeskavica

(mit Rosmarinkartoffeln & Tartar-Dip)

A, G, C, J

14,00 €

21. Veggie Burger

(mit Pommes frites, Tartar-Dip & Coleslaw)

A, G, J, C, K, 2

14,00 €

22. Spitzpaprika auf Brot

(mit Schafskäse gefüllt und überbacken, dazu Sopska Salat)

A, G

13,50 €

23. Panierte Käse

(mit Grillgemüse & Hollandaise-sweetchilli Sauce)

G, C, A

13,00 €

24. Marta's Nudeln

"alla Bolognese" (auch als vegan erhältlich)

A

12,50 €

25. Kartoffel-Champignon Auflauf

(mit Käse überbacken, dazu Brot)

A, G

14,50 €

26. Nudeln in Rahmchampignonsauce

A, G, I

12,50 €

GRILLGERICHTE

Allergene und
Inhaltsstoffen

30. Janjeca jetrica 	G, C, J	17,00 €
(Lammleber mit Kartoffelpüree, Zwiebel, Bratapfel & Salat)		
31. Cevapcici 	A, G, J, C	16,00 €
(Rinderröllchen in Ajvar-Rahm Sauce mit Pommes frites, Djuvec, Zwiebel & Salat)		
32. Punjena pljeskavica  	A, G, C, J	17,00 €
(Hacksteak mit Käse gefüllt, dazu Pommes frites, Djuvec, Zwiebel, Ajvar & Salat)		
33. Gurman pljeskavica 	A, G, C, J	19,00 €
(Hacksteak mit Käsewürfel & Speck nach Wahl, dazu Pommes frites, Djuvec, Zwiebel & Salat)		
34. Svinjski medaljoni 	A, G, C, J	19,00 €
(Schweinemedallions in Jäger-Sauce mit Kroketten, Djuvec & Salat)		
35. Balkan-Burger  	A, G, J, C, K, 2	15,50 €
(mit Pommes Frites, Tartar-Dip & Salat)		
36. Grillteller "Mostar"   	A, G, C, J	20,50 €
(Hähnchen im Speck, Schweinekotelett, Cevapcici & Rindersteak mit Pommes frites, Djuvec, Ajvar & Salat)		
37. Chefteller "Livno"  	A, G, C, J	22,00 €
(Pljeskavica, Cordon bleu & Rindersteak mit Grillgemüse, Pommes frites, Tartar-Dip & Salat)		
38. Svinjski raznjici 	G, C, J	17,50 €
(Schweinespieß, dazu Pommes frites, Djuvec, Ajvar & Salat)		
39. "Pola-Pola"  	A, G, C, J	16,50 €
(Schweinespieß & Cevapcici mit Pommes frites, Djuvec, Ajvar & Salat)		
40. Pileci raznjici  	G, C, J	18,00 €
(Hähnchenspieß im Speckmantel mit Pommes frites, Djuvec, Ajvar & Salat)		

SCHNITZEL

41. "Wiener Art" 	A, G, C, J	15,50 €
(mit Pommes frites, Tartar-Dip & Salat)		
42. Jägerschnitzel 	A, G, I, J, C	17,00 €
(nach bayerischer Art mit hausgemachten Jäger-Sauce, dazu Spätzle & Salat)		
43. Ritterschnitzel 	A, G, C, J	17,50 €
(mit Bratkartoffeln, Zwiebel, Spiegelei, Speckwürfel & Salat)		
44. Hessenschnitzel 	A, G, C, J	17,50 €
(mit Bratkartoffeln, Meerrettich, Zwiebel, Käse & Salat)		
45. Zwiebel Schnitzel 	A, G, C, J	16,50 €
(mit Bratkartoffeln, Zwiebel & Salat)		
46. Cordon-Bleu 	A, G, C, J	18,50 €
(mit Pommes frites, Tartar-Sauce & Salat)		
47. Mediterranes Hähnchenschnitzel 	A, G, C, J	18,50 €
(mit Rosmarinkartoffel, Tomaten, Oliven, Schafskäse & Salat)		
48. Hähnchen Cordon-Bleu 	A, G, C, J	19,50 €
(mit Pommes frites, Tartar-Sauce & Salat)		

PLATTEN & KOMBINATIONEN

Wir kreieren gerne Platten und Kombo-Teller nach Ihrem Wunsch.

Sprechen Sie uns an und wir finden eine passende Kombination für Sie

FISCHGERICHTE

Allergene und
Inhaltsstoffen

50. Gegrillte Calamares

D, G

21,50 €

(mit Spinat & Kartoffeln nach dalmatinischer Art)

51. Panierte Calamares

A, C, D, G, J

20,50 €

("Fisch & Chips" style mit Pommes frites und Tartar-Sauce)

52. Lachsfilet in Weißweinsauce

D, G

24,00 €

(mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffel)

53. Zanderfilet in Dillrahmsauce

D, G

23,50 €

(mit Salzkartoffeln und Grillgemüse)

*Zu jedem Fischgericht ist eine kleine Portion hausgemachte Thunfischpastete inklusiv.

AUS DEM TOPF

60. Rindergulasch

I, C

19,00 €

(nach ungarischer Art mit Spätzle)

61. Rindfleisch – Kartoffel Auflauf

A, G, I

16,50 €

(mit Käse überbacken, dazu Brot)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

70. Fischstäbchen

(mit Pommes frites & Dip nach Wahl)

71. Mini Cevapcici

(mit Pommes frites & Dip nach Wahl)

72. Hausgemachte Chicken Nuggets

(mit Pommes Frites & Dip nach Wahl)

73. Nudeln in Tomatensauce

Allergene und
Inhaltsstoffen

A, G, C, 2

8,00 €

A

10,00 €

A, C

11,50 €

A

9,00 €

DESSERT

80. Tiramisu im Glas

81. Gemischtes Eis

82. Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten

83. Palacinken mit Vanilleeis & Karamellsauce

84. Palacinken mit Nutella & Keks

85. Schoko-Soufflé mit Vanillesauce

A, C, G

5,50 €

G

6,50 €

G

8,00 €

A, C, G

7,50 €

A, C, G, H

7,00 €

A, C, G

7,50 €

BEILAGEN

	Allergene und Inhaltsstoffen	
· Pommes Frites		4,00 €
· Rosmarinkartoffeln		4,50 €
· Bratkartoffeln		4,50 €
· Pfannengemüse		5,00 €
· Kroketten	A, G	4,00 €
· Kartoffelpüree	G	4,00 €
· Butterreis	G	3,50 €
· Djuvecris		4,00 €
· Beilagensalat	G, C, J	4,50 €
· Portion Brot	A	3,00 €
· Knoblauchbrot	A	4,00 €

DIP

· Ketchup		1,00 €
· Mayonnaise	C, G	1,50 €
· Ajvar		2,00 €
· Hausgemachte Tartar-Sauce	G, C, J	2,50 €

KAFFEE

· Tasse Kaffee	9	3,50 €
· Espresso	9	3,00 €
· Espresso Macchiato	9, G	3,50 €
· Espresso Doppio	9	5,50 €
· Cappuccino	9, G	4,50 €
· Latte Macchiato	9, G	5,50 €
· Heißer Kakao	G	4,50 €

* Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir erstklassigen Gastro-Kaffee, laktosefreie Milch und eine professionelle Siebträgermaschine – überzeugen Sie sich selbst vom Unterschied.

TEE

· Verschiedene Sorte		3,00 €
· Tee mit frischem Ingwer		4,50 €
· Tee mit frischer Minze		4,00 €
· Heiße Zitrone		4,00 €

WASSER

	0,25 l	0,75 l
· TaunusQuelle Medium	3,00 €	7,50 €
· TaunusQuelle Still	3,00 €	7,50 €

SAFT & NEKTAR

	Allergene und Inhaltsstoffen	<u>0,20 l</u>	<u>0,30 l</u>	<u>0,40 l</u>
· Coca-Cola oder Mezzo Mix	1, 9, 14	3,00 €		4,00 €
· Coca-Cola Zero	1, 9, 13, 14	3,00 €		4,00 €
· Fanta oder Sprite	1, 14	3,00 €		4,00 €
· Schweppes Bitter Lemon/Tonic	10, 14	3,50 €		
· Apfelsaft, Traubensaft, Kirschsaff / Schorle		3,50 €		4,50 €
· Zitronenlimonade			4,50 €	
· Hausgemachte Ingwer-Limonade			4,50 €	
· Hausgemachter Eistee			6,50 €	

LONGDRINK UND APERITIV

· Vinino Hauslikör		2 cl	3,10 €
· Kruskovac	1	2 cl	3,10 €
· Sliwowitz		2 cl	3,10 €
· Vodka Absolut		2 cl	4,00 €
· Gin		2 cl	4,00 €
· Jack Daniels		2 cl	5,00 €
· Pelinkovac Antique	1	3 cl	4,50 €
· Jägermeister oder Ramazzoti	1	2 cl	3,50 €
· Baileys auf Eis		3 cl	4,00 €
· Martini Bianco	G	5 cl	4,50 €
· Aperol Spritz	1	0,30 l	7,50 €
· Lillet WildBerry		0,30 l	8,50 €
· Campari Soda oder Orange		0,25 l	7,90 €
· Hugo	1	0,30 l	8,00 €

	Allergene und Inhaltsstoffen	<u>0,30 l</u>	<u>0,50 l</u>
BIER FOM FASS			
· König Pilsener		3,50 €	4,50 €
· Benediktiner Weissbier		3,50 €	4,50 €
· Benediktiner Hell		3,80 €	4,80 €
GEMISCHT		<u>0,30 l</u>	<u>0,50 l</u>
· Radler oder Cola-Bier	1, 9, 14	3,50 €	5,40 €
· Cola-Weizen	1, 9, 14		4,50 €
FLASCHENBIER		<u>0,33 l</u>	<u>0,50 l</u>
· König Pilsener Alkoholfrei		3,80 €	
· Köstritzer Dunkel		3,80 €	
· Benediktiner Weissbier Alkoholfrei			4,80 €
· Benediktiner Dunkel			4,80 €
· Kristallweizen			4,80 €
APFELWEIN		<u>0,25 l</u>	<u>0,50 l</u>
· Lokaler Apfelwein vom Fass		3,00 €	4,50 €

SEKT

· Mini

0,10 l

0,75 l

4,00 €

· Fürst von Metternich

33,50 €

ROTWEIN & ROSE

Kroatien, Herzegowina

0,20 l

0,50 l

· Plavac trocken

6,50 €

11,50 €

· Blatina trocken

5,50 €

9,50 €

· Merlot Laguna trocken

6,50 €

11,50 €

· Rose Dubrovnik trocken

7,00 €

12,50 €

· Rose Laguna halbtrocken

7,00 €

12,50 €

Italien

· Primitivo trocken

6,50 €

11,50 €

Deutschland

· Dornfelder halbtrocken

5,50 €

9,50 €

· Dornfelder lieblich

5,50 €

9,50 €

WEIßWEIN

Kroatien, Herzegowina

· Malvazija Laguna trocken

7,00 €

12,50 €

· Grasevina Krauthaker trocken

6,50 €

11,50 €

· Zilavka Mostar trocken

5,50 €

9,50 €

· Laski Rizling Kutjevo lieblich

6,50 €

11,50 €

Deutschland

· Grauburgunder trocken

5,50 €

9,50 €

5,50 €

9,50 €

5,50 €

9,50 €

ALLERGENE UND INHALTSSTOFFEN

HINWEIS ZU INHALTSSTOFFEN – FOOD ADDITIVE:

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

9 = mit Koffein

10 = chininhaltig

13 = enthält eine Phenylalaminquelle

14 = mit Süßungsmittel

HINWEISE ZU ALLERGENEN – ALLERGEN:

• A = glutenhaltiges Getreide

• H = Schalenfrüchte

• B = Krebstiere

• I = Sellerie

• C = Eier

• J = Senf

• D = Fisch

• K = Sesamsamen

• F = Soja

• N = Weichtiere

• G = Milch