RESTAURANT
BRUNNEN AM THEATER

Kroatische und internationale Spezialitäten

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

Dieburger Str. 27 | 63322 Rödermark

Telefon 06074 960696

Öffnungszeiten
11:30 – 14:30 Uhr und 17:30 – 23:00 Uhr
Sonntag bis 22:00 Uhr | Montag Ruhetag

RESTAURANT
BRUNNEN AM THEATER
Kroatische und internationale Spezialitäten

Aperitifs

Glas	0,1 l
Sanbittèr (alkoholfrei) [1]	4,00
Sanbittèr mit Orangensaft oder Soda [1]	4,80
Campari mit Orangensaft oder Soda [1,9]	4,80

Glas	5 cl
Martini Bianco oder Rosso [1]	4,00
Sherry Extra Dry oder Medium	4,00

Prosecco & Sekt

Glas	0,1 l
Prosecco	4,00
Prosecco mit Aperol [1]	4,80
Kir Royal [1]	4,80

Flasche	0,75 l
Prosecco	23,00
Mumm Sekt, Extra Dry	21,50

Suppen

1 **Rindfleischsuppe** [4]
mit Karotten, Nudeln und Petersilie 3,00

2 **Tomatencremesuppe** [4]
mit Sahnehaube
Vegan: ohne Sahne 4,30

3 **Französische Zwiebelsuppe** [4]
Rinderbrühe mit gedünstetem Zwiebeln und Toast, überbacken mit Käse 4,80

4 **Gulaschsuppe**
hausgemacht, mit Weißbrot 5,30

Vegetarische und vegane Gerichte

Vegetarische Gerichte sind in unserer Speisekarte mit diesem Symbol gekennzeichnet.

Einen Teil davon können wir auf Wunsch auch als veganes Gericht zubereiten.

Vegane Gerichte erkennen Sie an diesem Symbol.

Möchten Sie eine besondere Kombination aus unseren Angeboten, sprechen Sie uns einfach an.

Vorspeisen

5 **Bruschetta**
Weißbrotscheiben mit Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken 5,80

6 **Gegrillte Peperoni**
mit Olivenöl, Knoblauch und Weißbrot 5,50

7 **½ Dutzend Burgunder-Schnecken**
mit Knoblauch-Kräuterbutter überbacken, Toast 7,30

8 **Garnelenspieß „Norderney"**
Garnelenspieße vom Grill, mit Zitronenbutter und etwas Knoblauch überzogen, auf warmen gebratenen Tomatenscheiben, Weißbrot 13,90

9 **Frische Champignons**
Ganze Köpfe, gegrillt, mit Remouladensauce und Toast
Vegan: ohne Remouladensauce 6,80

10 **Schafskäse**
paniert und gebacken, auf Toast mit Aurora-Sauce 7,80

11 **Camembert**
gebacken, auf Toast mit halber Birne und Preiselbeeren 6,90

12 **Carpaccio**
von Rinderfilet mit Senf-Kapern-Balsamico-Creme und Parmesanspänen, Weißbrot 13,80

RESTAURANT
BRUNNEN AM THEATER
Kroatische und internationale Spezialitäten

Salate

13 Salat „Caprese"
Mozzarella auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum und Aceto-Balsamico-Creme 9,80

14 Dalmatinischer Salat
Großer gemischter Salat mit Joghurtdressing, Thunfisch, Käse, Oliven 9,80

15 Puten-Salatteller
Großer gemischter Salat mit Joghurtdressing, gebratenen Putenfleisch-Streifen 10,90

16 Salat à la Chef
Großer gemischter Salat in Essig- und-Öl-Dressing, gebratenen Roastbeef-Streifen, Parmesankäse und Balsamico-Creme 15,80

17 Salat mit Grillgemüse
Großer gemischter Salat in Essig- und-Öl-Dressing, gegrilltes Gemüse und Balsamico-Creme 12,80

Zu den Salaten reichen wir frisches Weißbrot.

Fischgerichte

18 Scampi
gegrillt, mit Knoblauch und Olivenöl, Butterreis und Salat 21,80

19 Tintenfisch „Dalmatinische Art"
gegrillt, mit Knoblauch und Olivenöl, Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat 13,80

20 Zanderfilet
gegrillt, mit Weißwein-Dillsauce, Blattspinat, Butterreis und Salat 16,80

21 Lachssteak
gegrillt, mit Estragon-Champagnersauce, Blattspinat, Bandnudeln und Salat 17,80

Gemüse- und Nudelgerichte

22 Antipasti
Verschiedene frische Gemüse gegrillt mit Knoblauch-Olivenöl, Parmesankäse und Weißbrot
Vegan: ohne Käse 12,80

23 Vegetarischer Teller
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, gegrillte Champignonköpfe, panierter Schafskäse, Djuvecreis und Kroketten 11,90

24 Gemüse Pfanne „Split"
Frisches Gemüse mit Knoblauch und frischen Kräutern abgeschmeckt, leicht tomatisiert und mit Parmesan bestreut, Butterreis
Vegan: ohne Käse und mit Petersilienkartoffeln 12,80

25 Spaghetti Bolognese
mit Hackfleischsauce 8,50

26 Spaghetti „Paradajz"
mit Tomatensauce 8,00

27 Spaghetti „Chef"
mit Tomatensauce und Garnelen 12,90

28 Tagliatelle
mit Estragon-Sahnesauce und Lachswürfeln 15,90

RESTAURANT
BRUNNEN AM THEATER
Kroatische und internationale Spezialitäten

Die Fleischgerichte vom Grill sind Spezialitäten unserer kroatischen Heimat. Sie sind herzhaft gewürzt, aber nicht scharf.

Zu den Grillspezialitäten servieren wir **Ajvar**, eine köstliche Würzpaste aus sonnengereiften Paprika.

Grillspezialitäten

29 **Cevapcici** [2, 4]
Hackfleischröllchen,
Pommes frites, Djuvecreis 8,90

30 **Pola-Pola** [2, 4]
Fleischspieß und Cevapcici,
Pommes frites, Djuvecreis 9,80

31 **Pljeskavica** [2, 4]
Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse,
Pommes frites, Djuvecreis 11,90

32 **Adriateller** [2, 4]
Cordon bleu, Pljeskavica und Schweinefilet, Pommes frites, Djuvecreis 13,80

33 **Grillteller** [2, 4]
Fleischspieß, Pljeskavica, Cevapcici und Rinderleber, Pommes frites, Djuvecreis 12,80

34 **Bauernteller** [2, 4]
Gefüllte Pljeskavica, Schweinefilet, Putenfleisch, Cevapcici, Speckscheibe und Röstzwiebeln, frischer Schafskäse, Bratkartoffeln 14,80

35 **Leber „Split"** [4, 7]
Gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln und Speckscheibe, Bratkartoffeln 8,90

36 **Grillplatte „Kroatien"** [2, 4]
Fleischspieß, Pljeskavica, Cevapcici, Rinderleber, panierte Schweineschnitzel und gegrillte Peperoni, Pommes frites, Djuvecreis 16,50

Argentinische Steaks

37 **Rumpsteak mit Kräuterbutter** [2]
Pommes frites und Salat 19,50

38 **Rumpsteak mit Röstzwiebeln**
Bratkartoffeln und Salat 21,80

39 **Pfeffersteak** [2]
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce,
Kroketten und Salat 22,80

40 **Steak „Lustiger Dalmatiner"** [2]
Rumpsteak, gefüllt mit Schafskäse,
Kroketten, Gemüse und Salat 23,80

41 **Rumpsteak 300 g** [2]
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat 26,90

42 **Rinderfilet „Madagaskar"** [2]
mit grüner Pfefferrahmsauce,
Kroketten und Salat 26,90

43 **Diplomatenplatte** [2,4]
Rinderfilet, Rumpsteak und Kalbsteak,
grünen Bohnen in Speckmantel,
mit Pfefferbratensauce, Bratkartoffeln
und Salat 22,80

Argentinisches Rindfleisch ist von bester Qualität. Durch die natürliche Haltung der Rinder auf den großen Weiden ist das Fleisch feinfaserig, aromatisch und gleichmäßig mit Fett marmoriert. Während des mehrwöchigen Transports nach Deutschland reift das Fleisch in Ruhe, sodass zart und saftig ist.
Unsere Küche bereitet es gerne in der von Ihnen gewünschten Garstufe zu. Sofern Sie uns keine anderen Angaben machen, wird es „**medium**" serviert.

Zu allen Grillspezialitäten, den Argentinischen Steaks,

RESTAURANT
BRUNNEN AM THEATER
Kroatische und internationale Spezialitäten

Internationale Speisen

44 Dalmatinische Pfanne (scharf)
Geschnetzeltes aus Schweinefilet, gedünstet mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika, Butterreis — 14,90

45 Drei-Lenden-Spieß [2, 4]
Rinder-, Kalb- und Schweinelende mit fein geschnittenen Champignons, Speckwürfeln und Zwiebeln auf Bratensauce, überbacken mit Käse, Kroketten — 19,90

46 Pfefferpfanne [2, 4]
Drei Schweinefilets mit Grüner-Pfeffer-Sauce, Kroketten — 14,80

47 Lebergeschnetzeltes
mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce, Spätzle — 9,80

48 Lammkotelett [2, 4]
gegrillt, mit Kräuterbutter, grünen Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln — 17,50

49 Putensteak [2]
gegrillt, mit Curryrahmsauce und Ananasstücken, Kroketten — 11,80

50 Putenbrust [2]
gefüllt mit Schafskäse, auf Béchamelsauce, Bandnudeln — 13,90

Zusätzliche Beilagen

Buntgemischter Beilagen-Salat mit Joghurtdressing — 4,50

Kroketten, Pommes frites, Djuvecreis oder Salzkartoffeln — 3,50

Bratkartoffeln — 3,80

Gemüse mit Sauce Hollandaise [2, 4] — 4,00

Schnitzelvariationen

51 Schnitzel „Wiener Art“
Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenspalten, Pommes frites — 9,50

52 Wiener Schnitzel
Zwei kleine panierte Kalbsschnitzel mit Zitronenspalten, Pommes frites — 14,50

53 Schnitzel „Dalmacija“ [2, 4]
Paniertes Schweineschnitzel, belegt mit fein geschnittenen Champignons, Speckwürfeln und Zwiebeln, überzogen mit Sauce Hollandaise und überbacken mit Käse, Pommes frites — 12,90

54 Schnitzel „Dubrovnik“ [2, 4]
Paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schafskäse, auf Béchamelsauce, Kroketten — 11,90

55 Rahmschnitzel [2]
Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Spätzle — 9,90

56 Cordon bleu [2, 7]
Paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, mit Zitronenspalten, Kroketten, Gemüse — 12,90

zu den internationalen Speisen und den Schnitzelvariationen reichen wir einen kleinen Beilagensalat.

RESTAURANT
BRUNNEN AM THEATER
Kroatische und internationale Spezialitäten

Für den kleinen Appetit

57 Toast Hawaii [7]
Ananasscheiben und Schinken auf Toastbrot, überbacken mit Käse — 7,80

58 Lendchen-Toast [2, 4]
Schweinelende auf Toastbrot, mit frischem Champignons, überbacken mit Sauce Hollandaise — 11,80

59 Champignon-Schnitzel
Panierte Schweineschnitzel mit Champignonsahnesauce, Kroketten und Gemüse — 8,90

60 Mini-Grillteller [2, 4]
Pljeskavica, Schweinefilet, Rinderleber, Pommes frites und Salat — 10,90

Für unsere kleinen Gäste

67 Spaghetti Bolognese
mit Hackfleischsauce — 5,90

68 Biene Maja
panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites — 5,90

69 Pinocchio Teller [2, 4]
3 Cevapcici mit Pommes frites — 5,90

Desserts

61 Gemischtes Eis
Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit Sahne — 4,50

62 Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne — 5,80

63 Cup Dänemark
Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne — 5,80

64 Amarena Becher [1]
Vanilleeis mit Amarenakirschen und Sahne — 5,80

65 Palacinka
Pfannkuchen mit Vanilleeis und Schokosauce — 6,50

66 Semifreddo
Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Mandel-Karamellgeschmack, überzogen mit Schokosauce — 5,80

Flüssiger „Nachtisch"

Glas	2 cl
Spirituosen	
Sljivovic „Badel" | Juliska (heiß)	2,50
Williams Birne | Jägermeister	2,50
Malteserkreuz Aquavit	2,80
Jubiläums Aquavit | Linie Aquavit	2,80
Fernet Branca | Wodka | Sambuca	2,50
Pelinkovac [1] (Kräuterlikör)	2,50
Kruskovac [1] (Birnenlikör süß)	2,50
Whiskey & Cognac	
Johnny Walker oder Jack Daniels	3,80
Chivas Regal - 12 Jahre	4,50
Hennessy oder Remy Martin VSOP	4,80
Elsässer Obstbrände	
Kirsche, Mirabelle, Framboise oder Poire Williams	4,80

RESTAURANT
BRUNNEN AM THEATER
Kroatische und internationale Spezialitäten

Warme Getränke

	Tasse oder Glas
Kaffee	2,20
Espresso	2,20
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,80
Tee (verschiedene Sorten)	2,20
Glühwein	4,20
Heißer Apfelwein	3,00

Offene Weißweine

	Glas 0,2 l
Malvazija aus Kroatien, edel, trocken	4,20
Grauburgunder trocken, Bergsträßer Winzer eG	4,30
Laski Riesling aus Kroatien, mild	3,90
Frankenwein Müller Thurgau, halbtrocken	4,20
Portugieser Weißherbst lieblich, fruchtig	3,90
Weißweinschorle Weißwein mit Mineralwasser	3,90

Apfelwein

Glas	0,25 l	0,5 l
Pur, süß gespritzt oder sauer gespritzt	2,20	3,40

Drinks

Mix-Getränke	0,1 l
Cognac-, Whisky- oder Bacardi-Cola [1,8]	4,00
Wodka-Lemon	4,00
Spirituosen	**4 cl**
Ramazzotti [1] mit Eis und Zitrone	4,00
Averna [1] mit Eis und Zitrone	4,00
Baileys mit Eis	4,00

Alkoholfreie Getränke

Flasche	0,25 l	0,75 l
Mineralwasser, medium oder still	2,00	4,00
Glas	**0,2 l**	**0,4 l**
Coca-Cola [1,8] Coca-Cola light [1,8,10,11]	2,00	3,30
Fanta [2,3] | Sprite [2,3] | Spezi [1,2,3,8]	2,00	3,30
Bitter Lemon [1,2,3,9]	2,30	3,80
Orangensaft	2,20	3,60
Apfelsaft | Traubensaft oder Johannisbeersaft	2,20	3,60
Säfte mit Mineralwasser (Schorle)	2,00	3,30

Offene Rotweine

	Glas 0,2 l
Plavac aus Kroatien, trocken, geschmeidig	4,30
Peljesac aus Kroatien, halbtrocken	4,20
Dalmatiner aus Kroatien, mild	4,20
Dornfelder Rheinhessen, trocken, kräftig	4,30

Pfungstädter Biere

Vom Fass	0,3 l	0,5 l
Pils	2,20	3,60
Schwarzbier 1831 | Landbier	2,40	3,80
Radler	2,20	3,60
Flasche		**0,5 l**
Hefeweizen Justus hell oder dunkel		3,80
Kristallweizen Justus		3,80
Alkoholfreies Weizen Justus hell		3,80
Flasche		**0,33 l**
Alkoholfreies Bier		2,30
Karamalz Bier		2,30

RESTAURANT
BRUNNEN AM THEATER
Kroatische und internationale Spezialitäten

Liebe Gäste,
wir heißen Sie herzlich willkommen in unserem Restaurant. Genießen Sie köstliches Essen in einer gemütlichen und freundlichen Atmosphäre.

Unser **Restaurant** verfügt über 140 Sitzplätze und im exklusiven **Hochzeitssaal** können bis zu 80 Personen feiern. Im Sommer steht Ihnen unser **Biergarten** zur Verfügung. Für große Feierlichkeiten bieten wir unseren Service im Foyer oder im Großen Saal der **Kulturhalle** an.

Wir offerieren Ihnen alles „rund um Ihr Fest": Geburtstagstische, Hochzeitstische, Businesstafeln, persönliche Menükarten, maßgeschneiderte Buffets und vieles andere mehr. Mit unseren **Geschenkgutscheinen**, die es in verschiedenen Preislagen gibt, können Sie Verwandten und Bekannten zu vielen Gelegenheiten eine Freude bereiten.

Wenn Sie besondere Wünsche oder Fragen haben, sprechen Sie uns einfach an. Wir sind stets gerne für Sie da und freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind!

Ihr Vinko & Jakov Krolo

Unsere Preise sind Inklusivpreise; die Preisangaben sind in EURO.
Nach den lebensmittelrechtlichen Vorschriften sind bestimmte, ausdrücklich zugelassene Stoffe auf den Speisekarten kenntlich zu machen. Die Kenntlichmachung bedeutet:

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = mit Schwefeldioxid
6 = mit Schwärzungsmittel
7 = mit Phosphat
8 = koffeinhaltig
9 = chininhaltig
10 = mit Süßungsmittel
11 = enthält Phenylalaninquelle