



TUNICI RESTAURANTS



Vorspeisen

- Tzatziki & Oliven 6,00**
Hausgemachtes Tzatziki und Oliven, dazu Röstbrot
- Bruschetta 6,10**
frische Tomatenwürfel, Zwiebeln mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Knoblauch auf Röstbrot
- Schafskäse gebacken 8,50**
garniert, mit Oliven^{2,8} und Röstbrot
- Garnelen Aioli 10,50**
Garnelen in Oliven^{2,8}-Knoblauch-Öl gebraten, dazu Röstbrot

Suppen

- Gulaschsuppe 5,70**
mit Brot
- Tomatensuppe 5,30**
mit frischer Sahne und Brot



Salate

- Tunici-Salat 13,80**
frisch und knackig aus dem sonnigen Süden, mit gegrillten Putenbruststreifen, gekochtem Ei, Oliven^{2,8}, milden Peperoni^{2,5} und hausgemachtem Tunici-Dressing¹², dazu Röstbrot
- Schobsalat 10,50**
verschiedene Salatsorten Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, gewürfeltem Schafskäse, Olivenöl^{2,8} und Essig, dazu Röstbrot

Für den kleinen Appetit

- Potato - Pute 12,50**
Putenstreifen auf gebackener Kartoffel mit Sour Cream^{10,12} und Salatbeilage¹²
- Putensteak Mediterran 15,20**
mit Schafskäse überbacken, gebratenes frisches Gemüse und schwarzen Oliven^{2,8} auf Kartoffelrösti

Für den kleinen Gast

- Cevapcici 9,00**
mit knusprigen Pommes Frites und Tomatenketchup
- König der Nudeln 9,00**
Penne mit Tomatensahnesauce²
- Rotkäppchen 9,00**
Paniertes Putenschnitzel mit knusprigen Pommes Frites und Tomatenketchup

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Service

Spezialitäten vom Grill

Für andere Beilagen z.B. Bratkartoffeln oder Backkartoffeln berechnen wir Ihnen einen geringen Aufpreis von € 1,80

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen Salatteller mit hausgemachtem Tunici-Dressing¹²

- Grillteller 17,20**
unser „Klassiker“
saftiges Putenbrust-Filet, Schweinerückensteak, Grillspeck^{2,5,10}, selbstgemachte Pljeskavica und Cevapcici mit pikantem Djuwetschreis² und knusprigen Pommes Frites
- Dubrovnik-Teller 18,00**
arg. Rumpsteak, Schweinerücken und selbst gemachtes Pljeskavica, saftiges Putensteak mit pikantem Djuwetschreis² und knusprigen Pommes Frites
- Cevapcici 13,60**
selbstgemachte Cevapcici mit pikantem Djuwetschreis² und knusprigen Pommes Frites
- Pljeskavica 16,80**
„nach Tunici Art“
selbstgemachtes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu pikanter Djuwetschreis² und knusprige Pommes Frites
- Puten Medaillons 16,80**
saftige Putensteaks, mit Champignonsauce, Kroketten und Butterreis
- Tunici Teller 20,30**
arg. Rumpsteak, saftiges Putensteak, fettarmes Schweine-Filet mit Pfefferrahmsauce^{12,12}, Kartoffelgratin¹ und pikantem Djuwetschreis²
- Schweine-Filet-Medaillon 17,80**
220g zart, fettarm, mit frischen Champignons und Zwiebeln gebraten, dazu Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2,5,10}
- Lamm-Filets 220g 26,00**
mit gebratenen Zuckerschoten, Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck)^{2,5,10} und Kräuterbutter



Zarte Steaks vom Grill

* Im Steakpreis eingeschlossen:
Röstbrot, Baked Potato (Sour Cream)^{10,12} oder Pommes Frites

- Rumpsteak 220g * 23,50**
kräftig im Geschmack, mit Kräuterbutter
- Putensteak 220g * 17,20**
zart, saftig und kalorienarm mit Kräuterbutter

Jonny's Platte (pro Person) 24,00

Lamm-Filet, arg. Rindersteak, saftiges Putensteak, Schweine-Filet und selbstgemachte Pljeskavica, dazu pikanter Djuwetschreis², Kaisergemüse mit Sc. Bearnaise^{2,5} und hausgemachtes Kartoffelgratin¹

Fischgerichte

- Gegrilltes Lachs-Filet 20,50**
mit Pfannengemüse und Salzkartoffeln, dazu Zitronenecke
- 10 Stk. Garnelen gegrillt 20,50**
ohne Kopf mit Zitronenecke, Cocktail-Sauce und Röstbrot



Vegetarische Gerichte

- Potato & Gemüse 13,20**
verschiedenes, frisches, gebratenes Gemüse auf gebackener Kartoffel mit Sour Cream^{10,12} und Röstbrot
- Penne vegetarisch 15,30**
Penne mit verschiedenem gebratenem frischen Gemüse, hausgemachter Tomatensahnesauce² und geriebenem Grana Padano

Vegetarische Pfanne 15,30
mit Paprika, Karotten, Lauch, Zucchini, geriebenem Schafskäse und Butterreis¹ (Tomatensauce)²

Pfannengerichte

- Dubrovnik Pfanne 17,20**
saftige Putenbruststreifen mit Paprika, Karotten, Lauch und Zucchini gebraten, dazu Butterreis¹ (Bratensauce)^{1,12}
- Penne Pute 15,30**
mit gebratenen Putenbruststreifen, frischen Champignons und Lauch mit hausgemachter Tomatensauce² und geriebenem Grana Padano

Schnitzel Spezialitäten

- Schnitzel „Wiener Art“ 15,00**
Schweineschnitzel mit Zitronenecke, pikantem Djuwetschreis² und knusprigen Pommes Frites
- Ljubljana-Schnitzel 17,80**
(Cordon Bleu)
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken^{2,5,6} und geschmolzenem Käse¹, dazu knusprige Pommes Frites und pikantem Djuwetschreis²

Alkoholfreie Getränke

		€
Coca Cola ^{1,3} , Zero, Light	0,2 l	2,80
Coca Cola ^{1,3} , Zero, Light	0,4 l	3,90
Zitronen-Limo	0,2 l	2,80
Zitronen-Limo	0,4 l	3,90
Orangen-Limo	0,2 l	2,80
Orangen-Limo	0,4 l	3,90
Mineralwasser	0,2 l	2,70
Mineralwasser	0,4 l	3,50
Fl. Mineralwasser	0,25 l	3,20
Fl. Mineralwasser	0,75 l	6,90
Spezi ^{1,3}	0,2 l	2,80
Spezi ^{1,3}	0,4 l	3,80
Apfelschorle	0,2 l	2,80
Apfelschorle	0,4 l	3,80
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,40
Kirschschorle	0,4 l	4,40
Maracujaschorle	0,4 l	4,40
Rhabarberschorle	0,4 l	4,40

Schweppes

Bitter Lemon ⁴	0,2 l	4,50
Tonic Water ⁴	0,2 l	4,50
Ginger Ale ¹	0,2 l	4,50

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	3,40
Orangensaft	0,2 l	3,40
Johannisbeernektar	0,2 l	3,70
Tomatensaft	0,2 l	3,70
Kirschnektar	0,2 l	3,70
Bananennektar ⁵	0,2 l	3,70
Maracujanektar	0,2 l	3,70
Kiba ⁵	0,4 l	4,90

Biere vom Fass

Pils vom Fass	0,3 l	3,50
Pils vom Fass	0,4 l	4,10
Dunkles Bier vom Fass	0,3 l	3,60
Dunkles Bier vom Fass	0,5 l	4,60
Alsterwasser	0,3 l	3,50
Alsterwasser	0,4 l	4,00
Alle Biersorten enthalten Gluten		

Flaschen Biere

Alkoholfreies Bier	0,3 l	3,20
Malzbier ¹	0,33 l	3,30
Weizenbier	0,5 l	5,00
Dunkles Weizenbier	0,5 l	5,00
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,00
Alle Biersorten enthalten Gluten		

Spirituosen 2cl

Korn	2,70
Maltaser Kreuz	3,50
Jubiläums Aquavit	3,60
Slivovic	3,50
Bade I Stara Slivovic	3,80

(länger gelagerter Slivovic)

Wodka	2,90
Wodka Absolut	3,50
Ouzo	2,80
Tequilla weiß	3,30
Grappa	3,00
Lozo (Kroatischer Grappa)	3,50

Whisky 2cl

Johnnie Walker R. Label ¹	3,60
Ballantines ¹	3,60
Chevas Regal ¹	4,80

Bourbon 2cl

Jim Beam ¹	3,60
Jack Daniels ¹	4,80

Liköre und Bitter 2cl

Kruschkovac	3,00
Julischka	3,00
Amaretto	3,20
Sambuca	3,20
Jägermeister	3,20
Ramazotti	3,20
Baileys	3,20
Genever	2,60

Weinbrand / Cognac 2cl

Asbach Uralt	3,00
Hennessy VSOP	4,70

Aperitifs

Campari ¹	5 cl	4,00
Pernod ¹	5 cl	4,00
Vermouth Martini	5 cl	3,50
dry, bianco, rosso		
Sandemann Sherry dry	5 cl	3,20
Kir Royal	0,1 l	4,40
Glas Sekt	0,1 l	4,30
Aperol Spritz ^{1,2}	0,2 l	6,60
Hugo ^{1,2}	0,2 l	6,60

Longdrinks

Bacardi Cola ^{1,3}	6,60
Scotch Cola ^{1,3}	6,60
Bourbon Cola ^{1,3}	6,60
Jack Daniels Cola	6,90
Havana Club Cola ^{1,3}	6,90

Gin Tonic ⁴	6,60
Wodka Lemon ⁴	6,60
Campari ¹ Orange	6,60

Dessert

Eis und Café

Cheesecake	€ 5,60
Käsekuchen, garniert mit Himbeersauce	

Soufflé au Chocolat	€ 5,60
mit Vanilleeis und Schlagsahne	

Palatschinken	€ 4,50
mit Vanilleeis	

Eis Dalmatia	€ 4,50
3 Kugeln Vanilleeis mit heißer Himbeersauce	

Gemischtes Eis	€ 3,50
Schokolade, Erdbeer und Vanille mit Sahne	



Espresso	€ 2,30
----------	--------

Doppelter Espresso	€ 3,60
--------------------	--------

Cappuccino	€ 2,80
------------	--------

Heiße Schokolade	€ 3,00
------------------	--------

Glas Tee	€ 2,20
----------	--------

Milchkaffee	€ 3,00
-------------	--------

Tasse Kaffee	€ 2,20
--------------	--------

Becher Kaffee	€ 3,00
---------------	--------

Tasse Kaffee Hag	€ 2,20
------------------	--------

Sekt / Champagner

1/1 Flasche	€
Prosecco Piccolo	6,00
Sekt Piccolo	7,00
Fürst von Metternich	30,00
Mumm Trocken	25,00
Henkell Trocken	25,00
Champagner	70,00

Alle Sekt und Champagner Sorten
enthalten Sulfite / Schwefeldioxid

