

TUNICI

RESTAURANTS

Speisekarte

Vorspeisen

Bruschetta 7,50 frische Tomatenwürfel Basilikum Zwiebeln Olivenöl ¹ Knoblauch auf Röstbrot ^{A,G,N}	Schafskäse gebacken 10,50 garniert mit Oliven ^{2,8} Brot ^A
Frische Champignons gebraten 9,00 Sauce Bearnaise ^{2,5,G,C,I,A} Käse ^{1,7} überbacken Brot ^A	Gebäckener Honig-Ziegenkäse ^G 12,00 auf Salatbouquet geröstete Pinienkerne Balsamico ^N
Garnelen Aioli ^B 13,00 in Oliven ^{2,8} - Knoblauch - Öl ¹ gebraten Weißwein Brot ^A	Datteln ^{2,5,10} 8,50 im Speckmantel Salatbeet gehobelter Parmesan Balsamico
Tzatziki & Oliven 7,00 Hausgemachtes Tzatziki ^G Oliven ^{2,8} Brot ^A	

Vorspeisen - Platte „Tunici Art“

Garnelen Aioli ^B | Bruschetta ^A | Ziegenkäse ^G | Oliven ^{2,8} | Ajvar | Brot ^A
ab zwei Personen **24,50 €**

Salate

Gemischter Salatteller 3,50 als Beilage zu einem Hauptgericht verschiedene Salatsorten mit hausgemachtem Tunici-Dressing ^J	Schobsalat 12,00 verschiedene Salatsorten Tomaten Gurken Paprika Zwiebeln geriebener Schafskäse ^G Olivenöl ¹ Essig Röstbrot ^{A,G,N}
--	---

Tunici-Salat 17,00

frisch und knackig | aus dem sonnigen Süden | gegrillte Putenbruststreifen ^I | gekochtes Ei |
Oliven ^{2,8} | hausgemachtes Tunici-Dressing ^{12 J} | Röstbrot ^{A,G,N}

Suppen

Karotten-Ingwer- Creme Suppe ^{I,G} 7,50 Sesamkerne Kokosmilch ^G Brot ^A	Tomatensuppe ^I 7,00 mit frischer Sahne ^G Brot ^A
---	---

Spezialitäten vom Grill

Grillteller[!] unser „Klassiker“ saftige Putenbrust Schweinerückensteak Grillspeck ^{2,5,10,} selbstgemachte Pljeskavica und Cevapcici pikanter Djuwetschreis ^{2,N} knusprige Pommes Frites	21,50	Tunici Teller[!] Rumpsteak saftiges Putensteak fettarmes Schweine-Filet Pfefferrahmsauce ^{1,2,12,} selbstgemachtes Kartoffelgratin ^{11,1,G} pikanter Djuwetschreis ^{2,N}	25,50
Mix-Teller[!] (ohne Schweinefleisch) Rumpsteak saftige Putenbrust selbstgemachte Cevapcici und Pljeskavica pikanter Djuwetschreis ^{2, N} knusprige Pommes Frites	23,50	Pljeskavica „nach Tunici Art“ selbstgemachtes Hacksteak [!] gefüllt mit Schafskäse pikanter Djuwetschreis ^{2,N} knusprige Pommes Frites	20,50
Cevapcici selbstgemachte Cevapcici [!] pikanter Djuwetschreis ^{2, N} knusprige Pommes Frites	16,50	Schweine-Filet-Medailon[!] 220 g zart fettarm frische Champignons [!] Bratkartoffeln [!] (Zwiebeln, Speck) ^{2,5,10}	20,50
Gegrillte Rinderleber[!] mit Röstzwiebeln ^A pikantem Djuwetschreis ^{2,N} Kräuterkartoffeln [!]	18,50	Putensteak Mediterran[!] mit Schafskäse überbacken ^G gebratenes frisches Gemüse schwarzen Oliven ^{2,8} Röstbrot ^{A,G,N}	18,50
Rind-Puten Medaillons Rumpsteak saftiges Putensteak Champignonsauce ^{A,G} Kroketten ^{A,G} Butterreis ^G	22,50	Potato-Pute Putenstreifen [!] auf gebackener Kartoffel Sour Cream ^{10,12,J,C,G} Salatbeilage ^{12,J}	15,50

Lamm-Filets 220 g[!] 32,00
Pfannengemüse[!] | Bratkartoffeln[!]
(Zwiebeln, Speck) ^{2,5,10} | Kräuterbutter^G

Für andere Beilagen z.B. Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,
Backkartoffeln oder Pfannengemüse berechnen wir Ihnen einen Aufpreis von € 2,50

Jonny's Platte[!] (ab 2 Pers.)

Lamm-Filet | Rumpsteak | saftige Putenbrust |
selbstgemachte Pljeskavica | pikanter Djuwetschreis ^{2,N} |
Pfannengemüse[!] | hausgemachtes Kartoffelgratin ^{11,1,G}

58,00

Zarte Steaks vom Grill

* Im Steakpreis eingeschlossen:
Röstbrot,^{A,G,N} Baked Potato (Sour Cream)^{10,12,G,C,J}

Rumpsteak 220 g * I 28,00
kräftig im Geschmack |
mit Kräuterbutter^G

28,00

Putensteak 220 g * I 21,00
zart | saftig und kalorienarm |
Kräuterbutter^G

21,00

Pfeffersteak 220 g * I 29,00
Rumpsteak mit hausgemachter
Pfefferrahmsauce^{1,2,12, A,G}

29,00

Tunici „Burger“^A 16,00

saftiges Hacksteak^I | Cheddar-Käse^G | Tomaten |
Zwiebeln | Burgersauce^{G,J} |
Pommes Frites

Fischgerichte

Gegrilltes Lachs-Filet^{A,D} 27,00
Pfannengemüse^I | Kräuterkartoffeln^I |
Zitronenecke

27,00

Schwarzer Heilbutt-Filet^{A,D} 26,00
Pfannengemüse^I | Kräuterkartoffeln^I |
Zitronenecke

26,00

Garnelen gegrillt^B 25,00
ohne Kopf | Zitronenecke | Cocktail-Sauce^{I,F,A,D} | Röstbrot^{A,G,N}

25,00

Für den kleinen Gast

König der Nudeln 9,50
Penne^{A,G,I} | Tomatensahnesauce^{I,2}

9,50

Cevapcici 10,50
knusprige Pommes Frites | Tomatenketchup²

10,50

Chicken Nuggets^A 10,50
knusprige Pommes Frites |
Tomatenketchup²

10,50

Rotkäppchen 10,50
Paniertes Putenschnitzel^{A,C,I} | knusprige
Pommes Frites | Tomatenketchup²

10,50

Schnitzel Spezialitäten

Schnitzel „Wiener Art“ ^I 18,00

Schweineschnitzel mit Zitronenecke |
pikanter Djuwetschreis ^{2, N} |
knusprige Pommes Frites

Ljubljana-Schnitzel (Cordon Bleu) 19,50

Schweineschnitzel ^I gefüllt mit Schinken ^{2,5,6} |
geschmolzener Käse ^{1,G} | knusprige
Pommes Frites | pikanter Djuwetschreis ^{2,N}

Pfannengerichte

Tunici Pfanne ^I 19,50

saftiges Putensteak | Schweinerücken-
steak | selbst gemachtes Hacksteak |
frische, gebratene Champignons |
Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck) ^{2,5,10} |
Sauce Bearnaise ^{2,5, A,C,G}

Penne Pute ^{A,I,C} 17,50

gebratene Putenbruststreifen |
Lauch | hausgemachte Tomatensauce ^{2,I} |
geriebener Grana Padano ^G

Dubrovnik Pfanne ^I 19,50

saftige Putenbruststreifen |
verschiedenes frisches,
gebratenes Pfannengemüse ^I |
Butterreis ^{1,G} | Bratensauce ^{1,12, A,G}

Penne Garnelen ^{A,I,C,B} 21,00

Garnelen | Penne | verschiedenes
frisches, gebratenes Pfannengemüse ^I |
hausgemachte Tomatensahnesauce ^{2,I} |
geriebener Grana Padano ^G

Vegetarische Gerichte

Beilagen

Potato & Gemüse ^I 16,00


verschiedenes frisches, gebratenes
Pfannengemüse ^I | gebackene Kartoffel |
Sour Cream ^{10,12,G,C,J} | Röstbrot ^{A,G,N}

Röstbrot ^{A,G,N} 2,50

Pommes Frites 4,50

Kartoffelgratin hausgemacht ^{11,G,I} 5,00

Vegan Potato & Gemüse ^I 16,00

verschiedenes frisches, 
gebratenes Pfannengemüse ^I |
gebackene Kartoffel | vegane Sauce |
Röstbrot

Kroketten ^{A,G} 4,00

Kräuterkartoffeln ^I 4,00

Djuwetschreis ^{2,I,N} 3,50

Kräuterbutter ^G 1,50

Penne vegetarisch ^{A,I,C} 17,50

Penne | verschiedenes frisches,
gebratenes Pfannengemüse ^I |
hausgemachte Tomatensahnesauce ^{2,I} |
geriebener Grana Padano

Frische Champignons mit
Zwiebeln gebraten ^I 5,00

Bratkartoffeln (Zwiebeln, Speck) ^{2,5,10,I} 5,50

Baked Potato mit Sour Cream ^{10,12,G,C,J} 5,50

Vegetarische Pfanne ^{I,A} 18,00

verschiedenes frisches,
gebratenes Pfannengemüse ^I |
geriebener Schafskäse ^G |
Butterreis ^{1,G} | Tomatensauce ^{2,I}

Sour Cream ^{10,12,G,C,J} 2,50

Pfannengemüse ^I 5,50

Hausgemachte Pastete ^G mit Brot ^A 3,00

Zusatzstoffliste:

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 mit Farbstoff	5 mit Antioxidationsmittel	9 Formfleischvorderschinken
2 mit Konservierungsstoff(en)	6 mit Phosphat	10 mit Geschmacksverstärker
3 koffeinhaltig	7 Milcheiweiß	11 unter Verwendung von Sahne
4 chininhaltig	8 geschwärzt	12 Verdickungsmittel

Allergene im Überblick

A Glutenhaltiges Getreide	E Erdnüsse	J Senf
B Krebstiere	F Sojabohnen	K Sesamsamen
C Eier	G Milch/Lactose	L Lupine
D Fisch	H Schalenfrüchte	M Weichtiere
	I Sellerie	N Schwefeldioxid und Sulphite

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3} , Zero,	0,3 l	4,00
Zitronen-Limo	0,3 l	4,00
Fanta	0,3 l	4,00
Spezi ^{1,3}	0,3 l	4,00
Tafelwasser still/laut	0,3 l	3,40
Mineralwasser Fl.	0,25 l	3,50
Mineralwasser Fl.	0,75 l	7,50
Apfelschorle	0,3 l	4,40
Johannisbeerschorle	0,3 l	4,40
Kirschschorle	0,3 l	4,40
Maracujaschorle	0,3 l	4,40
Rhabarberschorle	0,3 l	4,40
Holunderschorle selbstgemacht mit Minze und Zitrone	0,3 l	4,40

Schweppes

Bitter Lemon ⁴	0,2 l	4,70
Tonic Water ⁴	0,2 l	4,70
Ginger Ale ¹	0,2 l	4,70

Säfte

Apfelsaft	0,3 l	4,50
Orangensaft	0,3 l	4,50
Johannisbeernektar	0,3 l	4,50
Kirschnektar	0,3 l	4,50
Bananennektar ⁵	0,3 l	4,50
Maracujanektar	0,3 l	4,50
Kiba ⁵	0,3 l	4,50

Biere vom Fass

Pils vom Fass	0,3 l	4,00
Pils vom Fass	0,4 l	5,20
Dunkles Bier vom Fass	0,3 l	4,40
Dunkles Bier vom Fass	0,5 l	5,60
Alsterwasser	0,3 l	4,00
Alsterwasser	0,4 l	5,20
Alle Biersorten enthalten Gluten		

Flaschen Biere

Alkoholfreies Bier	0,3 l	3,50
Malzbier ¹	0,33 l	3,60
Weizenbier	0,5 l	5,60
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	5,60
Alle Biersorten enthalten Gluten		

Spirituosen 2cl

Korn	3,10
Malteser Kreuz	3,90
Jubiläums Aquavit	4,00
Badel Stara Slivovic (länger gelagerter Slivovic)	4,20
Ouzo	3,20
Tequilla weiß	3,60
Wodka Absolut	3,90
Grappa	3,40
Lozo (Kroatischer Grappa)	3,90

Whisky 2cl

Johnnie Walker R. Label ¹	4,00
Ballantines ¹	4,00
Chevas Regal ¹	5,20
Bourbon	
Jim Beam ¹	4,00
Jack Daniels ¹	5,20

Liköre und Bitter 2cl

Kruschkovac	3,40
Julischka	3,40
Amaretto	3,60
Sambuca	3,60
Jägermeister	3,60
Ramazotti	3,60
Baileys	3,60

Weinbrand / Cognac 2cl

Asbach Uralt	3,40
Hennessy VS	5,70

Aperitifs

Campari 1	5 cl	4,40
Pernod 1	5 cl	4,40
Vermouth Martini Bianco	5 cl	3,90
Glas Sekt	0,1 l	4,70
Aperol Spritz ^{1,2}	0,2 l	7,00
Hugo ^{1,2}	0,2 l	7,00

Longdrinks

Bacardi Cola ^{1,3}	7,00
Scotch Cola ^{1,3}	7,00
Bourbon Cola ^{1,3}	7,00
Jack Daniels Cola	7,30
Havana Club Cola ^{1,3}	7,30
Gin Tonic ⁴	7,00
Wodka Lemon ⁴	7,00
Campari ¹ Orange	7,00

Sekt / Champagner

Prosecco Piccolo	6,70
Sekt Piccolo	7,70
Fürst von Metternich	32,50
Mumm Trocken	27,50
Henkell Trocken	27,50
Champagner	74,00

Alle Sekt- und Champagner-Sorten enthalten
Sulfit / Schwefeldioxid

Alle Preise in Euro,
inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer