

Speisekarte



RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Verehrte Gäste!

Wir heißen Sie in unserem Spezialitäten-Restaurant herzlich willkommen.

Unsere kroatischen, deutschen und internationalen Spezialitäten werden nach traditionellen, überlieferten Rezepten frisch für Sie zubereitet.

Unsere Küche ist leicht, bekömmlich und abwechslungsreich.

Bei uns finden Sie Klasse und Finesse.

Ganz gleich, wofür Sie sich entscheiden –
wir werden Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten
verwöhnen.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Bisaku.

Am Luisenhof 1 · 22159 Hamburg
(direkt am U-Bahnhof Farmsen)

Telefon & Fax: 040 / 643 10 71

Mobil : 0171 / 643 10 71

www.luisenhof-dubrovnik.de

info@luisenhof-dubrovnik.de

www.facebook.com/Luisenhof.Dubrovnik

Alle Gerichte auch außer Haus. Räumlichkeiten für Feiern aller Art.

Öffnungszeiten:

Do-Sa: 12.00 – 22.00 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)

Sonn- und Feiertage: 12.00 – 21.00 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)

Montag ist Ruhetag!

(Bei größeren Gesellschaften erweitern wir gerne unsere Öffnungszeiten für Sie)

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Suppen

1. **Tomatensuppe** mit Röstbrot^{A,L,14} 6,00 €
2. **Gulaschsuppe** mit Röstbrot^{A,14} 6,80 €
3. **Hühnersuppe** mit Röstbrot^{A,L,14} 6,30 €

Vorspeisen

4. **Garnelen nach Art des Hauses** mit Röstbrot^{A,B,14} 15,50 €
5. **Bruschetta** mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl^{A,14} 6,50 €
6. **Panierter Hirtenkäse** mit Röstbrot (auf Wunsch unpaniert)^{A,C,14} 10,90 €
7. **Antipasti Platte**^{A,B,C,14} ab 2 Personen pro Person 14,90 €

Salate

8. **Schobsalat** 11,00 €
mit Essig und Öl, geriebenem Hirtenkäse^{7,G} und Röstbrot^A
9. **Putensalat** 15,00 €
großer gemischter Salat mit Putenbruststreifen,
Dressing^{7,14,M} und Röstbrot^A

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Spezialitäten vom Grill*

- | | |
|--|--------------|
| 10. Dubrovnik- Teller | 19,00 € |
| Rumpsteak, Putenbrust, Schweinefilet, Schweinerücken, Speck,
Djuwetschreis ² und Pommes Frites | |
| 11. Dalmatiner- Spieß | 22,00 € |
| zwei Schweinefilets, Rumpsteak mit Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) | |
| 12. Pola- Pola | 17,50 € |
| ein Schweinefiletspieß, vier Cevapcici, Hirtenkäse, ^G
Djuwetschreis und Pommes Frites | |
| 13. Lustiger Koch | 24,50 € |
| zartes Rumpsteak, mit Käse ^{G,7} und Schinken gefüllt,
dazu Djuwetschreis ² und Pommes Frites | |
| 14. Balkanleber »nach Bauernart« | 16,50 € |
| gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln, Djuwetschreis ² und
Salzkartoffeln | |
| 15. Pjeskavica »nach Bauernart« | 18,00 € |
| Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, ^G dazu Djuwetschreis, ²
Pommes Frites und Zwiebeln | |
| 16. Das »Zarteste« vom Schwein | 200g 23,00 € |
| Schweinefilet mit Kroketten, ^A Broccoli und Sauce Hollandaise ^{C,G,1,14} | |
| 17. Cevapcici | 14,80 € |
| Hackfleischwürstchen mit Djuwetschreis, ² Pommes Frites
und Zwiebeln | |

*Zu jedem Hauptgericht wird Ihnen ein gemischter Salat serviert
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung

Steak- Spezialitäten*

- | | | |
|---|-------|---------|
| 18. Putensteak vom Grill | 220 g | 18,50 € |
| mit Folienkartoffel, Sour Cream ^{G,9} , Kräuterbutter ⁹ und Röstbrot ^A | | |
| 19. Pfeffersteak | 220 g | 25,50 € |
| Rumpsteak mit Kroketten ^A und Pfefferrahmsauce ^{G,10,14} | | |
| 20. Rumpsteak »Luisenhof & Dubrovnik« | 220 g | 26,50 € |
| mit Broccoli und Champignonsauce, ^{G,10,14} dazu Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) | | |
| 21. Steakteller »Spezial« | 250g | 25,90 € |
| Rumpsteak, Schweinefilet und Putenbrust, dazu eine Folienkartoffel mit Sour Cream ^{G,9} , gebratene Champignons mit Zwiebeln und Röstbrot ^A | | |

Lamm- Spezialitäten*

- | | | |
|--|--|---------|
| 22. Lammfilets | | 27,50 € |
| mit Kräuterbutter ⁹ , grünen Bohnen ⁹ und Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) | | |
| 23. Lammkoteletts | | 20,90 € |
| mit Kräuterbutter ⁹ und Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) | | |

Vegane & Vegetarische Gerichte*

- | | | |
|---|--|---------|
| 24. Vegetarische Pfanne | | 17,50 € |
| Verschiedene frische Gemüsesorten, auf Wunsch auch mit Käse ^{G,7} überbacken (+2,50 €) | | |
| 25. Veganes Schnitzel | | 17,50 € |
| mit Djuwetschreis und Gemüse | | |
| 26. Penne Vegetarisch^A | | 17,50 € |
| mit frischem Gemüse und Tomatensauce | | |

*Zu jedem Hauptgericht wird Ihnen ein gemischter Salat serviert
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Platten ab 2 Personen*

27. **Dschingis-Khan-Platte** »brennend serviert« pro Person 25,50 €
Rumpsteak, Putensteak, Schweinerücken, Pljeskavica, Speck,
Zwiebeln, Gemüse,^G dazu Djuwetschreis² und Pommes Frites
28. **Luisenhof-Platte** pro Person 26,50 €
Lammfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak mit grünen Bohnen,⁹
dazu Djuwetschreis² und Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln)

Schnitzel-Spezialitäten*

29. **Schnitzel** »Wiener Art«^{A,C} 17,00 €
mit Gemüse,⁶ Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) und Zitrone
30. **Ljubljana-Schnitzel** »Cordon Bleu« 18,50 €
gefüllt mit Käse^{7,G} und Schinken^{2,5,9,15,C}, dazu Gemüse,^G
Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) und Zitrone

Fisch-Spezialitäten*

31. **Zanderfilet**^{D,A} 22,50 €
mit Gemüse,^G Salzkartoffeln und Zitrone
32. **Nordseescholle** »Finkenwerder Art«^{D,A} 21,50 €
mit Speck, Salzkartoffeln und Zitrone
33. **Garnelen** »Dubrovnik- Spezial«^D 23,00 €
10 Stück ohne Kopf, nach Art des Hauses mit Röstbrot^A und Zitrone
34. **Dorade vom Grill**^{D,A} 22,00 €
mit Gemüse,^G Rosmarinkartoffeln und Zitrone

*Zu jedem Hauptgericht wird Ihnen ein gemischter Salat serviert
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Spezialitäten aus der Pfanne*

35. **Putenbrust geschnetzelt**^{G,10} 18,50 €
mit Champignons und Früchten² in Currysauce, dazu Butterreis
36. **Luisenhof-Pfanne »nach Art des Hauses«** 25,50 €
Lammfiletstreifen mit frischem Pfannengemüse, leichter Sahnesauce^{G,10,14}
und Butterreis

Nudeln*

37. **Penne**^A 16,50 €
mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons, in Sahnesauce^{G,10}
38. **Spaghetti**^{A,L} 17,50 €
mit Garnelen in Tomatensauce

Seniorenteller*

39. **Medaillon-Teller** 180 g 16,50 €
Schweine- und Putenmedaillons mit Kräuterbutter,⁹
Gemüse^{G,10} und Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln)

*Zu jedem Hauptgericht wird Ihnen ein gemischter Salat serviert
Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Für den kleinen Appetit

40. **Camembert^{A,7} gebacken** 12,50 €
mit Preiselbeeren, Toastbrot^A und Butter
41. **Currywurst** 10,50 €
mit Pommes Frites oder Röstbrot^A, dazu Curryketchup
42. **Bauernfrühstück** 12,50 €
Bratkartoffeln (Speck, Zwiebeln) mit Ei^C, dazu Katenschinken^{2,5,9,15}

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

43. **Cevapcici – halbe Portion** 9,70 €
Hackfleischwürstchen mit Pommes Frites
44. **Chicken-Nuggets^{A,C}** 9,70 €
mit Pommes Frites
45. **König der Nudeln** 9,70 €
Penne^A in Tomatensauce

Extra Beilagen

Röstbrot ^A	3,50 €	Bratkartoffeln	4,50 €	Pommes Frites	4,00 €
Kroketten ^{A,C}	3,50 €	Salzkartoffeln	3,50 €	grüne Bohnen	3,00 €
Butterreis	3,50 €	Djuwetschreis	3,50 €	verschiedene Saucen	3,50 €
Gemüse	4,00 €	Folienkartoffel	6,50 €	Gebr. Champignons	4,50 €
Broccoli	4,00 €	mit Sour Cream ^{G,9} & Röstbrot ^A		mit Zwiebeln	
Ketchup	0,50 €	Mayonnaise	0,50 €	Haussauce je Sorte	1,50 €

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Dessert & Eis

- | | |
|---|--------|
| 46. <i>Gemischtes Eis</i> | 6,80 € |
| 3 Sorten Eis mit Schlagsahne und Schokoladensauce | |
| 47. <i>Coupe Dänemark</i> | 6,90 € |
| Vanilleeis garniert mit heißer Schokoladensauce | |
| 48. <i>Eis & Heiß</i> | 6,60 € |
| Vanilleeis mit heißen Kirschen | |
| 49. <i>Apfelstrudel</i> ^A | 6,50 € |
| mit Vanilleeis und Schokoladensauce | |
| 50. <i>Schokosoufflé</i> ^A | 7,50 € |
| mit Vanilleeis | |

Eiskugel nach Wunsch 2,00 €

Spezielle Eis- und Obstplatte ab 2 Personen pro Person 8,50 €
serviert mit Feuerwerk

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Alkoholfreie Getränke

51. Coca Cola ^{1,3,12} , Coca Cola light ^{1,3,5,11,12,12}	0,2 l	3,50 €
52. Coca Cola ^{1,3,12} , Coca Cola light ^{1,3,5,11,12,12}	0,4 l	4,80 €
53. Orangenlimonade ^{1,15}	0,2 l	3,50 €
54. Orangenlimonade ^{1,15}	0,4 l	4,80 €
55. Zitronenlimonade ¹²	0,2 l	3,50 €
56. Zitronenlimonade ¹²	0,4 l	4,80 €
57. Spezi ^{1,3,15}	0,2 l	3,50 €
58. Spezi ^{1,3,15}	0,4 l	4,80 €
59. Schorlen (Apfel, Kirsch, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja)	0,2 l	3,50 €
60. Schorlen (Apfel, Kirsch, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja)	0,4 l	4,80 €
61. Fl. Mineralwasser »St. Michaelis«, laut/still	0,25 l	3,50 €
62. Fl. Mineralwasser »St. Michaelis«, laut/still	0,75 l	7,20 €

Schweppes

63. Bitter Lemon ⁴	0,2 l	4,00 €
64. Tonic Water ⁴	0,2 l	4,00 €
65. Ginger Ale ¹	0,2 l	4,00 €

Säfte

66. Apfel, Orange, Johannisbeer, Kirsch, Banane ⁵	0,2 l	3,60 €
67. Kiba ⁵	0,2 l	3,60 €
68. Kiba ⁵	0,4 l	4,80 €

Heiße Getränke

69. Espresso ³		2,90 €
70. Doppelter Espresso ³		4,20 €
71. Cappuccino ^{3,7}		4,00 €
72. Milchkafee ^{3,7}		4,20 €
73. Tasse Kaffee ³		2,50 €
74. Kännchen Kaffee ³		4,30 €
75. Glas Tee ³		2,50 €
76. Kännchen Tee		4,30 €
77. Glühwein ⁰		5,20 €

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Biere vom Fass

78. Warsteiner, Estrella Galicia, Luisenhof Bier	0,3 l	3,80 €
79. Warsteiner Premium Pils	0,4 l	4,90 €
80. Warsteiner, Estrella Galicia, Luisenhof Bier	0,5 l	5,30 €
81. König Ludwig Dunkel	0,3 l	4,30 €
82. König Ludwig Dunkel	0,5 l	5,30 €
83. Alsterwasser	0,3 l	3,80 €
84. Alsterwasser	0,4 l	4,90 €
85. Alsterwasser	0,5 l	5,30 €

Flaschenbier

86. Weizenbier »König Ludwig« hell, dunkel, alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
87. Warsteiner, alkoholfrei	0,33 l	3,80 €

Alle Biersorten enthalten Gluten

Aperitifs & Longdrinks

88. Sherry – dry oder medium		3,60 €
89. Martini – bianco oder rosso		4,00 €
90. Glas Sekt ^o	0,1 l	4,40 €
91. Hugo ^{1,2,0}		6,60 €
92. Aperol Spritz ^{1,2,0}		6,60 €
93. Longdrinks (wahlweise)		6,80 €

Spirituosen

94. Korn / Apfelnorm	3,00 €	105. Sambuca	3,40 €
95. Roter Genever	3,10 €	106. Malteser Kreuz	3,60 €
96. Julischka	3,10 €	107. Jubiläums Aquavit	3,80 €
97. Slivovic	3,30 €	108. Linie Aquavit	3,80 €
98. Ouzo	3,20 €	109. Fernet Branca	3,50 €
99. Grappa	3,50 €	110. Asbach Uralt ₁	3,50 €
100. Lozo (kroatischer Grappa)	3,50 €	111. Jonny Walker ₁	3,80 €
101. Wodka	3,50 €	112. Ballantines ₁	3,80 €
102. Helbing Kümmel	3,50 €	113. Jack Daniels ₁	4,20 €
103. Ramazotti	3,50 €	114. Hennessy VS	5,20 €
104. Jägermeister	3,50 €		

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung

RESTAURANT
Luisenhof
& DUBROVNIK

Rotwein°

115. Dalmatiner, lieblich, mild	0,2 l	5,00 €
116. Dalmatiner	0,5 l	10,00 €
117. Dalmatiner, Flasche	1,0 l	20,00 €
118. Cabernet Sauvignon, trocken	0,2 l	5,30 €
119. Cabernet Sauvignon	0,5 l	10,50 €
120. Peljesac, halbtrocken	0,2 l	5,20 €
121. Peljesac	0,5 l	10,00 €
122. Peljesac, Flasche	1,0 l	20,00 €
123. Merlot, trocken	0,2 l	5,50 €
124. Merlot	0,5 l	11,00 €

Roséwein°

125. Rosé, fruchtig	0,2 l	5,00 €
126. Rosé	0,5 l	10,00 €
127. Rosé, Flasche	1,0 l	20,00 €

Weißwein°

128. Laski Riesling, lieblich	0,2 l	5,00 €
129. Laski Riesling	0,5 l	10,00 €
130. Laski Riesling, Flasche	1,0 l	20,00 €
131. Grasevina, halbtrocken	0,2 l	5,10 €
132. Grasevina, halbtrocken	0,5 l	10,00 €
133. Grasevina, halbtrocken	1,0 l	20,00 €
134. Zilavka / Grasevina, trocken	0,2 l	5,50 €
135. Zilavka / Grasevina	0,5 l	11,00 €
136. Zilavka / Grasevina, Flasche	1,0 l	22,00 €
137. Pinot Grigio, trocken	0,2 l	5,50 €
138. Pinot Grigio	0,5 l	11,00 €
139. Weinschorle	0,2 l	4,80 €

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 = mit Farbstoff	2 = mit Konservierungsstoff(en)	3 = koffeinhaltig
4 = chininhaltig	5 = mit Antioxidationsmittel	6 = mit Phosphat
7 = mit Milcheiweiß	8 = aus Mandeln hergestellt	9 = mit Geschmacksverstärker
10 = mit Sahne hergestellt	11 = mit Phenylalaninquelle	12 = mit Säuerungsmitteln
13 = mit Süßstoff(e)	14 = enthält Verdickungsmittel	15 = mit Stabilisatoren

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt und Bedienung