

# Hausgemachte Suppen

**RINDSUPPE** .... € 6.00  
Klare Rindsuppe mit Nudeln

**DALMATINISCHE FISCHSUPPE** .... € 7.00  
Aromatische Suppe mit fangfrischem Fisch aus der Adria und Reis

**TOMATENSUPPE** .... € 6.00  
Cremige Suppe aus frischen, sonnengereiften Tomaten und Reis

**Hugo Sprizz**  
€ 9.00

**Aperol Sprizz**  
€ 9.00

**Amore** € 10.20  
Falkensteiner Gin by Rick, Orangenmarmelade, Sensation Lime / Kiwano, Orange Bitter

**Miss Honey** € 10.00  
Gin, Holunder, Limette, Cherry Blossom Tonic

**Tropical Joy** € 10.00  
Vodka Lime, Mangolikör, Limette, Passionsfrucht, Ananassaft

## Vorspeisen

**FISCH CARPACCIO** ..... € 16.00  
Adriatischer Seeteufel, Rucola, Kirschtomaten, Kapern und ein köstliches Zitronenrelish

**VORSPEISENARIATION „DALMATIEN“ - gerne für Gruppen** .... € 9.00  
Prosciutto, Pancetta, Würste und Käse – das Beste aus der Region

**ANGUS CARPACCIO** ..... € 16.00  
Dünn geschnittenes Black Angus Rindfleisch, Rucola, Grana Padano Käse und Aceto-Crème

**HALOUMI GEGRILLT (vegetarisch)** ..... € 14.50  
Gegrillter Halloumi-Käse mit geröstetem Gemüse, süßem Chili-Dip und Aceto Balsamico

**MEDITERRANE FALAFEL (vegan)** ..... € 12.50  
Knusprige Falafel auf hausgemachtem cremigen Hummus und frischem Salat, mit eingelegten Zwiebeln und würzigem Chipotle-Öl  
Optional mit Fladenbrot ..... + € 2.50

## SOULFOOD & SALATE

**SALAT TRICOLORE (vegetarisch)** ..... € 12.00  
Mozzarella di Bufala, Tomaten, Basilikum und Balsamico-Olivenöl-Dressing

**SUMMER SALAD (vegetarisch)** ..... € 8.50  
Tomaten, Gurke, gelbe/rote Paprika, Feta-Käse, Frühlingszwiebeln und saftige Melone

**FALKENSTEINER CAESAR SALAD** ..... € 12.00  
Krosser Romana-Salat, dalmatinische Pancetta, hausgemachte Croutons, gehobelter Parmigiano-Reggiano, cremiges Caesar-Dressing mit Anchovis, Olivenöl und Zitronen-Dressing  
optional mit einer kleinen, köstlich gegrillten Portion Hühnchen serviert ..... + 3.50

**BIKINI BOWL (vegan)** ..... € 13.00  
Klebriger Reis, geräucherter Tofu, Mais, eingelegte Gurken, grüne Bohnen, Nori-Algen, eingelegte Zwiebeln, Poke-Sauce, frische Melone und Sesam

**SEA POKE BOWL** ..... € 17.00  
Klebriger Reis, mariniertes frisches Lachs, grüne Bohnen, Mais, eingelegte Gurken, Nori-Algen, eingelegte Zwiebeln, Sriracha-Mayo, Sesam

## FRESH FROM THE SEA

**FRISCHER, HEIMISCHER FISCH (pro 100 Gramm)**  
1. Kategorie: Zahnbrasse, Drachenkopf, Petersfisch ..... € 8.50  
2. Kategorie: Goldbrasse, Wolfsbarsch, Brasse ..... € 6.50

Wählen Sie Ihre Beilage: Mangold & Kartoffeln oder gegrilltes saisonales Gemüse

**GEGRILLTE GOLDBRASSE „DALMATICA“** ..... € 23.00  
Filet von frischer adriatischer Goldbrasse (400 g), Kartoffeln, Spinat, Kirschtomaten, Knoblauch & ein Hauch Zitrone

**CALAMARI FRITTI** ..... € 17.00  
Ein Klassiker für jeden Urlaub: goldbraun frittierte, heimische Calamari mit Sauce Tartare & Pommes

**MIESMUSCHELN „BUZARA“** ..... € 18.00  
Frische Miesmuscheln, Knoblauch, leichte Weißweinsauce, Fladenbrot

**SHRIMPS & PASTA „BUZARA“** ..... € 26.00  
Frische Garnelen mit Spaghetti in einer köstlichen Tomaten-, Knoblauch- und Weißweinsauce.

## Mediterranean Cuisine & Burgers

**BBQ BURGER** ..... € 16.00  
Brioche-Burger-Bun, saftiges 100 % Rindfleisch-Patty, geschmolzener Käse aus der Region, grüner Salat, Zwiebel-Relish, Gewürzgurken, unsere BBQ-Sauce & Pommes

**CAMPING BURGER (vegetarisch)** ..... € 15.00  
Brioche-Burger-Bun, Falafel-Patty, grüner Salat, Tomate, Ajvar, Pommes

**CEVAPCICI A-MORE** ..... € 16.00  
Kroatische Spezialität, serviert auf Fladenbrot mit hausgemachtem Ajvar, lokalem Kajmak-Käse, Zwiebeln und Pommes frites.

**BEEF RIGATONI** ..... € 19.00  
Hausgemachte Rigatoni mit Pilzsoße und Rinderstreifen, Trüffeln, Knoblauch und Grana Padano.

**PAPARDELLE & LACHS** ..... € 19.00  
Unsere Pasta mit gegrilltem Lachs, Salsa, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Babyspinat und Grana Padano.

**LINGUINI FRUTTI DI MARE** ..... € 18.00  
Pasta mit einer Vielzahl von Meeresfrüchten in einer aromatischen Tomatensauce, gewürzt mit Knoblauch und Kräutern.

**RISOTTO & GARNELEN** ..... € 17.00  
Cremiges Risotto mit gegrillten Garnelen und Parmigiano-Chips.

**LASAGNE AL FORNO** ..... € 13.50  
Der Ferienklassiker, frisch aus unserem Ofen.

## Nomads like to share

**GRILLPLATTE FÜR 2**  
€ 59.00

Perfekt gegrilltes Rindersteak, Rumpsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrust, serviert mit Kartoffeln, geröstetem Gemüse und Pilzsauce

**FISCHPLATTE FÜR 2**  
€ 62.00

Frisches Adriatisches Goldbrassenfilet, Thunfischsteak, Calamari, Muscheln, serviert mit regionalem Mangold und Kartoffeln

## Dessert

**LAVA CAKE** ..... € 7.00  
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis – die perfekte süße Versuchung.

**KROATISCHE FRITULE** ..... € 7.00  
Kleine, frittierte Teigbällchen mit einer köstlichen Schokoladensauce.

**HAUSGEMACHTE KUCHEN** ..... € 6.50  
Für unsere Auswahl an hausgemachten Kuchen fragen Sie bitte unser Personal oder werfen Sie einen Blick in die Kuchenvitrine an der Bar.

# MENU



**VEGAN / VEGETARISCH**  
**UNSER KÜCHENCHEF ARMIN ŽUNIĆ EMPFIEHLT**  
**WÜRZIG / SCHARF**



Liebe Gäste, damit Sie Ihr Essen trotz möglicher Unverträglichkeiten in vollen Zügen genießen können, fragen Sie gerne unser Personal nach unserer Allergienkarte. Guten Appetit!

## Just for Kids

**Mickey Mouse - Pasta mit Bolognese-Sauce** ..... € 9.00  
Kleine Portion Nudeln, milde, hausgemachte Bolognese-Sauce, Parmesan.

**Sponge Bob - Burger** ..... € 8.50  
100 % Rindfleisch, Pommes, Cheddar-Käse, grüner Salat, Tomate.

**Mini Cevapcici** ..... € 8.00  
Kleine Portion Cevapčići, Ketchup, kleines Fladenbrot und einige Pommes.

**Donald Duck - Chicken Fingers** ..... € 9.00  
Panierte Hähnchensticks & einige Pommes.

## CAMPERS HEAVEN

**BBQ BEEF STEAK** ..... € 34.00  
250 g zartes Rinderfilet, medium gegrillt, serviert mit Ofenkartoffeln, Pilzen, Karotten, Frühlingszwiebeln und BBQ-Sauce.

**PORK STEAK** ..... € 20.00  
Gebratenes Schweinefilet mit marinierten Paprika, gerösteten Süßkartoffeln, Frühlingszwiebeln und BBQ-Sauce.

**TAGLIATA ROYALE** ..... € 24.00  
Geschnittenes Rumpsteak auf gerösteten Kartoffeln, mit gemischtem Salat, Grana Padano und reduzierter Balsamico-Creme.

**HUHN MARINATA** ..... € 19.00  
Marinierte Hähnchenbrust, perfekt gegrillt, serviert mit Pommes.

**CALAMARI GEGRILLT** ..... € 22.00  
Lokal gefangene Calamari, serviert mit cremigem Mangold und Kartoffeln.

**TUNA STEAK GEGRILLT** ..... € 27.00  
Adriatisches Thunfischfilet mit Sesam, Grünkohl, Kartoffeln und Zitronen-Relish.

**GREEK GARDEN PLATTE (vegetarisch)** ..... € 16.00  
Saisonales Gemüse, gegrillt und verfeinert mit Feta, Olivenöl und frischen Kräutern.

# Pizza

Alle Pizzen werden mit hausgemachter Sauce aus sonnengereiften Tomaten, Fior di Latte und Kräutern aus unserem Garten belegt. Unser Teig ruht 48 Stunden für beste Qualität.

**MARGHERITA (vegetarisch)**  
€ 11.00

Der Klassiker, mit frischem Basilikum

**CAPRICCIOSA**  
€ 13.00

Regionaler Beinschinken, frische Champignons

**SALAMI**  
€ 13.00

Mit schmackhafter originaler Salami

**PRIMAVERA (vegetarisch)**  
€ 12.00

Paprika, Zucchini, Champignons, Mais

**AL TONNO**  
€ 15.00

Frischer Thunfisch, Sardellen, Zwiebeln, Oregano

**HELLS BELLS**  
€ 14.00

Regionale Kulen Wurst, Jalapenos, Mais, Chillisauce, Oregano

**A MORE**  
€ 16.00

Dalmatinischer Prosciutto, Rucola, Cherrytomaten, Basilikum Grana Padano

**CHEESY BIANCA (vegetarisch)**  
€ 14.00

Weißer Pizza mit lokalem Cream Cheese, würzigem Gorgonzola, Grana Padano, Oregano und frischen Feigen.



## ABC a-more breakfast club

Starten Sie Ihren Tag mit einer köstlichen Auswahl an unserem Frühstücksbuffet.

für € 20,-/Person (€ 10,-/Kind)

7.30 – 10.30 Uhr

## Weissweine 0,1 l

**ŽLAHTINA GOSPOJA, TOLJANČ** ..... € 4.50  
Rebe: Žlahtina  
Region: Istria, Croatia  
Perfekt zu: Fisch, Meeresfrüchte, weißes Fleisch

**MALVAZIJA ISTARSKA, DEKLIĆ** ..... € 5.10  
Rebe: Istrien Malvazija  
Weingut: Vina Deklić  
Region: Vizinada, Istria, Croatia  
Ein leichter, trockener Wein, der perfekt zu Fisch, Meeresfrüchten und weißem Fleisch passt.

**POŠIP, DEGARRA** ..... € 5.10  
Rebe: Pošip  
Weingut: Degarra  
Region: Northern Dalmatia, Croatia  
Perfekt zu: weißes Fleisch, Salate, Meeresfrüchte

**SAUVIGNON BLANC, GALIĆ** ..... € 5.30  
Rebe: Sauvignon Blanc  
Weingut: Galić  
Region: Slavonia, Croatia  
Perfekt zu: weißes Fleisch, vegetarische Gerichte

**CHARDONNAY, VELEBNA** ..... € 5.60  
Rebe: Chardonnay  
Weingut: Velebna  
Region: Dalmatia, Croatia  
Perfekt zu: Schweinefleisch, Muscheln und vegetarische Gerichte

## La Vie en Rosé

### ROSÉ WEIN

**ROSÉ, VELEBNA**  
Rebe: Plavina – Grenache  
Weingut: Velebna  
Region: Northern Dalmatia, Croatia  
Perfekt für den Start in einen schönen Abend mit Freunden

l/€

0,1l  
5.80  
0,75l  
40.00

### BUBBLES

**MIONETO PROSECCO**  
Das Bouquet duftet nach Goldener Apfel, während der Gaumen mit aromatischen Noten von goldenem Apfel, weißem Pfirsich und Honig begeistert.  
Perfekt als Aperitif und zu Vorspeisen, Risotto und Pasta, Fisch.

l/€

0,1l  
5.90  
0,75l  
42.00

**CHAMPAGNE MUMM GRAND CORDON BRUT**  
Ein sprudelnd golden-gelber Champagner mit einer Fülle feiner und eleganter Perlen.  
Perfekt, um den Sonnenuntergang mit Freunden zu genießen.

0,75l  
110.00

## Wasser

**Jana Stilles Wasser 0.33 l** ..... € 2.60  
**Jana Stilles Wasser 0.75 l** ..... € 5.10  
**Jamnica prickelnd 0.25 l** ..... € 2.60  
**Jamnica prickelnd 0.75 l** ..... € 5.10  
**San Pellegrino 0.25 l** ..... € 3.50  
**San Pellegrino 0.75 l** ..... € 6.00  
**Acqua Panna 0.25 l** ..... € 3.50  
**Acqua Panna 0.75 l** ..... € 6.00

**Apple Soda 0.5 l**  
€ 4.50

Weitere erlesene Weine, perfekt für unvergessliche Momente, finden Sie in unserer Weinkarte.

## ROTWEINE 0,1 l

### CUVEE TOMISLAV, ŠKAULJ

Weingut: Škaulj  
Region: Zadar  
Perfekt zu: Rindfleisch, Lamm, gereifter Hartkäse

### MERLOT, KORLAT

Rebe: Organic Merlot  
Weingut: Benkovac-Stankovac, Korlat  
Region: Norddalmatien  
Perfekt zu: Steaks, Thunfisch, gegrillter Fisch

### SYRAH, VELEBNA

Rebe: Syrah  
Weingut: Velebna  
Region: Norddalmatien  
Perfekt zu: gegrilltem, gewürztem roten Fleisch

### CABERNET SAUVIGNON, KORLAT

Rebe: Cabernet Sauvignon  
Weingut: Benkovac-Stankovac, Korlat  
Region: Süddalmatien  
Perfekt zu: Hartkäse, Pasta mit Käse, Rindfleisch

### BABIC, TESTAMENT

Rebe: Organic Babic  
Weingut: Testament  
Region: Norddalmatien  
Perfekt zu: rotem Fleisch, gereifter Käse

€

5.10

6.00

5.60

6.00

5.60

DEUTSCH

# MENU

## Bier & Cider

**Karlovačko Točeno / vom Fass 0.3 l** ..... € 3.80  
**Karlovačko Točeno / vom Fass 0.5 l** ..... € 5.00  
**Karlovačko 0.33 l** ..... € 3.70  
**Heineken 0.33 l** ..... € 4.10  
**Karlovačko Radler 0.5 l** ..... € 4.20  
**Karlovačko crno / dunkel 0.5 l** ..... € 4.20  
**Somersby Apple Cider 0.33 l** ..... € 4.20

## Smoothies

**Yellow 0.3 l** ..... € 5.50  
Ananas, Mango, Banane  
**Red 0.3 l** ..... € 5.50  
Erdbeere, Himbeere, Banane  
**Green 0.3 l** ..... € 5.50  
Spinat, Broccoli, Banane

## Homemade Ice Tea & Limonaden

**Homemade Ice Tea Pfirsich 0.3 l** ..... € 3.80  
**Zitrone – Lavendel 0.3 l** ..... € 4.40  
Mit Lavendelsirup, Zitrone und Soda  
**Ingwer – Minze 0.3 l** ..... € 4.80  
Mit frischem Ingwer, Zitrone, braunem Zucker und Soda  
**Erdbeere – Basilikum 0.3 l** ..... € 5.20  
Mit Erdbeere, Basilikum, braunem Zucker und Soda

## KAFFEE

**Espresso** ..... € 2.50  
**Espresso Doppio** ..... € 4.30  
**Macchiato** ..... € 2.70  
**Großer Macchiato** ..... € 2.90  
**Cappuccino** ..... € 2.90  
**Latte Macchiato** ..... € 3.60  
**Kaffee mit Schlagsahne** ..... € 2.90

Bitte fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach pflanzlicher Milch oder koffeinfreiem Kaffee – ohne Aufpreis.

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Die Abgabe und der Konsum von alkoholischen Getränken sowie anderen alkoholhaltigen Getränken an Personen unter 18 Jahren sind untersagt.