

RESTAURANT  
**M**edici  
cusina dalmatina



Speisenkarte

M

NAU MAI Tervetuloa AKWABA  
BIENVENUE TOIVOTTAA HAERE MAI SWAAGAT  
BI XÊR HATÎ ACCOGLIERE ÜDVÖZLET WILLKOMMEN  
ACCOJE WELKOMMA BENVENUTO FÁILTE VELKOMIN VÍTEJTE  
DOBRODOŠLI BONAVINUTA SALVE HUAN YING  
ONGIETORRI BUN VENIT WELCOME NAMASTE  
YOKOSO DEGEMER WITAJ BENVIGNÙO SWAGATA BIENVÉNI CHÀO MỪNG BENVIDO  
VITAJTE NAYAK WELKOM BEM-VINDO HOSGELDINIZ ALOHA

# Willkommen

## Liebe Gäste,

das Restaurant Medići ist darauf bedacht durch freundlichen, aber nicht aufdringlichen Service, sowie der internationalen und mediterranen Küche stets Ihre volle Zufriedenheit zu erlangen! Unser Bestreben ist es, Sie kulinarisch vollkommen zu verwöhnen und in unserer Rolle als Gastgeber das Wohlbefinden Ihrerseits zu erreichen. Ihren Anspruch und Ihre Wünsche wollen wir bestmöglich erfüllen.

Damit Sie einen wunderschönen Mittag oder Abend mit Ihrer Familie, Ihren Freunden, Bekannten oder Geschäftspartnern bei uns verbringen können, sorgen wir für das nötige Wohlfühlambiente und eine reichhaltige Getränke- und Speisenauswahl.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns auf ein Wiedersehen!

Familie Medić & Team



## Unser Logo “Medići” - Die Entstehung

Gern möchten wir Ihnen die Entstehungsgeschichte des für das Restaurant gewählten Namens näher erläutern.

Der Name Medić existiert seit dem 15. Jahrhundert als Familienname. Zu diesem Namen gibt es auch den kleinen Ortsteil Medići, welches in Zentraldalmatien in dem Fischerdorf Brela zu finden ist. Es gehört zu den ältesten Dörfern Kroatiens. Aus diesem Ortsteil stammt der Familienname Medić. Da unser Seniorchef selbst aus diesem Ortsteil Medići stammt und unser Restaurant ein Familienbetrieb ist, haben wir uns entschlossen das Restaurant nach dem Ortsteil Medići zu benennen.

Da unsere Küche dalmatinisch geprägt ist und die Ortschaft auch in Dalmatien liegt, ist die Entscheidung schnell gefallen.

## Unser Restaurant - Ihre Location

Wir verwöhnen Sie: Ob es eine Tagung, Weihnachts-, Hochzeits-, Firmen- oder Geburtstagsfeier ist, wir haben für jegliche Feierlichkeit das passende gastronomische Konzept. Besondere Anlässe sind erst besonders und werden mit ausgewählten Büffet- oder Menüvariationen gefeiert. Unser Restaurant ist für Feierlichkeiten bis zu 40 Personen geeignet.

Gern beraten wir Sie ausführlich und besprechen alle wichtigen Details mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch. Für Ihr Vertrauen und Ihr Interesse möchten wir uns bei Ihnen herzlichst bedanken.

Vielen Dank!

# Aperitifs, Vorspeisen & Suppen

## APERITIF

<b>Martini Bianco</b>	4,50 €
<b>Sandemann Sherry</b>	4,50 €
<b>Prosecco Villa Sandi</b>	4,50 €
<b>Campari Orangensaft</b>	6,00 €
<b>Lillet blanc</b>	6,00 €
<b>VW Williamsbirne mit Martini</b>	6,00 €



Ein Aperitif wird vor dem Essen eingenommen, um den Appetit anzuregen und das Verdauungssystem auf die bevorstehende Mahlzeit vorzubereiten.

Alkoholische Getränke wie Wein oder Cocktails wirken oft appetitanregend, da sie die Produktion von Magensäure fördern. Gleichzeitig schafft ein Aperitif eine entspannte Atmosphäre und dient oft als geselliger Einstieg in das Essen.

## SUPPEN

<b>Tomatensuppe</b> mit Schlagsahne	6,00 €
<b>Gulaschsuppe</b> (feurig)	8,50 €
<b>Hühnersuppe</b> mit Fleischeinlage	6,50 €

## VORSPESISEN

<b>3 verschiedene Bruschetta</b> mit Salat und Senf-Honig-Dressing	10,50 €
<b>Dalmatinischer Schinken</b> mit Rucola und Oliven	16,00 €
<b>Carpaccio „vom Rinderfilet“</b> mit Zitronen, Parmesan & Rucolasalat	16,90 €
<b>Marinierte Sardellen</b> auf Rucola mit Parmesan	13,50 €
<b>Carpaccio vom Pulpo</b> nach dalmatinischer Art	18,90 €
<b>Vorspeisenvariation „Medici“</b>	19,90 €

Selbstverständlich servieren wir Ihnen zu  
allen Vorspeisen frisches Baguette!



# Salate & Pfannengerichte

## SALATE

### Tomaten - Mozzarella

Tomaten, Mozzarella & Basilikum

9,50 €

### Rucolasalat

Rucolasalat mit Parmesan

8,50 €



### Großer gemischter Salatteller

... mit Oliven und Schafskäse	12,90 €
... mit Schinken, Käse und Spiegelei	13,50 €
... mit Putenstreifen und Ananas	13,50 €
... mit Riesengarnelen vom Grill	22,50 €

Wir servieren unsere Salate mit hausgemachtem Dressing, wahlweise auch mit Vinaigrette.

## PFANNENGERICHTE

### Seniorenteller

2 kleine Medaillons mit Champignonsauce, dazu Kroketten und Gemüse

18,90 €

### Muckalica (scharf)

Schweinefiletspitzen, dalmatinisches Gemüse und Reis

19,90 €

### Satarasch (scharf)

Schweinefiletspitzen mit Paprika, Tomate, Ei und Reis

19,90 €

### Züricher Geschnetzeltes

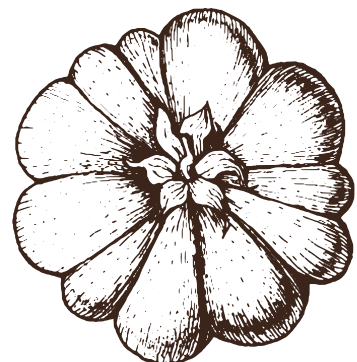
mit Nudeln und Salat

21,90 €

### Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

mit Kartoffeln und Salat

26,90 €



# Fischspezialitäten & vegetarische Gerichte

## FISCHGERICHTE

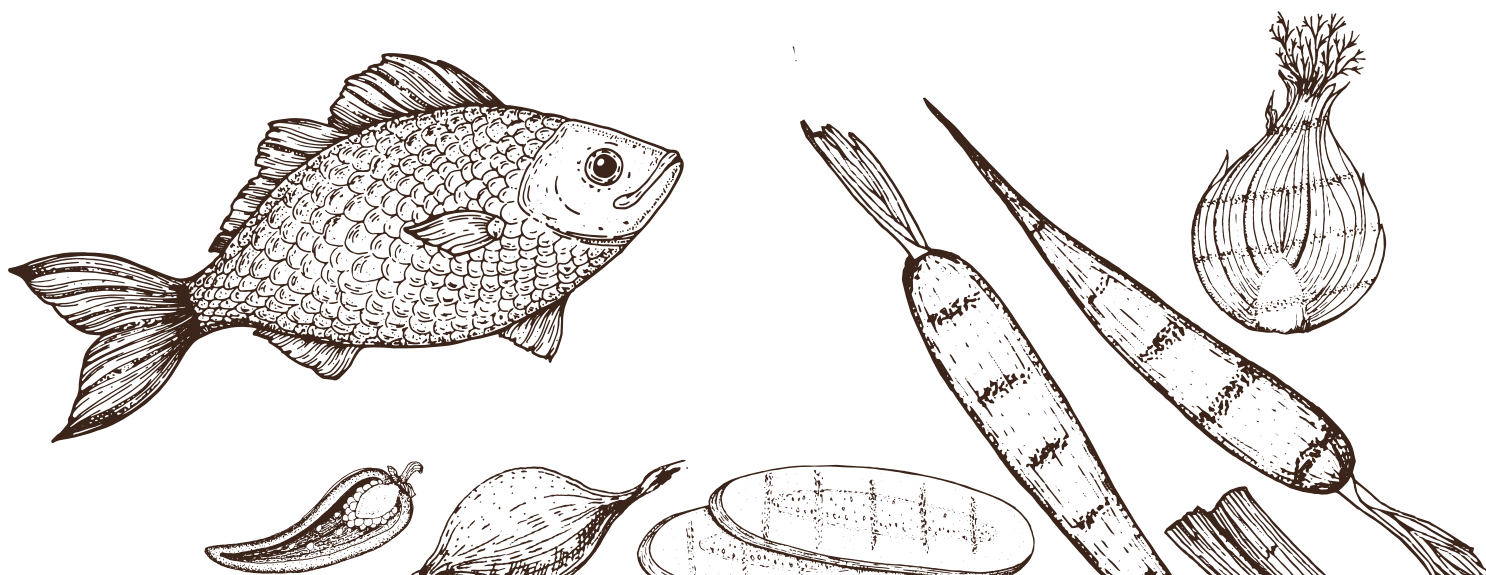
<b>Fischsuppe</b> nach dalmatinischer Art	14,50 €
<b>Nudeln mit Garnelen</b> mit Tomaten, Knoblauch und Parmesan	18,90 €
<b>Garnelenrisotto</b> mit Tomaten, Parmesan und Knoblauch	22,90 €
<b>Calamare vom Grill</b> mit Kartoffelspinat und Knoblauch	21,90 €
<b>Gegrilltes Doradenfilet</b> mit Olivensauce, Kartoffeln und dalmatinischem Gemüse	25,90 €
<b>Gegrilltes Lachssteak</b> in Zitronensauce und Kartoffelspinat auf dalmatinische Art	25,90 €
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Broccoli	25,90 €
<b>Loup de Mer Filet</b> mit dalmatinischem Spinat und Kartoffeln	25,90 €

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce und Parmesan	10,90 €
<b>Spaghetti Peperoncini</b> mit Olivenöl, Knoblauch und Parmesan	10,90 €
<b>Gebackener Camembert</b> auf Rucolasalat mit Butter, Preiselbeeren und Toast	13,50 €
<b>Broccoli „überbacken“</b> mit Bratkartoffeln und Salat	14,90 €
<b>Überbackener Spinat</b> mit Bratkartoffeln und Tomatensalat	14,90 €
<b>Champignons überbacken</b> mit Spinat und Bratkartoffeln	15,90 €

Die Gerichte können Sie natürlich auch  
ohne Parmesan bestellen, da diese Zutat  
nicht vegetarisch ist.

Lassen Sie sich unsere aktuellen  
Fischangebote von der Tafel präsentieren!



# Steaks, Beilagen, Saucen & Steakvariationen vom Grill

## STEAKS

<b>Rinderfilet</b> (200 g)	30,50 €
<b>Rinderfilet</b> (300 g)	43,50 €
<b>Rumpsteak</b> (200 g) Black Angus Weiderind	29,90 €
<b>Rumpsteak</b> (300 g) Black Angus Weiderind	42,50 €

Zu jedem Steak erhalten Sie  
eine Beilage Ihrer Wahl.

## BEILAGEN & SAUCEN

<b>Kräuterbutter</b>	1,50 €
<b>Pommes frites</b>	3,50 €
<b>Bratkartoffeln</b>	3,50 €
<b>Butterreis</b>	3,50 €
<b>Rosmarinkartoffeln</b>	3,50 €
<b>Salzkartoffeln</b>	3,50 €
<b>Kroketten</b>	3,50 €
<b>Gegrilltes Gemüse</b>	6,50 €
<b>Dalmatinischer Kartoffelspinat</b>	4,50 €
<b>Spinat</b>	3,90 €
<b>Djuwetsch-Reis</b>	4,00 €
<b>Broccoli</b>	3,90 €
<b>Gemischter Salat</b>	3,90 €
<b>Pfeffersauce</b>	4,00 €
<b>Champignonsauce</b>	4,00 €
<b>Sauce Hollandaise</b>	4,00 €
<b>Sauce Béarnaise</b>	4,00 €

## STEAKVARIATIONEN VOM GRILL

<b>Dalmatinska Pržolica</b> 2 dünne Roastbeefscheiben vom Grill mit Rucolasalat und Parmesan	27,90 €
<b>American Teller</b> 2 Rindermedaillons mit Speck umwickelt, Kräuterbutter, Broccoli und Kroketten	33,90 €
<b>Rumpsteak</b> mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites und Salat	30,90 €
<b>Rumpsteak „Lustiger Bosniak“</b> mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und Salat	30,90 €
<b>Rinderfiletsteak</b> mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	32,90 €
<b>Filetsteak „Diplomat“</b> mit Pfifferlingen, Kroketten und Broccoli	34,90 €
<b>Schweinemedallion</b> mit Steinpilzsauce, Bratkartoffeln und Salat	25,90 €
<b>Schweinefilet</b> mit rotem Pfeffer, Rosmarinkartoffeln und glasierten Möhren	25,90 €
<b>Chateaubriand für 2 Personen</b> mit ca. 500 Gramm Rinderfilet und verschiedenen Beilagen	86,00 €

- Gemüse nach dalmatinischer Art -  
Paprika, Champignons & Zucchini werden  
auf Olivenöl mit Knoblauch gegrillt.



## Unsere Klassiker & Desserts

### UNSERE KLASSIKER

**Schnitzel (Wiener oder Jäger Art)** 16,90 €  
mit Pommes frites und Salat

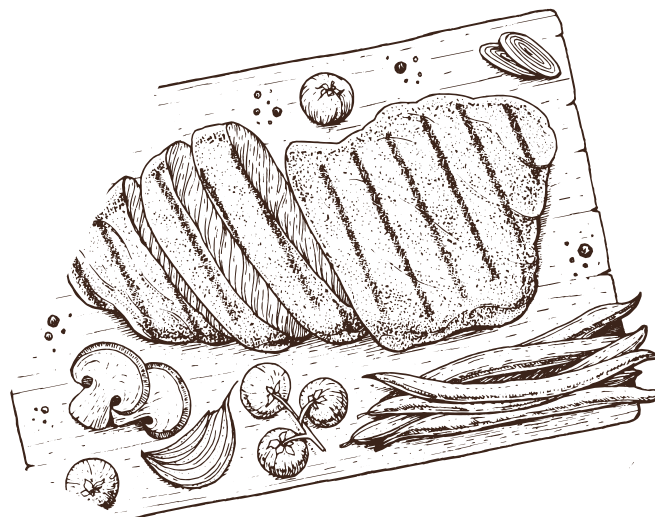
**Cordon Bleu** 18,90 €  
mit Bratkartoffeln und Salat

**Putenschnitzel** 16,90 €  
mit Currysauce, Butterreis und Salat

**Grillteller** 20,90 €  
mit Pommes frites, Djuvec Reis,  
Krautsalat und Ajvar

**Gefülltes Hacksteak** 20,90 €  
mit Schafskäse, Djuvec Reis,  
Pommes frites und Salat

**Potpourri-Teller** 26,90 €  
Verschiedene Fleischsorten  
mit Bratkartoffeln und Salat



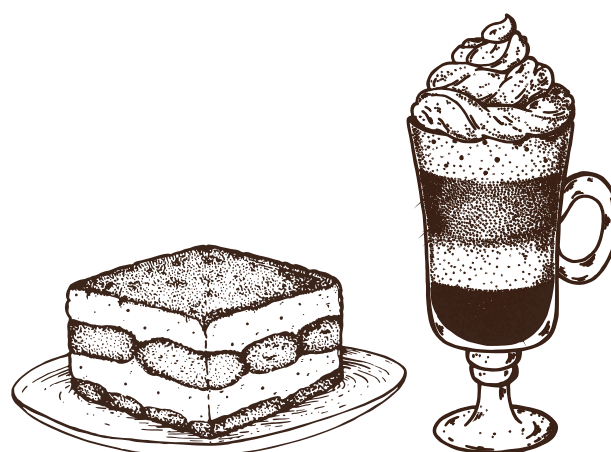
### DESSERT

**Vanilleeis** 6,50 €  
mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce

**Hausgemachtes weißes  
Schokoladeneis** 9,50 €  
mit Maraschino-Likör

**„Palačinke“ Kroatische Crêpes** 10,50 €  
wahlweise  
• mit Marmelade oder Nutella  
• mit Vanilleeis, heißen Kirschen oder Schokosauce

**Immer wieder bieten wir hausgemachte  
Leckereien, wie Tiramisu, Walnusskuchen  
und Co. an. Schauen Sie auf unsere  
Angebotstafeln oder fragen Sie unser  
Servicepersonal.**



Über Allergene, Zutaten und Zusatzstoffe informieren wir Sie in einer Extrakarte, fragen Sie unseren Service.



# Biere, warme & alkoholfreie Getränke

## BIER VOM FASS

<b>Veltins Plisener</b>	0,25 l	2,80 €	0,5 l	5,50 €
<b>Stauder Pils</b>	0,25 l	2,80 €	0,4 l	4,50 €

<b>Grevensteiner Original</b>	0,3 l	3,20 €	0,5 l	5,50 €
-------------------------------	-------	--------	-------	--------

## FLASCHENBIERE

<b>Karlovačko Pivo</b>	0,33 l	3,80 €
<b>Ožujsko Pivo</b>	0,33 l	3,80 €
<b>Diebels Alt</b>	0,33 l	3,60 €
<b>Maisel´s Weisse Original</b>	0,5 l	5,20 €

<b>Maisel´s Weisse Alkoholfrei</b>	0,5 l	5,20 €
<b>Veltins Pilsener Alkoholfrei</b>	0,33 l	3,60 €
<b>Veltins Radler Alkoholfrei</b>	0,33 l	3,60 €
<b>„tut gut“ Malzbier</b>	0,33 l	3,60 €

## WARME GETRÄNKE

<b>Tasse Kaffee</b>	3,00 €
<b>Espresso</b>	3,00 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,20 €
<b>Doppelter Espresso</b>	4,00 €
<b>Cappuccino</b>	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,00 €
<b>Milchkaffee</b>	4,00 €

<b>Kakao</b> mit Sahne	5,00 €
<b>Tee</b> (schwarz, grün, Frucht, Kamille)	3,00 €
<b>Tee</b> mit frischer Minze und Honig	4,50 €
<b>Tee</b> mit frischer Ingwer	4,50 €

<b>Irish Coffe</b>	7,90 €
(Jameson Irish Whiskey, Kaffee & Sahne)	

<b>Sweet &amp; hot</b>	7,90 €
(Havana Club Especial Rum, Kahlúa, heiße Milch & Sahne)	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

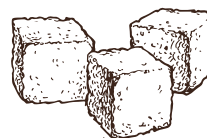
<b>Apollinaris</b> (selection / Vio)	0,25 l	3,00 €
<b>Apollinaris</b> (selection / Vio)	0,75 l	7,50 €

<b>Coca-Cola</b>	0,2 l	3,20 €
<b>Coca-Cola</b>	0,33 l	4,00 €
<b>Cola-Cola Light</b>	0,2 l	3,20 €
<b>Cola-Cola Light</b>	0,33 l	4,00 €
<b>Fanta</b>	0,2 l	3,20 €
<b>Fanta</b>	0,33 l	4,00 €
<b>Sprite</b>	0,2 l	3,20 €
<b>Sprite</b>	0,33 l	4,00 €
<b>Mezzo Mix</b>	0,2 l	3,20 €
<b>Mezzo Mix</b>	0,33 l	4,00 €

<b>Apfel-, Orangen-, Kirsch-, Pfirsich- Blaubeer- &amp; Erdbeersaft</b>	0,2 l	je 3,20 €
---	-------	-----------

<b>Bio Vio Schorlen</b>	0,25 l	3,60 €
(Apfel oder Rhabarber)		

<b>Thomas Henry</b>	0,2 l	3,40 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• Bitter Lemon</li><li>• Ginger Ale</li><li>• Tonic Water</li></ul>		



# Offene Weine

## OFFENE WEIßWEINE

**Graševina Ilok** 0,2l 6,50 €  
**SLAWONIEN • KROATIEN • TROCKEN**  
Welschriesling / fruchtige Aromen

**Laški Risling** 0,2l 6,50 €  
**SLOWENIEN • HALBTROCKEN • LEICHT & FRUCHTIG**  
Ein lieblicher Wein aus dem goldenen Tal „Vipava“.

**Malvazija Laguna** 0,2l 6,50 €  
**ISTRIEN • KROATIEN • TROCKEN**  
Fruchtige und blumige Aromen.

**Oklajak Sur Lie** 0,2l 6,90 €  
**VRGORAC • DALMATIEN • TROCKEN**  
Spritzig feine Note. Diese Wein wird zum Ende der Gärung noch auf der Hefe gelagert.

Herkunft bzw. die Anbauggebiete unserer Weine aus Kroatien, Slowenien und Bosnien und Herzegowina.



i = Anbau- bzw. Herkunftsgebiet

## OFFENE ROTWEINE

**Plavac Badel** 0,2l 6,50 €  
**PELJEŠAC • DALMATIEN • TROCKEN**  
Ein voller, runder und weicher Wein mit einem feinen, sanften Aroma.

**Dalmatiner Badel** 0,2l 6,50 €  
**PELJEŠAC • DALMATIEN • LIEBLICH**  
Plavac mali / Caberent Sauvignon / Syraz / Mourvedre / Merlot / Drnekusa

**Merlot Pilac** 0,2l 6,50 €  
**VRGORAC • DALMATIEN • TROCKEN**  
Merlot von den Weinbergen See Dušina in Süddalmatien  
Rubinrot mit erkennbarem Sortenaroma.

## OFFENE ROSÉWEINE

**Rosé Benkovac** 0,2l 6,50 €  
**BENKOVAC • DALMATIEN • TROCKEN**  
Harmonisches Aroma von Erdbeeren und Himbeeren.

**Adria Rose** 0,2l 6,50 €  
**VIPAVSKA DOLINA • SLOWENIEN • LIEBLICH**  
Leichter und fruchtiger Sommerwein.

**Portugieser Weisherbst** 0,2l 6,50 €  
**DEUTSCHLAND • LIEBLICH**  
Fruchtig, frisch mit leichter Restsüße.



# Flaschenweine

## WEIßWEINE

### Oklojak Sur Lie 0,75 l 24,90 €

**VRGORAC • DALMATIEN • TROCKEN**

Spritzig feine Note. Diese Wein wird zum Ende der Gärung noch auf der Hefe gelagert.

### Pošip Čara 0,75 l 34,90 €

**INSEL KORČULA • DALMATIEN • TROCKEN**

Die Rebsorte Pošip ist die beliebteste Rebsorte in Kroatien. Schmeckt nach Mandelblüten, Orangenschalen mit tropischen Noten.

### Sveta Lucija 0,75 l 24,90 €

**INSEL KRK • DALMATIEN • TROCKEN**

Autochthone Rebsorte Žlahtina von der Insel Krk. Die Aromen erinnern an Quitten, Pfirsiche, Zitrusfrüchte und Rosen. Ein edler Geschmack nach Ananas und reifen Trauben.

### Graševina Vinkomir 0,75 l 26,90 €

**KUTJEVO • SLAWONIEN • TROCKEN**

Grand International Wien Award 2023 Gold Medaille - diese Einzellagenlinie der Premium Graševina wird aus handverlesenen und ausgewählten Trauben hergestellt.

## ROSÉWEINE

### Trnjak Rosé 0,75 l 29,90 €

**WEINKELLERREI NUIĆ • BOSNIEN UND HERZEGOVINA • TROCKEN**

Der Rose Trnjak ist ein Premiumrosé, dessen Ursprung die Mostar-Weinberge sind. Er ist sowohl in seiner Farbe, als auch in seinem Geschmack einzigartig. Die Aromen von Kirsche, Erdbeere und Rosen bilden den harmonischen Geschmack dieses Weines.

## ROTWEINE

### Plavac Hvar 0,75 l 24,90 €

**INSEL HVAR • DALMATIEN • TROCKEN**

Rebsorte Plavac Mali, rubinrote Farbe, ausgeprägtes Aroma, starker und harmonischer Geschmack.

### Blatina Barrique 0,75 l 33,90 €

**WEINKELLERREI NUIĆ • BOSNIEN UND HERZEGOVINA • TROCKEN**

Dieser edle Spitzenwein hat eine tief-rubinrote Farbe. Sein vielfältiges Bouquet duftet nach roten Beeren, Vanille und nach Pflaumen.

### Zlatan Crljenak 0,75 l 39,90 €

**BAŠKA VODA • DALMATIEN • TROCKEN**

Crljenak ist eine alte dalmatinische Rebsorte die mit dem Primitivo verwandt ist. Crljenak wurde nach Californien exportiert und ist dort sehr beliebt als Zinfandel. Kräftiges rubinrote Farbe, in der Nase dominieren dunkle Beeren, Nelken und Vanille. Am Gaumen kommen dunkle Beeren, Zwetschgen, Leder, Pfeffer, Erde, mediterrane Kräuter und wieder Vanille zum Vorschein. Der Wein hat einen schönen Nachhall nach Brombeeren und dunkler Schokolade.

### Postup Donja Banda 0,75 l 34,90 €

**PELJEŠAC • DALMATIEN • TROCKEN**

Er hat eine tief-rubinrote Farbe und ein Duft von schwarzen Früchten, getrockneter Pflaume und Feige; eine starke Struktur und reife Tannine zeichnen diesen Wein ebenso aus wie die Aromen von Schokolade und Rauch.

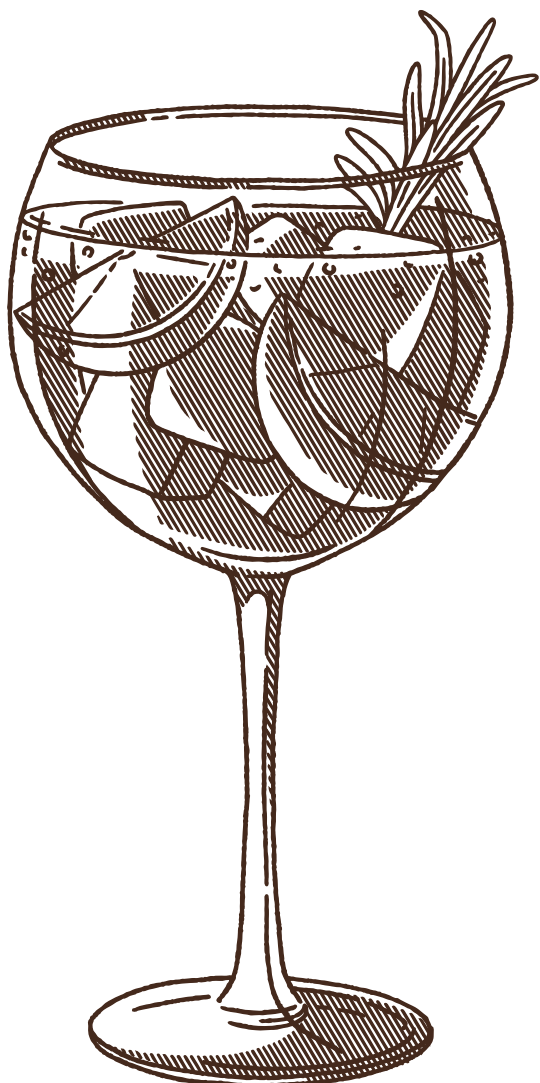


# Dalmacija

Weine aus Kroatien.

— WWW.DALMA.DE —

# Gin & Tonic



## GIN & TONIC

### Karbun Aura

5 cl 10,00 €

**ISTRIEN • KROATIEN •  
MEHRERE GOLD-MEDAILLEN**

Karbun Gin wird mit 20 Botanicals verfeinert neben Wacholder findet sich Koriander, Anis, Thymian und Süßholz ein klarer, kräftiger Gin als Hommage an die letzten Kohlenbrenner aus dem Ćićarija-Gebirge ein London Dry Gin der Extra-Klasse aus Kroatien.

### Karbun Aura Sea Edition

5 cl 11,00 €

**ISTRIEN • KROATIEN**

DeR Gin Karbun in seiner limitierten Marine-Edition. Der Gin wird mit einer erhöhten Menge an Zitruschalen und Gewürzen destilliert und mit der Zugabe von Kiefernadeln von der Adriaküste verfeinert.

### Old Pilot's GIN

5 cl 12,00 €

**KROATIEN • MEHRERE GOLDMEDAILLEN**

Der Old Pilot's Gin wird aus sorgfältig ausgewählten kroatischen, natürlichen Pflanzen aus dem Mittelmeerraum und dem Festland Kroatiens hergestellt. Dabei werden nur die folgenden, handverlesenen Pflanzen verwendet: Wacholderbeeren, Orange, Lavendel, Salbei, Olivenblätter und Engelwurz.

### Copperhead

#### The Alchemist's Gin

5 cl 9,00 €

**BELGIEN**

Dieser Gin ist fruchtig süß mit Aromen von Zitronen und Orangen. Zur Frucht gesellt sich beim Trinken und Genießen ein würziger Geschmack von Kardamom, Wacholder und Koriander. Der Name Copperhead bezieht sich auf einen berühmten Alchemisten.



# Gin & Tonic

## Monkey 47

5 cl 11,00 €

### SCHWARZWALD • DEUTSCHLAND

Weich und harmonisch mit ausgeprägten Wacholdernoten und frischen Zitrusfrüchten. Dazu süß-florale Noten mit einer pfeffrigen Würze und Grapefruit.

## Skin Gin

### Vor den Toren Hamburgs

5 cl 12,00 €

#### HAMBURG • DEUTSCHLAND

Neben klassischem Wacholder spielt bei Skin Gin marokkanische Minze die Hauptrolle. In Kombination mit Zitrusfruchtschalen von Orangen und Pink Grapefruits aus Spanien, Limetten und Zitronen aus Italien sowie Koriander aus Vietnam ergibt sich ein unverwechselbarer frischer und zugleich milder Geschmack.

## Elephant Gin

5 cl 10,00 €

### WITTENBURG • DEUTSCHLAND

Inspiziert von der Natur Afrikas setzt Elephant Gin auf seltene afrikanische Kräuter, die sich mit frischen Äpfeln und reinem Quellwasser aus Deutschland vereinen. Diese Komposition verleiht dem Elephant London Dry Gin ein komplexes und auffällig mildes Bouquet mit blumigen, fruchtigen und würzigen Aromen.

## Gin Sul

5 cl 10,00 €

### HAMBURG • DEUTSCHLAND

Die Schönheit des Einfachen: Beste Bio Wacholderbeeren, Koriandersaat, frische Zitronen aus Portugal, Zimt, Piment, Lavendel, Rosmarin und Rosenblüten sind nur einige der Botanicals, die die Saudade im GIN SUL konservieren.

## Gin Mare

5 cl 8,50 €

### BARCELONA • SPANIEN

Gin Mare ist ein erstklassiger mediterraner Gin, der mit den feinsten Botanicals und Zutaten von der Küste Spaniens hergestellt wird. Mit Noten von Rosmarin, Thymian und Basilikum fängt dieser weiche und komplexe Gin die Essenz des Mittelmeeres ein.

## Hendrick's Gin

5 cl 8,50 €

### SCHOTTLAND

Im Vordergrund Kräuter, Gurke und Rosen. Milder Gin mit leicht scharfen Anklängen von Pfeffer.

## Gunpowder Gin

5 cl 9,00 €

### IRLAND

Der Drumshanbo ist ein Gin aus orientalischen und heimischen (irischen) Botanicals. Der Hauptteil der Botanicals wird direkt in der Pot-Still destilliert. Die Chinesische Limone, Grapefruit, Kaffir Lime und der Gunpowder Tea liegen im Infusion-Basket (der liegt zwischen der Brennblase und dem Kondensierer).

## The Botanist Islay Dry Gin

5 cl 8,50 €

### ISLE OF ISLAY • ARGYLL • SCOTLAND

The Botanist ist der pure Ausdruck der Wildheit unserer Hebrideninsel. Aus 9 klassischen Gin-Gewürzen und 22 ausgewählten Botanicals, die nur auf der Insel Islay wachsen, entsteht eine Spirituose mit einem unglaublich vielschichtigen Zusammenspiel von Aromen. Extrem langsam destilliert, entsteht hier eine von Hand gefertigte, neue und wilde Generation von Premium Gins.

# Spirituosen, Whisk(e)y & Cocktails

## SPIRITUOSEN - MARASKA (3 cl)

<b>Maraschino</b> (Sauerkirschlikör)	3,00 €
<b>Cherry Brandy</b> (Kirschlikör)	3,00 €
<b>Vlahovac</b> (Kräuter)	3,00 €
<b>Pelinkovac</b> (Kräuter)	3,00 €
<b>Orahovac</b> (Wallnusslikör)	3,00 €
<b>Kruškovac</b> (Birnenlikör)	3,00 €
<b>Williams</b> (Williamsbirne)	3,50 €
<b>Šljivovica</b> (Pflaumenobstler)	3,00 €
<b>Juliška</b> (Šljivovica & Kruškovac)	3,00 €
<b>Travarica</b> (Kräutergrappa)	4,00 €
<b>Orahovac</b> (Skokoladenlikör)	3,50 €
<b>Amarena</b> (Kirschlikör)	3,50 €

## SPIRITUOSEN - BADEL (3 cl)

<b>Korlat Wild Birne</b>	3,50 €
<b>Korlat Johannesbrot und Feige</b>	3,50 €
<b>Aura Teranino</b>	4,00 €

## WHISKY & WHISKEY (3 cl)

<b>Powers Irish Whiskey</b>	5,00 €
<b>Jameson</b> Blended Irish Whiskey	6,00 €
<b>Glenlivet</b> 12 YEARS Scotch Whisky	7,50 €
<b>Laphroaig</b> 10 YEARS Single Malt Scotch Whisky	8,00 €
<b>Lagavulin</b> 16 YEARS Islay Single Malt Scotch Whisky	13,00 €
<b>The Dalmore</b> 12 YEARS Highland Single Malt Scotch Whisky	12,00 €

<b>Johnnie Walker Red Label</b> Tennessee Sour Mash Whiskey	5,00 €
--	--------

<b>Four Roses Bourbon</b> Kentucky Straight Bourbon Whiskey	5,00 €
--	--------

## COCKTAILS

<b>Caipirinha</b> Nega Fulo Cachaca, Limette & weißer Rohrzucker	9,40 €
--	--------

<b>Cuba Libre</b> Havana Club Especial Rum, Limette & Coca-Cola	9,40 €
---	--------

<b>Mojito</b> Havana Club 3 Jahre Rum, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Minze & Soda	9,40 €
--	--------

<b>Borovnica</b> Havana Club 3 Jahre Rum, Limette, weißer Rohrzucker & Blaubeersirup	9,40 €
--	--------

<b>Gimlet</b> Beefeater Gin, Zuckersirup & Zitronensaft	9,40 €
--	--------

<b>Flora Dora</b> Hendrick's Gin, Himbeersirup, Zitronensaft & Ginger Ale	9,40 €
---	--------

<b>Gin Basil Smash</b> The Botanist Islay Gin, frisches Basilikum, Zuckersirup & Zitronensaft	9,40 €
---	--------

<b>Laganini</b> Maraschino, 43'er, Limettensaft, Karamell- & Amarenasirup, Ananas- & Orangensaft	9,40 €
--	--------

<b>Ipanema</b> (Alkoholfrei) Limette, weißer Rohrzucker & Ginger Ale	6,50 €
---	--------



# Spirituosen, Rum, Weinbrand, Cognac& Drinks

## SPIRITUOSEN (3 cl)

Weizenkorn	3,50 €
Fürst Bismarck Doppelkorn	3,50 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	3,50 €
Ouzo	3,50 €
Sambuca Molinari	3,50 €
Ramazzotti	3,50 €
Averna	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €
Absolut Vodka	3,50 €
Beluga Noble Russian Vodka	6,00 €
Grey Goose Vodka	6,00 €

## RUM (2 cl)

Havana Club (3 Jahre)	4,00 €
Havana Club Especial	5,50 €
	5,50 €

## WEINBRAND & COGNAC (2 cl)

103 Osborne Solera Reserva	4,00 €
Brandy de Jeres	
Cardenal Mendoza	5,00 €
Rémy Martin Cognac V.S.O.P	6,00 €

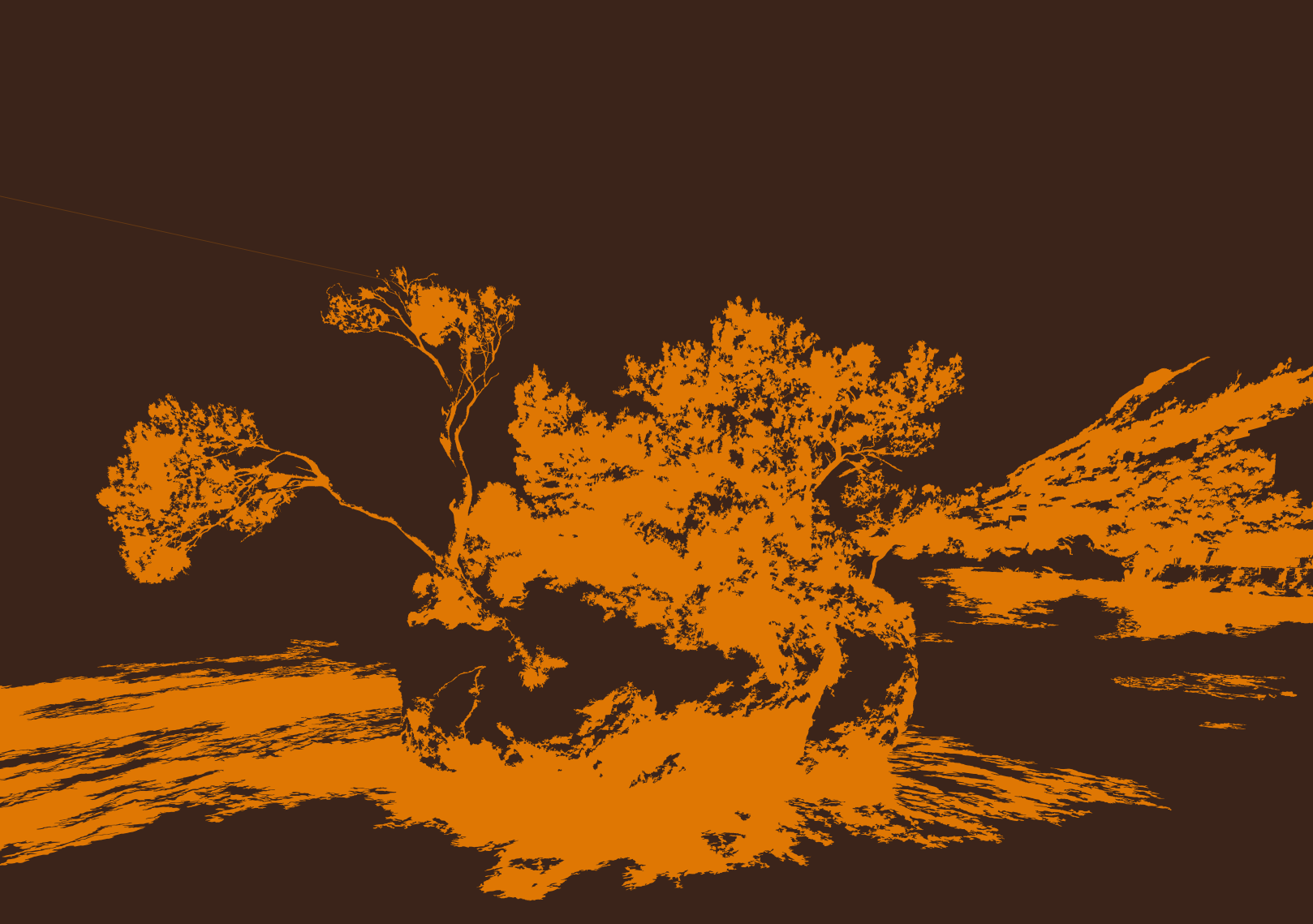
## DRINKS

<b>Blaubeer Spritz</b>	7,50 €
Prosecco, Mineralwasser, Blaubeersirup, Limette & Minze	
<b>Hugo</b>	7,50 €
Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Limette & Minze	
<b>Aperol Spritz</b>	7,50 €
Prosecco, Mineralwasser & Aperol	
<b>Campari Tocco Rosso</b>	7,50 €
Prosecco, Campari, Limette, Minze & Holunderblütensirup	



*Genuss erfordert  
Liebe in der Zubereitung.  
einen Hauch von Feingefühl  
und der Freude für den Gast.*






RESTAURANT  
**Medici**  
cusina dalmatina

**Reservierung & Infos unter:**

 **0208 30 70 428**

 Löhberg 2  
45468 Mülheim an der Ruhr

 [info@medici-mh.de](mailto:info@medici-mh.de)

 [www.medici-mh.de](http://www.medici-mh.de)