

Restaurant und Biergarten

Das Restaurant Adria befindet sich im Frankfurter Stadtteil Griesheim nur zwei Minuten Fußweg vom Bahnhof entfernt und bringt ein Stück Balkan an die Mainmetropole. Unser familiengeleitetes Restaurant vereint traditionelle Balkankost mit feiner mediterraner Küche. Doch auch Elemente der deutschen und modernen Küche sind fester Bestandteil auf unserer regelmäßig angepassten Karte. So können Sie bei uns von herzhaften Fleischgerichten, über täglich frisch gelieferten Fisch bis hin zu tollen Steaks alles finden, was Herz und Gaumen begehren. Zusätzlich werden täglich einige Tagesgerichte zubereitet und auf Vorbestellung gerne auch Gerichte, die keinen festen Platz in unserer Karte haben.

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen“ George Bernard Shaw

Dieses Zitat nehmen wir uns zu Herzen und das demonstrieren wir auch bei der Auswahl unserer Zutaten und dem Zubereiten unserer Speisen. Frische und Liebe zum Essen sind oberste Priorität. Unser Restaurant bietet dabei nicht nur Raum für einen Besuch im kleinen Kreise, sondern auch für Feierlichkeiten jeglicher Art. Ob Hochzeit, Taufe, Beschneidung, Trauerfeier etc. - unser Team sorgt dafür, dass sich alle Gäste wohl fühlen und in tollem Ambiente speisen können. Im Restaurant haben wir Platz für 60 Gäste. Zudem haben wir noch zwei Säle für jeweils bis zu 50 oder 250 Gäste. Stolz dürfen wir bei schönem Wetter auch auf unser mit viel Herz hergerichteten Biergarten verweisen, welcher Platz für bis zu 250 Personen bietet. Bei Feierlichkeiten können die Öffnungszeiten dabei nach Vereinbarung bestimmt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Adria-Team

Restaurant and Beer Garden

The Adria restaurant is located in the Griesheim district of Frankfurt, just a two-minute walk from the train station and brings a piece of the Balkans to the Main metropolis. Our family-run restaurant combines traditional Balkan food with fine Mediterranean cuisine. But elements of German and modern cuisine are also an integral part of our regularly updated menu. Here you can find everything your heart and palate desire, from hearty meat dishes to fish delivered fresh every day to great steak cuts. In addition, some daily specials are prepared every day and dishes that do not have a fixed place on our menu can also be ordered in advance.

"No love is more sincere than the love of food" George Bernard Shaw

We take this quote to heart and we also demonstrate it in the selection of our ingredients and the preparation of our dishes. Freshness and love for food are top priority. Our restaurant not only offers space for a visit in small groups, but also for celebrations of all kinds. Whether it's a wedding, christening, circumcision, funeral service, etc. - our team ensures that all guests feel comfortable and can dine in a great atmosphere. In the restaurant we have space for 60 guests. We also have two halls for up to 50 or 250 guests each. When the weather is nice, we can proudly refer to our beer garden, which has been lovingly prepared and offers space for up to 250 people. In the case of celebrations, the opening hours can be determined by arrangement.

We are looking forward to your visit!

Your Adria Team



Adria

RESTAURANT



www.restaurantadria-frankfurt.de

Vorspeisen

Bosnischer geräucherter Rinderschinken, Rinderwurst und Käse A,1	13,50
Tagessuppe	5,00
Tomatencremesuppe	5,00
Knoblauchcremesuppe	5,50
Hühnersuppe D, N	6,00
Gebackener Schafskäse mit Salatgarnitur G	9,50
Krabbencocktail mit Früchten N	9,50
Gegrillte Spitzpaprika mit Schafskäse G	6,90

Salate

Zu allen Salaten reichen wir hausgemachtes Brot

Beilagen Salat	5,00
Krautsalat (Kupus salata)	4,50
Šopska Salat KLEIN	5,50
Šopska Salat 08, G	9,50
<i>(Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln) mit geriebenem Schafskäse verfeinert)</i>	
Salat Nizza 02, 08, G	12,50
<i>(Salat mit Thunfisch und Oliven)</i>	
Salatplatte Adria 02, 06, G, D, N	15,50
<i>(Gurken, Tomaten, Oliven, Lachsstreifen, Krabben, Vinaigrette Sauce)</i>	
Rumpsteaksalat 02, 06	19,90
<i>(Salat mit Rumpsteakstreifen vom argentinischen Black Angus Rind)</i>	
Bunter Salat G	14,50
<i>(Ziegenkäse, Honig und Walnuss)</i>	
Chefsalat Saisonsalat G	13,90
<i>(Putenbruststreifen, Vinaigrette Sauce)</i>	
Beilagenänderung	2,00

Appetizers

Bosnian smoked beef ham, beef sausage and cheese A,I	13,50
Soup of the Day	5,00
Tomato soup	5,00
Garlic-creamsoup	5,50
Chicken Soup D, N	Lore 6,00
Baked feta cheese with salad G	9,50
Shrimp cocktail with fruits N	9,50
Grilled peppers with feta cheese G	6,90

Lorem ipsum

Salads

We serve homemade bread with all salads

Side Salad	5,00
Cabbage Salad	4,50
Šopska Salat KLEIN	5,50
Šopska Salad 08, G	9,50
<i>(Tomatoes, peppers, cucumbers, onions, refined with grated feta cheese)</i>	
Salad Nizza 02, 08, G	12,50
<i>(Salad with Tuna and Olives)</i>	
Salad Plate Adria 02, 06, G, D, N	15,50
<i>(Cucumbers, tomatoes, olives, salmon strips, shrimp, vinaigrette sauce)</i>	
Rump Steak Salad 02, 06	19,90
<i>(Salad with rump steak strips from Argentine Black Angus beef)</i>	
Mixed salad G	14,50
<i>(Goat cheese, honey and walnut)</i>	
Chef's Salad Seasonal Salad G	13,90
<i>(Turkey breast strips, vinaigrette sauce)</i>	
Topping changes	2,00

Balkan Spezialitäten vom Lavasteingrill

Zu allen Balkan Spezialitäten reichen wir hausgemachtes Brot und Djuvec Reis A.1, G

Ćevapčići 04 15,50

pikante Hackfleischröllchen aus Rind, dazu reichen wir Pommes Frites

Ražnjići 18,90

2 Kalbsspieße, dazu reichen wir Pommes Frites

Pola Pola 04 16,50

1 Kalbsspieß, vier Ćevapčići, dazu reichen wir Pommes Frites

Pola Pola 04 14,50

1 Putenspieß, vier Ćevapčići, dazu reichen wir Pommes Frites

Pljeskavica 04, 08 15,50

Hacksteak, dazu reichen wir Pommes Frites

Pljeskavica Spezial 04, 08, G 17,90

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu reichen wir Pommes Frites

Lustiger Bosniak G 21,90

*Argentinisches Steak mit Schafskäse und Putenschinken
gefüllt, dazu reichen wir Pommes Frites*

Rinderleber 13,90

mit gerösteten Zwiebeln, dazu reichen wir Bratkartoffeln

Räuberteller 18,90

*Cevapcici, rinderhüftsteak, Rinderleber, Schaschlik Spieß und
Mini-Wienerschnitzel, dazu reichen wir Djuvec reis und Pommes Frites*

Adria Teller 04, 07, 08, G 20,50

*Karabatak (Hänschenschenkel), Ražnjići, Mini-Wienerschnitzel, gefüllte Pljeskavica,
Ćevapčići, dazu reichen wir Djuvec-Reis und Pommes Frites*

Adria Platte ab zwei Personen 04, 07, 08, G 41,00

*Karabatak (Hänschenschenkel), Ražnjići, Mini-Wienerschnitzel, gefüllte Pljeskavica,
Ćevapčići, dazu reichen wir Djuvec-Reis und Pommes Frites*

Merak Platte ab zwei Personen 04, 07, 08, G 48,00

*Kalbsbraten, Ražnjići, mini Wiener, gefüllte Pljeskavica, Ćevapčići,
dazu reichen wir Bratkartoffeln*

La Mirage Platte ab zwei Personen 04, 07, 08, G 62,00

*Kalbssteak, Argentinisches Steak, "Karađorđeva" kalbsschnitzel (gefüllt mit
Schafskäse, Pariser Schnitzel, Ćevapčići) dazu reichen wir Bratkartoffeln,
Djuvec-Reis, Pommes Frites und gegrillte Paprika*

Balkan specialties from the lava stone grill

We serve homemade bread and Djuvec Rice with all Balkan specialties A, I, G

Ćevapčići 04 15,50

Spicy minced beef rolls, served with french fries

Ražnjići 18,90

2 veal kebabs threaded onto a wooden skewer served with french fries

Pola Pola 04 16,50

1 veal kebab, four Ćevapčići, served with french fries

Pola Pola 04 14,50

1 turkey kebab, four Ćevapčići, served with french fries

Pljeskavica 04, 08 15,50

Minced steak, served with french fries

Pljeskavica Special 04, 08, G 17,90

Minced steak filled with sheep's cheese, served with French fries

Funny Bosnian G 21,90

*Argentinian Steak filled with feta cheese and turkey ham
served with French fries*

Beef liver 13,90

with roasted onions, served with fried potatoes

Bandit's Plate 18,90

*Cevapcici, beef steak, beef liver, shashlik skewer and mini Vienna steak,
served with Djuvec rice and French fries*

Adria Plate 04, 07, 08, G 20,50

*Chicken thighs, Ražnjići, mini Vienna Steak, Pljeskavica Special, Ćevapčići,
served with Djuvec-style rice and French fries*

Adria Platter for two or more persons 04, 07, 08, G 41,00

*Chicken thighs, Ražnjići, mini Vienna Steak, Pljeskavica Special, Ćevapčići,
served with Djuvec-style rice and French fries*

Merak Platter for two or more persons 04, 07, 08, G 48,00

*Roast veal, Ražnjići, mini Vienna Steak, Pljeskavica Special, Ćevapčići,
served with fried potatoes*

La Mirage Platter for two or more persons 04, 07, 08, G 62,00

*Veal steak, Argentinian steak, "Karađorđeva" veal steak (filled with
sheep's cheese, Paris steak, Ćevapčići) and we serve that Fried potatoes,
Djuvec rice, French fries and grilled peppers*

Von der Pute

Putenschnitzel Wiener Art 08, C 15,50

Dazu reichen wir Bratkartoffeln

Puten Cordon Bleu 08, C, G 17,50

mit Goudakäse und Putenschinken gefüllt, dazu reichen wir Pommes Frites

Rahmschnitzel 08, C, G 16,50

Dazu reichen wir Kroketten

Schnitzel Mostar 02, 08, C, G 18,50

überbacken mit Djuvečsauce, Champignons, gegrillten Tomaten und Käse, dazu reichen wir Pommes Frites

Jägerschnitzel 08, C, G 16,50

paniert, dazu reichen wir Pommes Frites

Zwiebelschnitzel 08, C 15,50

Dazu reichen wir Pommes frites

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ C, G 15,50

dazu reichen wir Butterreis

Mućkalica C, G 16,50

Putengeschnetzeltes Mućkalica Art, mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Erbsen (Pikant) und dazu reichen wir Butterreis

Karadjordjeva Art C, G 18,90

Putenschnitzel Karadžorđeva Art, gefüllt mit Schafskäse, dazu reichen wir Pommes frites

Vom Kalb

Wiener Schnitzel 08, C 20,50

Dazu reichen wir Bratkartoffeln

Kalbsmedaillons an Rahmsauce 08, C, G 21,50

Dazu reichen wir Pommes Frites

Kalbsbraten 20,50

Dazu reichen wir Bratkartoffeln

Sač / Peka nur auf Vorbestellung 20,50

Zartes Kalbsfleisch mit verschiedenem Gemüse und Kartoffeln, im Römertopf schonend gegart (für 2 Personen)

41,00

Turkey



Turkey Vienna Steak Art 08, C	15,50
<i>served with fired potatoes</i>	
Turkey Cordon Bleu 08, C, G	17,50
<i>filled with Gouda cheese and turkey ham, served with french fries</i>	
Steak with Cream Sauce 08, C, G	16,50
<i>served with croquettes</i>	
Steak Mostar 02, 08, C, G	18,50
<i>baked with Djuveč sauce, mushrooms, grilled tomatoes and cheese, served with french fries</i>	
Jägerschnitzel 08, C, G	16,50
<i>breaded, served with french fries</i>	
Onion Steak 08, C	15,50
<i>served with french fries</i>	
Turkey slices "Zurich style" C, G	15,50
<i>served with butter rice</i>	
Mučkalica C, G	16,50
<i>Stew with grilled turkey, stewed onions, peppers, tomatoes, Peas (spicy) served with butter rice with it</i>	
Karadjordjeva Art C, G	18,90
<i>Turkey schnitzel Karađorđeva style, filled with sheep's cheese, served with French fries</i>	

Calf

Vienna Steak 08, C	20,50
<i>served with fried potatoes</i>	
Veal medallions in Cream Sauce 08, C, G	21,50
<i>served with french fries</i>	
Roasted Veal	20,50
<i>served with fried potatoes</i>	
Sač / Peka only on pre-order	20,50
<i>Veal with various vegetables and potatoes, gently cooked in a Roman pot (for 2 persons)</i>	
	41,00

Argentinische Black Angus Steaks

Rumpsteak „Altdeutsche Art“ 08 28,50

Mit Röstzwiebeln, dazu reichen wir Bratkartoffeln

Rumpsteak „Madagaskar“ 08 28,50

An Pfeffersauce, dazu reichen wir Bratkartoffeln

Rumpsteak

Ca. 200 g 21,50

Ca. 250 g 27,00

Ca. 400 g 43,00

Fischgerichte

Panierte Baby Calamari 02, 08, 11, N, C 17,90

Dazu reichen wir Pommes Frites, Sauce Tartar

Baby Calamari vom Grill 08, N 17,90

Mit Knoblauch und dalmatinischer Garnitur

Dorade vom Grill 08, D 18,90

Dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und Gemüse

Lachsfilet in Dillsauce 08 21,90

Petersilienkartoffeln

Scampi Gegrillt 08, N 27,90

Olivenöl, Knoblauch und Butterreis

Fischplatte 08, D, N, B 58,00

Lachsfilet, Dorade, Baby Calamari, Garnelen mit Beilagen

Argentinian Black Angus steaks

Rump Steak "Old German Style" 08 28,50

With fried onions and fried potatoes

Rump Steak „Madagaskar“ 08 28,50

With pepper sauce, served with fried potatoes

Rump Steak

Ca. 200 g 21,50

Ca. 250 g 27,00

Ca. 400 g 43,00

Fish Dishes

Breaded Baby Calamari 02, 08, 11, N, C 17,90

served with french fries and tartar sauce

Grilled Baby Calamari 08, N 17,90

served with garlic and Dalmatian garnish

Grilled Sea Bream 08, D 18,90

served with parsley potatoes and vegetables

Salmon fillet in Dill Sauce 08 21,90

served with parsley potatoes

Grilled Shrimps 08, N 27,90

served with olive oil, garlic and buttered rice

Fish platter 08, D, N, B 58,00

Salmon fillet, sea bream, baby calamari, shrimp with side dishes

Für Unsere Kleinen



Ćevapčići „Marko“ 04	9,50
<i>Vier Hackfleischröllchen mit Pommes Frites und Salat garniert</i>	
Fischstäbchen „Una“	9,50
<i>mit Pommes Frites und Salat garniert</i>	
Puten Ražnjići „Hannan“	9,50
<i>mit Pommes Frites und Salat garniert</i>	
Rotkäppchen Schnitzel „Ema“	9,50
<i>mit Pommes Frites und Salat garniert</i>	

Beilagen

Bratkartoffeln	5,00
Pommes Frites	4,00
Djuveč-Reis	4,00
Petersilienkartoffeln	4,00
Butterreis G	3,50
Ajvar	2,00
Extra Brot A1	1,90
Änderung der Beilage	2,00
Ketchup / Mayonnaise	0,50

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen, Mandeln und Sahne G	8,90
Gemischtes Eis mit Sahne G	6,90
Palatschinken (Crepes) mit Nutella G, H2	6,90
Palatschinken (Crepes) Spezial mit Nutella und Eis G, H2	7,90
Palatschinken (Crepes) mit Honig und Walnüssen L	7,90
Gebratene Äpfel mit Walnüssen und Zimt, auf Vanillesoße G, H2	7,90
Gefüllter Apfel mit Walnüssen im Zuckersirup und Schlagsahne G, H2	6,50
Jabukovaca pita, Apfelkuchen mit Apfelmost	5,90
Kuchen auf anfrage	

For Kids



Ćevapčići „Marko“ 04	9,50
<i>four Spicy minced beef rolls, served with french fries and salad</i>	
Fish Sticks “Una”	9,50
<i>served with french fries and salad</i>	
Turkey Ražnjići “Hannan”	9,50
<i>served with french fries and salad</i>	
Little Red Riding Hood Schnitzel "Ema"	9,50
<i>served with french fries and salad</i>	

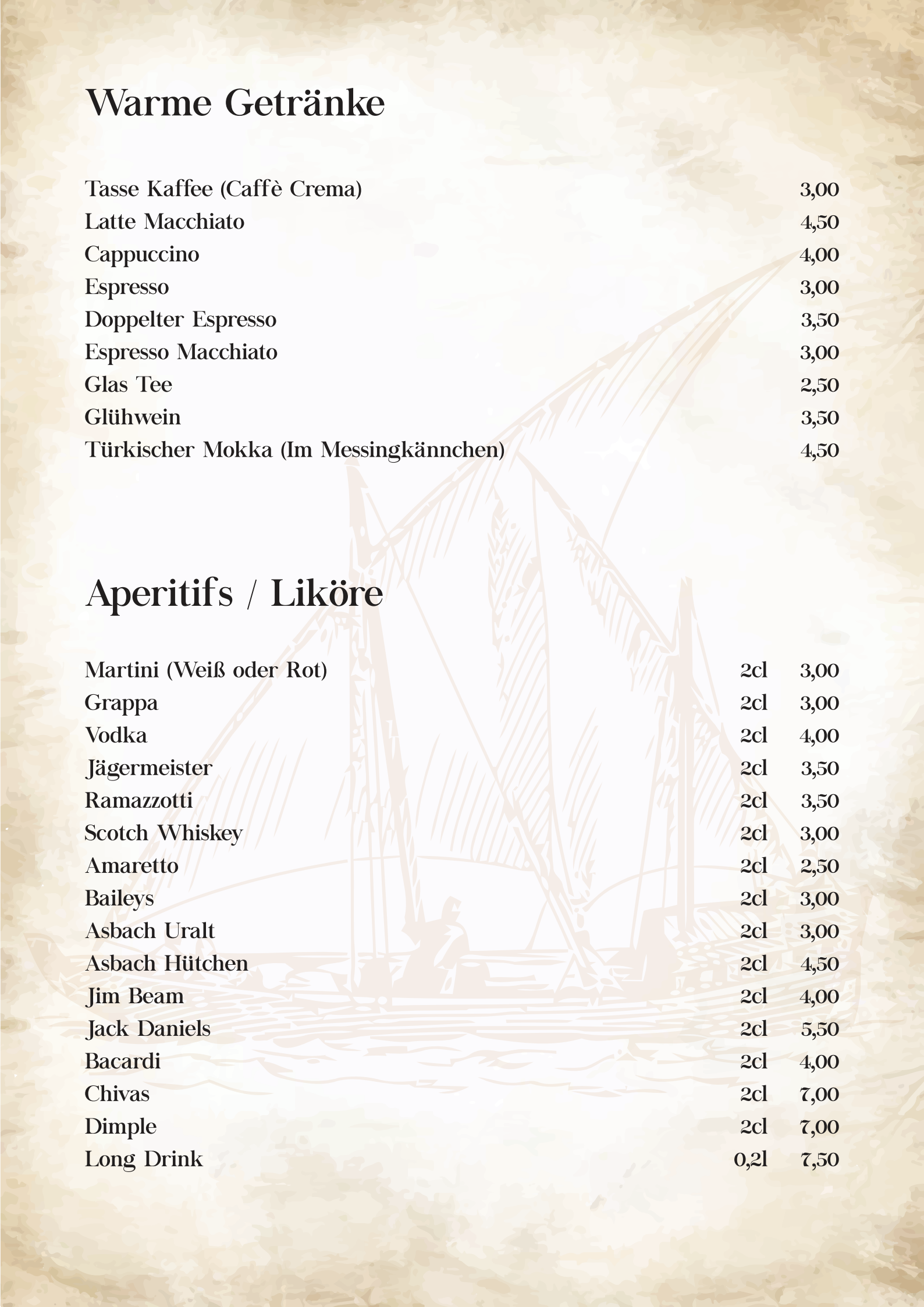
Side Dishes

Fried Potatoes	5,00
French Fries	4,00
Djuvec Rice	4,00
Parsley Potatoes	4,00
Buttered Rice G	3,50
Ajvar	2,00
Extra Bread A1	1,90
Side dish changes	2,00
Ketchup / Mayonnaise	0,50

Dessert

Vanilla ice cream with hot cherries, almonds and cream G	8,90
Mixed Ice Cream with cream G	6,90
Pancakes mit Nutella G, H2	6,90
Pancakes Special mit Nutella and Ice Cream G, H.#2	7,90
Pancakes (crêpes) with honey and walnuts	7,90
Fried apples with walnuts and cinnamon, served on vanilla sauce G, H2	7,90
Stuffed apple with walnuts in sugar syrup and whipped cream G, H2	6,50
Apple pie, apple cake with apple cider	5,90
Cake on request	

Warme Getränke

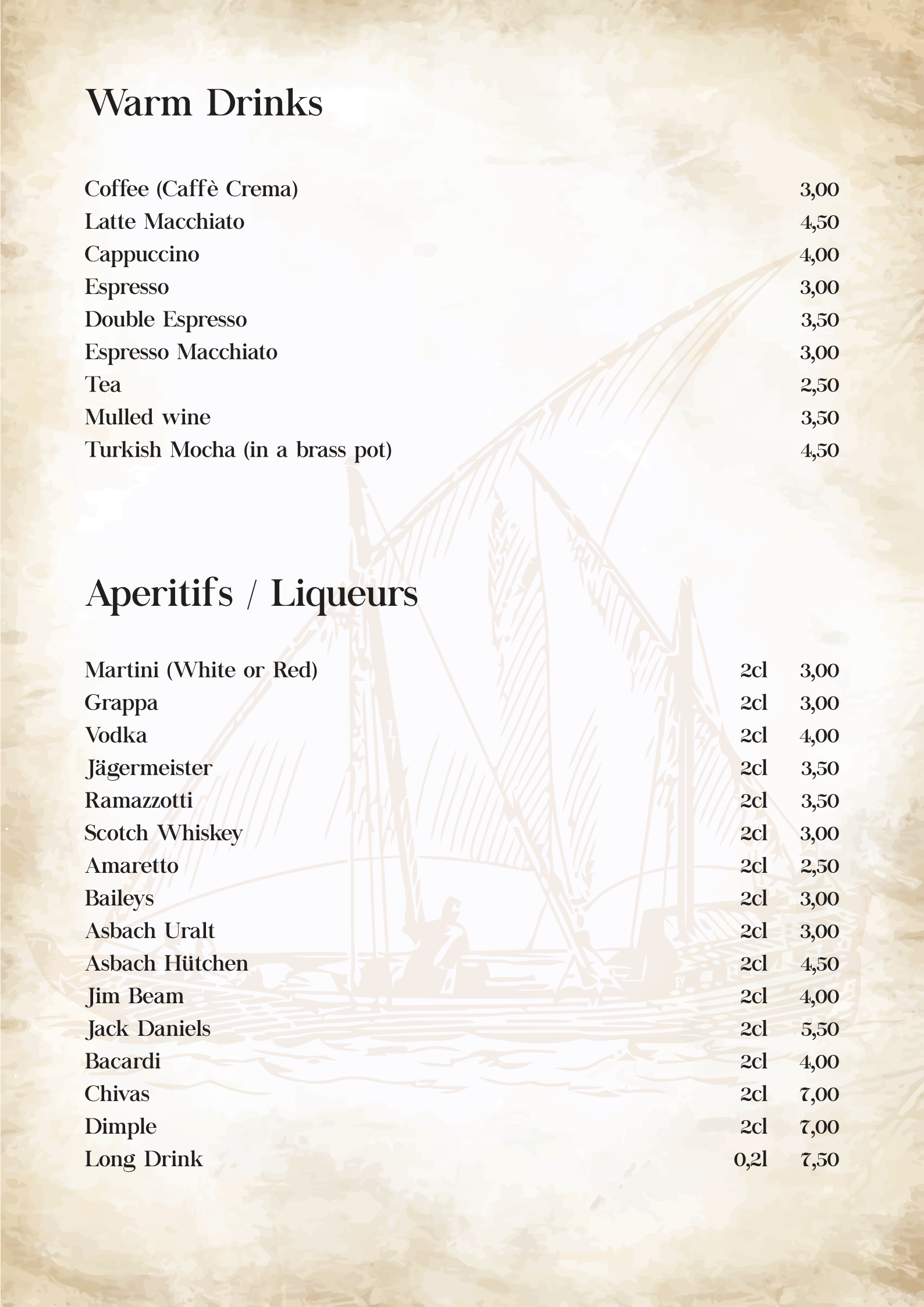


Tasse Kaffee (Caffè Crema)	3,00
Latte Macchiato	4,50
Cappuccino	4,00
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,00
Glas Tee	2,50
Glühwein	3,50
Türkischer Mokka (Im Messingkännchen)	4,50

Aperitifs / Liköre

Martini (Weiß oder Rot)	2cl	3,00
Grappa	2cl	3,00
Vodka	2cl	4,00
Jägermeister	2cl	3,50
Ramazzotti	2cl	3,50
Scotch Whiskey	2cl	3,00
Amaretto	2cl	2,50
Baileys	2cl	3,00
Asbach Uralt	2cl	3,00
Asbach Hütchen	2cl	4,50
Jim Beam	2cl	4,00
Jack Daniels	2cl	5,50
Bacardi	2cl	4,00
Chivas	2cl	7,00
Dimple	2cl	7,00
Long Drink	0,2l	7,50

Warm Drinks



Coffee (Caffè Crema)	3,00
Latte Macchiato	4,50
Cappuccino	4,00
Espresso	3,00
Double Espresso	3,50
Espresso Macchiato	3,00
Tea	2,50
Mulled wine	3,50
Turkish Mocha (in a brass pot)	4,50

Aperitifs / Liqueurs

Martini (White or Red)	2cl	3,00
Grappa	2cl	3,00
Vodka	2cl	4,00
Jägermeister	2cl	3,50
Ramazzotti	2cl	3,50
Scotch Whiskey	2cl	3,00
Amaretto	2cl	2,50
Baileys	2cl	3,00
Asbach Uralt	2cl	3,00
Asbach Hütchen	2cl	4,50
Jim Beam	2cl	4,00
Jack Daniels	2cl	5,50
Bacardi	2cl	4,00
Chivas	2cl	7,00
Dimple	2cl	7,00
Long Drink	0,2l	7,50

Schnäpse

Heißer Sliwowitz	2cl	4,00
Sliwowitz	2cl	3,50
Kruskovac (Birnenlikör)	2cl	3,50
Loza (Traubenschnaps)	2cl	3,50
Pelinkovac (Kräuterschnaps)	2cl	3,50

Alkoholfreie Getränke

Wasser Selters	0,25l	2,50
Wasser Selters	0,75l	6,00
Pepsi 01 03 09 12	0,3l	3,50
Pepsi 01 03 09 12	0,5l	4,50
Pepsi Light 01 03 09 12	0,3l	3,50
Pepsi Light 01 03 09 12	0,5l	4,50
Cocta 01 03 09 12	0,3l	3,50
Mirinda 01 02	0,3l	3,50
Mirinda 01 02	0,5l	4,50
Seven up 01 02	0,3l	3,50
Seven up 01 02	0,5l	4,50
Apfelsaft	0,3l	3,50
Apfelsaft	0,5l	4,50
Apfelschorle	0,3l	3,50
Apfelschorle	0,5l	4,50
Saft (Banane, Orange, Traube, Johannisbeere)	0,3l	3,50
Bitter Lemon 10	0,25l	3,50
Bitter Lemon 10	0,5l	4,50
Eis-Tee (Pfirsich, Zitrone) 01 02	0,3l	3,50
Red Bull 01 02 09 14	0,25l	4,00

Schnapps

Hot Sliwowitz	2cl	4,00
Sliwowitz	2cl	3,50
Kruskovac (Pear liqueur)	2cl	3,50
Loza (Grape brandy)	2cl	3,50
Pelinkovac (Herbal schnapps)	2cl	3,50

Soft drinks

Water Selters	0,25l	2,50
Water Selters	0,75l	6,00
Pepsi 01 03 09 12	0,3l	3,50
Pepsi 01 03 09 12	0,5l	4,50
Pepsi Light 01 03 09 12	0,3l	3,50
Pepsi Light 01 03 09 12	0,5l	4,50
Cocta 01 03 09 12	0,3l	3,50
Mirinda 01 02	0,3l	3,50
Mirinda 01 02	0,5l	4,50
Seven up 01 02	0,3l	3,50
Seven up 01 02	0,5l	4,50
Apple Juice	0,3l	3,50
Apple Juice	0,5l	4,50
Apple Spritzer	0,3l	3,50
Apple Spritzer	0,5l	4,50
Juice (Banana, Orange, Grape, Currant)	0,3l	3,50
Bitter Lemon 10	0,25l	3,50
Bitter Lemon 10	0,5l	4,50
Ice Tea (Peach, Lemon) 01 02	0,3l	3,50
Red Bull 01 02 09 14	0,25l	4,00

Wines (White and Red)

Cider		0,25l	2,80	0,50l	9,50 4,20
Wine Spritzer		0,20l	4,50		
Graševina Kutjevo		0,20l	6,50	0,70l	28,00
White wine, dry					
Žilavka		0,20l	5,50	0,75l	25,00
White wine, dry					
Pinot Grigio		0,20l	5,50	0,75l	25,00
White wine, dry					
Laški Rizling		0,20l	5,50	0,75l	25,00
White wine, semi dry					
Dornfelder		0,20l	5,50	0,75l	25,00
Dry					
Dornfelder		0,20l	5,50	0,75l	25,00
Sweet					
Merlot		0,20l	5,50	0,75l	25,00
Red wine, dry					
Ždrebčeva Krv		0,20l	6,00	0,70l	25,00
Red wine, sweet					
Tikveš		0,20l	6,00	0,75l	25,00
Red wine, semi dry					
Plavac		0,20l	6,00	0,70l	28,00
Red wine, off-dry					
Vranac		0,20l	5,50	0,70l	25,00
Red wine, dry					
Zink				0,75l	38,00
White wine, dry / Riesling					
Dika Cabernet Sauvignon		0,20l	6,50	0,75l	28,00
Red wine, dry					

Weine im Ausschank Weiß/Rot

Apfelwein		0,25l	2,80	0,50l	4,20
Weinschorle		0,20l	4,50		
Graševina Kutjevo		0,20l	6,50	0,70l	28,00
<i>Weißwein, trocken</i>					
Žilavka		0,20l	5,50	0,75l	25,00
<i>Weißwein, trocken</i>					
Pinot Grigio		0,20l	5,50	0,75l	25,00
<i>Weißwein, trocken</i>					
Laški Rizling		0,20l	5,50	0,75l	25,00
<i>Weißwein, halbtrocken</i>					
Dornfelder		0,20l	5,50	0,75l	25,00
<i>Trocken</i>					
Dornfelder		0,20l	5,50	0,75l	25,00
<i>Lieblich</i>					
Merlot		0,20l	5,50	0,75l	25,00
<i>Rotwein, trocken</i>					
Ždrebčeva Krv		0,20l	6,00	0,70l	25,00
<i>Rotwein, süßlich</i>					
Tikveš		0,20l	6,00	0,75l	25,00
<i>Rotwein, halbtrocken</i>					
Plavac		0,20l	6,00	0,70l	28,00
<i>Rotwein, feinherb</i>					
Vranac		0,20l	5,50	0,70l	25,00
<i>Rotwein, trocken</i>					
Zink				0,75l	38,00
<i>Weißwein, trocken / Rizling</i>					
Dika Cabernet Sauvignon		0,20l	6,50	0,75l	28,00
<i>Rotwein, trocken</i>					

Biere

Clausthaler alkoholfrei	0,3l	3,50
Binding Pils / Radler	0,3l	3,50
Binding Pils / Radler	0,5l	4,50
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5l	5,00
Karamalz	0,3l	3,50
Dreckisches	0,3l	3,50
Radler	0,5l	4,50
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5l	5,00

Long-Drinks

Aperol Spritz	0,2l	6,50
Hugo Lillet Wild Berry	0,2l	7,90
Jack Daniels Cola	0,2l	6,50

Sekt & Champagner

Mumm	0,75l	28,00
<i>Trocken</i>		
Champagner Moët & Chandon (Fr)	0,75l	130,00
Champagner Don Perignon Vintage	0,75l	500,00
<i>Demi Sec (Fr)</i>		

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer & Service

Beers

Clausthaler non-alcoholic	0,3l	3,50
Binding Pils / Radler	0,3l	3,50
Binding Pils / Radler	0,5l	4,50
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5l	5,00
Karamalz	0,3l	3,50
Dreckisches	0,3l	3,50
Radler	0,5l	4,50
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5l	5,00

Long-Drinks

Aperol Spritz	0,2l	6,50
Hugo Lillet Wild Berry	0,2l	7,90
Jack Daniels Cola	0,2l	6,50

Sparkling Wine & Champagne

Mumm	0,75l	28,00
<i>Dry</i>		
Champagner Moët & Chandon (Fr)	0,75l	130,00
Champagner Don Perignon Vintage	0,75l	500,00
<i>Demi Sec (Fr)</i>		

All prices are in euros including statutory VAT & service



Liebe Gäste, hier finden Sie alle Zusatzstoffe, die in diversen Speisen und Getränken unserer Speisekarte enthalten sind:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 01 = mit Farbstoff | 13 = gewachst |
| 02 = mit Konservierungsstoff | 14 = mit Taurin |
| 03 = mit Antioxidationsmittel | 15 = mit Betacarotin |
| 04 = mit Geschmacksverstärker | A.1 = enthält Weizen |
| 05 = mit Schwefeldioxid | H.2 = enthält Haselnüsse |
| 06 = mit Schwärzungsmittel | B = enthält Krebstiere wie Krebse,
Garnelen, Krabben, Hummer |
| 07 = mit Phosphat | C = enthält Eier |
| 08 = mit Milchweiß | D = enthält Fische |
| 09 = koffeinhaltig | G = enthält Milch (einschließlich Laktose) |
| 10 = chininhaltig | N = enthält Weichtiere |
| 11 = mit Süßungsmittel | |
| 12 = mit einer Phenylalaninquelle | |

Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Wir würden uns auf ein Wiedersehen freuen! Thank you for your trust.

We would be happy to see you again! Hvala vam na povjerenju.

Bit ce nam cast ugostiti Vas ponovo!

Inhaber: Dr. Vanja Matic

Eichenstraße 9

65933 Frankfurt am Main

Tel.: 069 – 47 86 49 50

E-Mail: restaurant-adria@gmx.net



Adria

RESTAURANT

Dear guests, here you will find all the additives in various dishes and drinks from our menu:

01 = with Dye
02 = with Preservative
03 = with Antioxidant
04 = with Flavor enhancer
05 = with Sulfur dioxide
06 = with Blackening agent
07 = with Phosphate
08 = with Milk white
09 = Caffeinated
10 = contains Quinine
11 = with Sweetener
12 = with a Phenylalanine source

13 = Waxed
14 = with Taurine
15 = with Beta Carotene
A.1 = contains wheat
H.2 = contains hazelnuts
B = contains crustaceans such as crabs, prawns, shrimps, lobsters
C = contains eggs
D = contains fish
G = contains milk (including lactose)
N = contains molluscs

Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Wir würden uns auf ein Wiedersehen freuen! Thank you for your trust.

We would be happy to see you again! Hvala vam na povjerenju.

Bit ce nam cast ugostiti Vas ponovo!

Owner: Dr. Vanja Matic

Eichenstraße 9

65933 Frankfurt am Main

Tel.: 069 – 47 86 49 50

E-Mail: restaurant-adria@gmx.net