



Guten Abend, mein Name ist Igor Novakovic.

Als Sohn eines kroatischen Vaters und einer deutschen Mutter wurde ich 1984 in Frankfurt am Main geboren. Neben Hofheim, habe ich den größten Teil meiner Kindheit in Fachingen an der Lahn verbracht.

Meine ersten gastronomischen Schritte absolvierte ich in der „Burg Schwalbach“. Dort habe ich meine Lehre zum Restaurantfachmann mit großem Erfolg abgeschlossen. Mein Weg durch die Gastronomie führte mich durch verschiedenste, namhafte Stationen, wie zum Beispiel das „Schlosshotel Kronberg“ im Taunus und das „Klosterhotel Marienhöh“ im Hunsrück.

Zwischen den alten Klostermauern lernte ich auch meine Frau kennen.

In diesem modernisierten Kloster machte ich auch meine ersten Erfahrungen im Bar-Bereich.

Diese Kenntnisse konnte ich später in Frankfurt, im „Maritim Hotel“, weiter ausbauen, sodass ich danach in dem Frankfurter Design Hotel, „25hours Goldmann Hotel“ als Bar-Manager der „Oost Bar“ arbeitete...

Im Anschluss zog es mich in die klassische 5 Sterne Hotellerie zurück und ich arbeitete ein weiteres Jahr in der „Rocco Forte Villa Kennedy – John F. Kennedy -Bar“.

Zuletzt probierte ich neue Wege aus, in dem ich zum „American Express Centurion Card Lifestyle Service“ wechselte und für meine Kunden genau die Restaurants und Bars reservierte, in denen ich vorher noch gearbeitet habe.

Ich muss zugeben, das Büroleben war für 2 Jahre ganz nett, allerdings bin ich der geborene Gastronom und mir macht es Freude, Ihnen eine Freude und einen schönen Abend zu bereiten.

Aus diesem Grund möchten mein Team und ich Sie heute und in Zukunft im „Kreml-Café“ **HERZLICH WILLKOMMEN** heißen...

Für Fragen, Wünsche oder Anregungen, stehe ich Ihnen sehr gerne zur Verfügung – bitte sprechen Sie mich oder mein Team einfach an.

Ich wünsche Ihnen einen wundervollen Abend,

Ihr Igor Novakovic

Ein gutes Essen ist wie ein guter Film, man braucht Ruhe, Gelassenheit und ein angenehmes Umfeld, um alle Phasen genießen zu können.

Euro,-

Vorspeisen / Starters

„Bruschetta“ Tomate, Petersilie, Knoblauch auf Baguette
an kleinem Salatbouquet 4,90

Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig, rotem
Pfeffer und Salatbouquet 8,20

Hauptgang / Main Course

Linguine an Feldsalat – Mandel – Pesto und Parmesan 9,80

Gratinierter Rosmarin Schafskäse
an großem Salat mit Balsamico Dressing 11,80

Schnitzel „Wiener Art“
mit Bratkartoffeln Wilden Preiselbeeren und saisonalem Blattsalat 13,90

Unser Schnitzel servieren wir Ihnen gerne auch als Champignonrahm- oder Zwiebelschnitzel.

Dessert

Heiß & Kalt
Schokoladen Lava Kuchen mit Vanilleeis 4,50

Alle Gerichte bereiten wir unseren kleinen Gästen, gerne auch als Kinderportion zu.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. 19 % und Service Charge

Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen haben, fragen Sie bitte unser Personal wir beantworten Ihnen gerne alle Fragen.