



Guten Abend, mein Name ist Igor Novakovic.

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

Meine ersten gastronomischen Schritte habe ich in der Burg Schwalbach gemacht.

Dort habe ich meine Lehre zum Restaurantfachmann erfolgreich absolviert.

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**

Rondell vom Mango Avocado Salat mit King Prawn Garnele  
(auch als vegetarische Variante möglich)  
Mango Avocado Salad with King Prawn(also available as Vegetarian dish)

9,50

In Rosmarienhonig gratinierter Ziegenkäse, Roter Pfeffer und Blattsalat  
Rosemaryhoney gratinated Goat Cheese and red Pepper

7,60

### **Hauptgang/ Main Course**

Sommerliche Pasta Arrabiata  
Mozzarella, Basilikum, Cherry Tomaten in Balsamico  
Summery Pasta Arrabiata Mozzarella, Basil, Cherry Tomatos and Balsamico

9,80

Im Salamander gerösteter Rosmarin Ziegenkäse auf Baguette  
an sommerlichen Blattsalaten mit Balsamico Dressing.  
At Salamander Flamed Goat Cheese on Baguette with Summerly Leafsalad and Balsamico

11,40

Schnitzel „Wiener Art“  
mit Bratkartoffeln und Saisonalem Blattsalat  
with Baked Potatoes and Leaf Salad

13,90

Unser Schnitzel servieren wir Ihnen gerne auch als Jäger oder Zwiebel Schnitzel  
We serve our Schnitzel also as „Champignon Cream“, „Jäger“ or „Onion“ Schnitzel

### **Dessert**

Pfannkuchen mit Vanilleeis und Schokoladensauce

4,50

*Alle Gerichte bereiten wir unseren kleinen Gästen, gerne als Kinderportion*

*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.*

## Burger „gehen immer“

*Unsere Buns beziehen wir aus Hahnstätten. Goldbraun serviert und mit dem besten Rindfleisch der Region vom Schaufertshof vollendet. Wir verfeinern die Burger mit unserer hausgemachten BBQ Sauce*

<b>Cheeseburger</b> Beef Patty, Cheddar, Salat, Tomaten, Gurken	11,90
<b>Cheese Bacon Burger</b> Beef Patty, Bacon, Cheddar	13,30
<b>200% Burger</b> <u>„Keine HALBEN Sachen“</u> Doppelt Beef, Doppelt Bacon und Doppelt Cheddar	15,30
<b>Veggi Burger</b> Vegetarischer Champignon Patty, Cheddar, Salat, Tomaten und Gurken	11,90
<b>Nude</b> Burger Beef Patty mit Salat und Bratkartoffeln	8,50
Extra Beilagen	4,00
Ofen Kartoffeln mit Sour Cream Bratkartoffeln Kartoffelecken mit Sour Cream Beilagen Salat	
<b>Kino Karte</b> <i>Gerne Servieren wir Ihnen unsere Snacks im Lounge Bereich vor der Bühne oder im Kino sowie als „take away „</i>	
Nachos mit Hausgemachter Salza	4,60
Nachos unter dem Salamander überbacken	6,60
Extra Käse oder Salza Dip	1,00
Nacho Double Mit Salza und Käse Dip	5,60

*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.*

**These Classic Cocktails, that instandly will make you Cooler....**

<b>Caipirinha</b> Nega Fulo Cachaça, Limetten, Rohrzucker	7,-
<b>Mojito</b> Havana Club, Limetten, Minze, Rohrzucker	7,-
<b>Mint Julep</b> Woodford Reserve Bourbon Whiskey, Limetten, Minze, Läuterzucker	7,-
<b>Cosmopolitan</b> Moscowskaya, Grand Maniert, Limettensaft, Cranberry Juice ...How much Cranberry Juyce? Just enough to make it all so pretty Pink...	7,-
<b>Wiskey Sour (Signature Drink)</b> Woodford Reserve Bourbon, Zitronen Saft, Läuterzucker, Bitters	7,-
<b>Tequilla Sunrise</b> Tequilla Silver, Orangensaft, Granadine	7,-

*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.*