

Der Saison entsprechend bieten wir zusätzlich Wild, Spargel, Pfifferlinge und Muscheln an!

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden.



Wir stellen Geschenk-Gutscheine für Sie aus!



Aperitifs

1	Martini	5 cl	5,50	8	Gin	4 cl	6,50
2	Pernod nach Wunsch	5 cl	5,50	9	Bacardi Tonic ¹⁰ oder Orange	4 cl	6,50
3	Sherry Creme, Medium oder Dry	5 cl	4,50	10	Whisky Soda oder Cola ^{1,3,5}	4 cl	6,50
4	Asbach Cola ^{1,3,5}	4 cl	5,50	11	VW-Cocktail Vermouth & Williams Christ	4 cl	6,50
5	Julischka Spezialität des Hauses	4 cl	5,50	12	Aperol Spritz	0,2 l	6,50
6	Campari ¹ Soda oder Orange	5 cl	6,50	13	Lillet Spritz	0,2 l	6,50
7	Silla Tequila mit Zitrone	4 cl	4,00				

Kalte Vorspeisen

15	Schinken-Platte „Dalmatien“ geräucherter Schinken	11,50
16	Mozzarella mit Tomaten in Balsamico	10,50

Suppen

25	Hühnersuppe mit Einlage	5,50
27	Ungarische Gulaschsuppe	5,50
28	Tomatencremesuppe mit Schlagsahne	5,50
29	Französische Zwiebelsuppe mit Käse ¹ überbacken	6,50

Warme Vorspeisen

38	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter	8,50
39	Weinbergsschnecken in Knoblauchsauce, mit Toast	10,50
41	Ganze Champignons mit Knoblauch und vielen frischen Kräutern	10,50
42	Ganze Champignonköpfe mit französischen Schnecken gefüllt und mit Knoblauchsauce überbacken	11,50



DUIS&MAREK
IMMOBILIEN ERFOLGREICH VERKAUFEN
www.duis-marek.de

Castroper Str. 13 • 45711 Datteln • Tel. 0162/9165934 • info@duis-marek.de

Salate

2016	Salatteller „Pusilipo“ mit Balsamico, Parmaschinken und Mozzarella	11,50
2017	Salatteller „Capriziosa“ mit Cocktaildressing und Thunfisch	10,50
2018	Salat-Platte mit Putenstreifen und Cocktaildressing	11,50
2020	Salatteller „Dubrovnik“ Balsamico-Dressing, Krabben, Champignons und Paprika	10,50
2021	Salatteller „Argentina“ mit Joghurd dressing und gebratenen Filetspitzenstreifen	12,50
2022	Salatteller „Oslo“ mit Lachsstreifen, Shrimps und Cocktailsauce	12,50

Toastgerichte

46	Toast „Hawaii“ mit gekochtem Schinken ^{1,2,3} , Ananas und Käse ¹ überbacken	10,50
2026	Toast „Kalkutta“ Putenfleisch (150 g) mit Obst und Käse ¹ überbacken	12,50
2027	Toast „Monaco“ Schweinefleisch (150 g) mit Champignons, Tomaten und Schinkenstreifen ^{1,2,3,9} , überbacken mit Käse ¹	12,50
2028	Toast „Casanova“ Schweinefilet (150 g) mit Ananas und Banane, überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse ¹	12,50

Für unsere kleinen Gäste

215	Cevapcici - (4 Stück) mit Pommes frites	8,50
216	Wiener Schnitzel - (100 g) mit Pommes frites	8,50
217	Flipper Teller - (5 Stück) Fischstäbchen mit Pommes frites	8,50
218	Spaghetti Bolognese	8,50
219	Junior-Steak - (ca. 140 g) Putensteak mit Pommes frites	10,50

Auf Wunsch werden Kinder-Gerichte mit Ketchup oder Mayonnaise² serviert.





Argentinische Steaks

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:
englisch, medium oder durch.
Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern,
grillen wir Ihr Steak medium.

Hüftsteak

fast fettfrei, aus der Kluft geschnitten

80	ca. 150 g	19,80
81	ca. 200 g	22,80
83	ca. 250 g	27,50
82	ca. 300 g	30,50

Rumpsteak

79	ca. 150 g	22,50
84	ca. 200 g	25,50
89	ca. 200 g mit Fettrand	25,50
85	ca. 300 g	30,50
90	ca. 300 g mit Fettrand	30,50

Filetsteak

das Feinste aus der Ochsenlende

86	ca. 150 g	24,50
87	ca. 200 g	29,50
91	ca. 250 g	34,50
88	ca. 300 g	38,50

92 T-Bone-Steak ca. 600 g 41,00

recht gut durchwachsenes
Vorderrippenstück (Filet und
Rumpsteak am Knochen),
mit Folienkartoffel

**Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen Salat aus unserer Küche.**

Saucen

109	Pfeffersauce	3,50
110	Knoblauchsauce, warm	3,50
111	Knoblauchsauce, kalt	3,50
112	Sauce Hollandaise	3,50
113	Sauce Béarnaise	3,50
116	Champignonsauce	3,50
117	Bratensauce	3,50
118	Jägersauce	3,50

Beilagen

94	Bratkartoffeln	4,00
95	Butterreis	4,00
96	Djuwetschreis	4,00
97	Pommes frites	4,00
98	Salzkartoffeln	4,00
99	Gemüse	4,00
100	Kroketten	4,00
101	Folienkartoffel	4,00
103	Prinzessbohnen	4,00
104	Blumenkohl	4,00
105	Champignons auf Kräutern	5,50
107	Brokkoli	4,00
108	Pfifferlinge auf Kräutern	4,00

Preis nach
Saison

11



Guten Appetit

wünschen Ihnen Ihre Schutzengel.

Ihre Provinzial Geschäftsstelle

Kevin Marek

Castroper Straße 11, 45711 Datteln

Tel. 02363/91930. marek@provinzial.de

Immer da, Immer nah.

PROVINZIAL
Die Versicherung der Sparkassen

Steaks & Mehr

- | | | |
|-----|--|-------|
| 120 | Mixed Steak ca. 200 g
3 verschiedene Steaks im Speckmantel ⁹ , mit Folienkartoffel und Pfifferlingsauce | 32,50 |
| 124 | Rumpsteak „Maître de Hotel“
mit Kräuterbutter* und Pommes frites | 30,50 |
| 126 | Rumpsteak „Champignon“
mit Champignonsauce und Pommes frites | 32,50 |
| 127 | Rumpsteak „Pfifferling“ nur in der Saison
mit Pfifferlingsauce und Pommes frites | 33,50 |
| 128 | Rumpsteak „Dubrovnik“
mit Champignons, Pommes frites und Käse ¹ überbacken | 32,50 |
| 129 | Zwiebelrostbraten
mit Röstzwiebeln und Pommes frites | 32,50 |
| 130 | Filetsteak „Maître de Hotel“
mit Pommes frites | 34,50 |
| 131 | Filetsteak „Champignon“
mit Champignonsauce und Pommes frites | 36,50 |
| 132 | Filetsteak „Pfifferling“ nur in der Saison
mit Pfifferlingsauce und Folienkartoffel | 36,50 |
| 133 | Filetsteak „Madagaskar“ 200 g
in Pfeffersauce, mit Folienkartoffel | 36,50 |
| 185 | Tournedos Rossini 200 g
2 Rinderfiletmedaillons mit Sauce Béarnaise, Kroketten und Brokkoli | 28,50 |
| 135 | Steak + Fisch
Roastbeef, 2 Garnelen, Shrimps-Knoblauchsauce und Kroketten | 36,50 |

Gerichte vom Lamm

- | | | |
|-----|---|-------|
| 150 | Lammkarree
mit Rosmarinkartoffeln | 34,50 |
| 152 | Lammfilet
mit Rosmarinkartoffeln | 34,50 |

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen Salat aus unserer Küche.



Bei uns kauft
man Küchen!

Grill-Spezialitäten

159	Balkanleber mit gerösteten Zwiebeln und Djuwetschreis	15,00
160	Cevapcici mit Pommes frites und Djuwetschreis	14,50
161	Halb und Halb 4 Fleischröllchen und 1 Spieß, dazu Pommes frites und Djuwetschreis	15,50
162	Raznjici Schweinespieß mit Pommes frites und Djuwetschreis	15,50
163	Leskovacka Pljeskavica (scharf) Hacksteak mit Djuwetschreis	15,50
164	Pljeskavica „Hirten Art“ Hacksteak gefüllt mit weißem Käse, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	17,50
165	Grill-Teller Raznjic, Cevap, Pljeskavica, Kotelett, Speck ⁹ , dazu Pommes frites und Djuwetschreis	19,00
166	Potpourri Rindersteak, Pljeskavica, Cevap, Speck ⁹ vom Grill, kleines Schnitzel paniert, dazu Pommes frites und Djuwetschreis	20,50
168	Lustiger Bosniak gefülltes Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Djuwetschreis	27,50

Im Topf serviert

140	Züricher Putengeschnetzeltes mit Butterreis	19,00
143	Muckalica „Leskovac Art“ gedünstetes Schweinefleisch mit frischen Paprika, Tomaten und Butterreis	19,00
144	Cikosch geschnetzeltes Schweinefilet mit Butterreis	19,00

**Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen Salat aus unserer Küche.**

 **CARGO**
Meister- und Mietwerkstatt

Galla und Reißmann GbR
Höttingstraße 105
45711 Datteln

+49 (0) 23 63 / 55 90 192

Ihre freie Autowerkstatt in Datteln –
fair, kompetent und engagiert.



CarGo –
und Ihr Wagen läuft!



Schnitzelkarte

180	Schnitzel „Wiener Art“ (paniert) mit Pommes frites	15,50
182	Schnitzel „Prager Art“ (gegrillt) mit Schinken ^{1,2,3,9} und Ei, dazu Bratkartoffeln	16,50
183	Cordon Bleu ^{1,2,3,9} mit Pommes frites	18,50
186	Schnitzel „Spezial“ mit Käse ¹ überbacken, Schinken ^{1,2,3,9} und Ananas	17,50
591	Champignon-Schnitzel (paniert) mit Champignon-Rahmsoße und Pommes frites	16,50
592	Zwiebel-Schnitzel (paniert) mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites	16,50
593	Putenschnitzel (gegrillt) mit hausgemachter Kräuterbutter* und Pommes frites	16,50
594	Naturschnitzel (gegrillt) mit Rahmsauce und Butterreis	16,50
595	Jägerschnitzel (paniert) mit Jägersauce und Pommes frites	16,50
596	Zigeunerschnitzel (paniert) mit Pommes frites	16,50
597	Schnitzel „Art des Hauses“ (paniert) mit Bratkartoffeln, Brokkoli, Sauce Hollandaise, mit Käse ¹ überbacken	17,50

Jedes Schnitzel in klein nur 13,50

Das Paradies der schönen Düfte
Parfümerie Dömer



Holen Sie sich Ihren 10% Gutschein, Mindestbestellwert 10 €.
Nur einzulösen online unter: www.parfuemerie-doemer.de.
Bitte den Gutscheincode: Steakhaus#2021 eintragen!

JILSANDER JOOP! DOLCE & GABBANA Dior DAVIDOFF

Jean Paul
GAULTIER

Fischgerichte

191	Seezungenfilet¹² „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln, Blattspinat und Remouladensauce ²	24,50
192	Rotbarschfilet¹² mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Remouladensauce ²	19,50
194	Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und Blattspinat	19,00
195	Schollenfilet¹² mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Remouladensauce ²	19,00
197	Baby Calamari „Dalmatien Art“ mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat	21,50
201	Scampi mit Schale „Dalmatien Art“ mit Butterreis	31,50
202	Tintenfischringe (Calamari) paniert, mit Salzkartoffeln und Remouladensauce ²	19,50

Vegetarische Gerichte

18	Gedünstete Champignons mit Paprikastreifen und Prinzessbohnen	11,00
20	Bandnudeln mit Tomaten, Paprika und Oliven	11,50

**Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen Salat aus unserer Küche.**

Gothaer

Bezirksdirektion
Markus Abenhardt

Friedrich-Ebert-Str. 30 · 45711 Datteln
Telefon: 02363 56780 · Telefax: 02363 567810
Mobil: 0172 975 78 92
E-Mail: markus.abenhardt@gothaer.de
Internet: www.abenhardt.gothaer.de

Wittener Str. 3 · 44149 Dortmund
Telefon: 0231 9025851

Bezirksdirektion
Markus Abenhardt

Senioren-Teller

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 300 | Schweinemedallions „Bürgerlich“ ca. 150 g
mit Rührei und hausgemachten Bratkartoffeln | 19,50 |
| 301 | Rumpsteak ca. 160 g
mit Champignonsauce, Gemüse und Kroketten | 23,50 |
| 302 | Putensteak „Dubrovnik“ ca. 150 g
überbacken mit Champignons, Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Kroketten | 19,50 |
| 303 | Filetsteak ca. 160 g
mit Champignonsauce, Gemüse und Kroketten | 26,50 |
| 304 | Herren-Teller
2 Schweinefiletmedallions (150 g) in Pfeffersauce,
dazu Kaisergemüse und Kroketten | 19,50 |
| 305 | Lady-Teller
2 Schweinefiletmedallions (150 g) mit frischer Champignonsauce,
Kaisergemüse und Kroketten | 19,50 |

Für zwei und mehrere Personen

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 200 | Fischplatte für 2 Personen
Seezungenfilet ¹² , Rotbarschfilet ¹² , Lachsfilet ¹² und Scampi,
mit Petersilienkartoffeln, Broccoli und Blattspinat,
dazu Marinier Sauce und Julischka | 53,50 |
| 226 | Hausplatte
verschiedene Sorten Fleisch vom Grill,
mit Pommes frites, Blumenkohl, feinem Gemüse, Djuwetschreis
und Prinzessbohnen mit Speck ⁹ | 42,50 |
| 227 | Chateaubriand
ca. 400 g Filetsteak, mit Sauce Béarnaise, Champignons,
Butterreis, feinem Gemüse und Pommes frites | 72,50 |
| 228 | Dschingis Kahn Schwert ca. 400 g Fleisch
verschiedene Steaks, 2 x Rinderfilets, 2x Roastbeef, 2x Putenfleisch
mit Pommes frites, Djuwetschreis, Prinzessbohnen,
Champignons und feinem Gemüse | 61,50 |

**Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen Salat aus unserer Küche.**

Ihre
Zahlen
in guten
Händen!

L&BM | **LOHN &
BUCHHALTUNG
MUJKIC**

Inh. Alen Mujkic (B.A.) | Am Herdicksbach 13 | 45731 Waltrop
Tel.-Durchwahl: + 49 2309 54492-11 | Tel.-Zentrale: + 49 2309 54492-0
Fax: +49 2309 54492-90 | E-Mail: alen.mujkic@lub-mujkic.de



Dessert

235	Gemischtes Eis	4,50
236	Fruchtbecher	5,50
238	Cup Danmark Vanilleeis ¹ mit heißer Schokoladensauce	5,50
239	Eis & Heiss Vanilleeis ¹ mit heißen Kirschen ¹¹	5,50
241	Bananasplit mit Vanilleeis ¹ , Bananen und Schokoladensauce	6,50
242	Vanilleeis¹ mit heißem Himbeeren	5,50
244	Palatschinken 2 Stück, reichlich garniert mit Schokolade, Konfitüre und Nüssen (Zubereitung ca. 15 Minuten)	10,50



Heiße Getränke

370	Tasse Kaffee ⁵	3,00	379	Mokka ⁵	5,50
371	Kännchen Kaffee ⁵	5,50	380	Espresso ⁵	3,00
372	Heiße Zitrone (natur)	5,50	381	Heißer Slivovitz mit Honig	6,50
373	Glühwein	5,50	382	Cappuccino ⁵	3,50
375	Tasse Schokolade	3,00	383	Latte Macchiato ⁵	3,50
376	Glas Tee	3,00	384	Milchkaffee ⁵	3,50
377	Kännchen Tee	5,50	385	Cafe Creme ⁵	3,00
378	Grog vom Rum	5,50	386	Doppelter Espresso ⁵	5,50

Haarstudio

Berat

Biere

320		0,3 l	3,40	330	Krefelder ^{1,3,5}	0,5 l	4,50
321		0,2 l	2,40	331	Krefelder ^{1,3,5}	0,2 l	2,40
328		0,5 l	4,50	335	Krefelder ^{1,3,5}	0,3 l	3,40
	Alster ^{1,3}	0,2 l	2,40	332	Pils mit Schuß	0,3 l	3,40
322	Alster ^{1,3}	0,3 l	3,40	333	Pils mit Schuß	0,2 l	2,40
329	Alster ^{1,3}	0,5 l	4,50	334		0,2 l	2,40
	Radler ²	0,2 l	2,40	336		0,3 l	3,40
323	Radler ²	0,3 l	3,40	337	Malztrunk	0,3 l	3,40
324		0,3 l	3,40	338		Fl.0,33 l	3,40
325	Weizenbier Hell, Dunkel Fl. oder vom Fass	0,5 l	5,50				
326	Weizenbier Alkoholfrei Fl.	0,5 l	5,50				

Alkoholfreie Getränke

390	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,2 l	2,40	398	Orangensaft	0,2 l	3,50
391	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,3 l	3,00	399	Traubensaft	0,2 l	3,50
387	Coca-Cola ^{1,3,5}	0,5 l	4,50	401	Tomatensaft	0,2 l	3,50
392	Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,40	402	Apfelsaft	0,2 l	3,50
393	Fanta ^{1,3}	0,3 l	3,00	403	Sprite ²	0,3 l	3,00
388	Fanta ^{1,3}	0,5 l	4,50	405	Coca-Cola light ^{1,3,5,9}	0,3 l	3,00
394	Spezi ^{1,3,5}	0,2 l	2,40	406	Ginger Ale ¹	0,2 l	3,50
395	Spezi ^{1,3,5}	0,3 l	3,00	407	Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,00
389	Spezi ^{1,3,5}	0,5 l	4,50	408	Mineralwasser	Fl.0,75 l	6,10
396	Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,50	409	Apfelschorle	0,5 l	4,50
397	Tonic Water ¹⁰	0,2 l	3,50				

Spirituosen

340	Korn	2 cl	3,50	357	Bacardi	2 cl	4,00
343	Doppel-Wacholder	2 cl	3,50	358	Underberg	2 cl	4,00
346	Bommerlunder	2 cl	3,50	361	Julischka	2 cl	4,00
347	Mariacron	2 cl	4,00	362	Julischka	4 cl	6,50
348	Asbach	2 cl	4,00	363	Slivovitz	2 cl	4,00
349	Aquavit	2 cl	3,50	364	Slivovitz	4 cl	6,50
350	Jubiläums Aquavit	2 cl	4,00	365	Obstler	2 cl	4,00
351	Kirschwasser	2 cl	4,00	366	Sambuca	2 cl	4,00
352	Himbeergeist	2 cl	4,00	367	Genever	2 cl	4,00
353	Linie	2 cl	4,00	368	Ramazotti	2 cl	4,00
354	Williamsbirne	2 cl	4,00	369	Pelinkovac	2 cl	4,00
355	Ouzo	2 cl	4,00	430	Averna	2 cl	4,00
356	Wodka Moskovskaya	2 cl	4,00	432	Grappa Frattina	2 cl	4,00

Whisky / Cognac / Liköre

410 Ballantines	2 cl	6,50	420 Kruskovac	2 cl	4,00
411 Johnnie Walker	2 cl	6,50	421 Fernet Branca	2 cl	4,00
412 Dimple / Chivas	2 cl	6,50	422 Jägermeister	2 cl	4,00
413 Hennessy	2 cl	6,50	423 Pelinkovac	2 cl	4,00
414 Martell v.S.O.P	2 cl	6,50	426 Baileys	2 cl	4,50
415 Remy Martin v.S.O.P	2 cl	6,50	429 Amaretto	2 cl	4,00

Offene Landweine 0,25l

260 Gallo Cabernet Sauvignon trockener Rotwein	6,50	267 Kadarka Qualitätswein mild, gehaltvoll	6,50
261 Laski Riesling Qualitätswein lieblich, schöne Blume	6,50	268 Plavac Qualitätswein feinherb, kräftig	6,50
262 Gallo Cabernet Sauvignon trockener Weißwein	6,50	269 Prosek Dessertwein	8,50
263 Zilavka Spitzenwein feinfruchtig, trocken	6,50	270 Rosé	6,50
264 Weißherbst Rheinpfalz, WG Vier Jahreszeiten	6,50	274 Glas Dessertwein	0,11 5,50
265 Dalmatiner Rotwein Qualitätswein mgH, mild, vollmundig	6,50	271 Glas Wein	0,11 4,50
		272 Weinschorle	0,21 4,50
		273 Rivaner Hoffmann-Simon, trocken, spritzige Frucht	6,50

Flaschenweine 0,75l

276 Zilavka	18,50	283 Gallo Cabernet Sauvignon trockener Rotwein	21,50
277 Laski Riesling Qualitätswein	18,50	284 Gallo Cabernet Sauvignon trockener Weißwein	21,50
279 Dalmatiner Rotwein Qualitätswein	18,50	286 Rosé Hoffmann-Simon angenehm frisch, zarte Frucht	18,50
280 Kadarka Qualitätswein	18,50	287 Rivaner Hoffmann-Simon trocken, spritzige FruchtJni	18,50
281 Plavac Qualitätswein	18,50		
282 Prosek Qualitätswein	29,50		

Sekt

310 Piccolo	0,2 l	7,50	313 Asti Spumante	0,7 l	16,80
311 MM Sekt	0,7 l	16,30	314 Henkell Trocken	0,7 l	17,80
312 Deinhard „Lila“	0,7 l	16,30	315 Prosecco	0,75 l	16,50

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsmitteln
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmitteln
7 geschwefelt
8 geschwärzt

9 Nitritpökelsalz
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 mit Phosphat
20 Pfanne ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.