



STEAKHAUS **IM-DALMATIA**

Freiheitsstraße 11
46284 Dorsten

 **02362 9680246**

 **www.im-dalmatia.de**

 **info@im-dalmatia.de**

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag

17:00 - 22:00 Uhr

Sonntag

11:30 - 22:00 Uhr

Abweichende Öffnungszeiten sind bei gebuchten Feiern etc. möglich!

Bei Bedarf sprechen Sie uns gerne an!



Alle Speisen auch zum Mitnehmen
Die Küche ist bis 22:00 Uhr geöffnet

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer
Die Allergene und Zusatzstoffe stehen neben den Gerichten
und sind am Ende der Speisekarte als Legende aufgeführt

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.



Ihr STEAKHAUS IM-DALMATIA Team

Sie suchen stimmungsvolle Räume und einen guten Service für Ihre festlichen Anlässe?

Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum, Kegelabend oder Trauerfeier, wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen

(BIS ZU 60 PERSONEN), EIN FESTLICHES MENÜ ODER EIN WARM-KALTES BUFFET (AUCH ZUM MITNEHMEN) WIR BERATEN SIE GERNE!

Vorspeisen

01 Fruchtiger Krabbencocktail ^{1, CD, G}	8,50 €
02 Panierter Gauda Käse auf Blatt Salat	8,50 €
03 Gegrillte Champignonköpfe im Speckmantel	8,80 €
04 Champignonköpfe in mediterraner Soße	8,50 €
05 Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola Salat ^{J, G}	11,90 €
06 Panierter Schafskäse in Cherrytomatensoße auf Rucola Salat ^{A, G, C}	7,50 €
07 Garnelen in Knoblauchsoße ^B	11,90 €
08 Antipasti Teller ^{D, G}	12,50 €
09 Dalmatinische Teller ^{D, G} drei verschiedene luftgetrocknete Schinken - Käse	18,50 €

Suppen

10 Tomatensuppe ^G	5.50 €
11 Hühnersuppe ^{A, C}	4.90 €
12 Rindfleischsuppe ^{A, C}	4,90 €

Salate

20 Hähnchenbrust – Salat	11,50 €
21 Bauernsalat mit Fetakäse ^G	10, 50 €
22 Gambas Salat ^B	14, 50 €
23 Thunfisch – Salat ^{B,1}	9, 50 €
24 Champignon – Salat	9, 90 €
25 Roastbeef – Salat	14,50 €

Kleinigkeiten

26 Vegetarischer Teller	
gegrilltes Saisongemüse	12,90 €
27 Panierter Camembert ^C mit	
gebackener Ananas ¹ , Preiselbeeren ¹ dazu Toast ^{GA}	
und Butter ^G	8,50 €
28 Hawaii Toast	
mit Kochschinken ^{1,5} , Ananas ¹ und Käse ^G überbacken	8,50 €
29 Damen Toast	
Schweinelendchen mit Pfirsich ¹ und Soße Hollandaise ^{G, C}	
überbacken	11,90 €
30 Toast „Dalmacija“	
kleines Rumpsteak auf Toast ^{G, A}	
mit Champignonrahmsoße ^G	13,50 €
31 Krüstchen	
kleines Schnitzel an Champignonrahmsoße ^G	
mit Salat büket und Toast ^{G, A}	10,50 €

Kindergerichte Portion Pommes

130 „Lucky Luke“	
Cevapcici Fleischröllchen	7,00 €
131 „Winnie Puuh“	
paniertes Schnitzel ^{A, G} (Schweine – oder Putenfleisch)	
nach Wahl	7,00 €
132 Junior Teller „Felix“	
Schweinefilet	7,00 €

133 „Piraten Teller“

Fischstäbchen ^{D, A, C}

7,00 €

Pfannengerichte

90 Pfefferfiletpfanne ^{G, A, C}

Geschnetzeltes vom Rinderfilet dazu Spätzle

16,50 €

91 Filetpfanne „Mexico“ ¹

Geschnetzeltes vom Rinderfilet dazu Pommes – Frites

16,50 €

92 „Muckalica“

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Tomaten –

Paprika – Soße dazu Butterreis ^G

14,50 €

93 Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße ^G

und Zwiebeln dazu Butterreis ^G

14,50 €

100 Putenmedaillions „Indische Art“

mit Currysoße ^{1, G, A} und panierten Früchten ^{C, A}

dazu Butterreis ^G

15,50 €

101 Gefüllte Putenmedaillions

mit Schinken ^{1,5} und Käse ^G in Champignonrahmsoße ^G

dazu Pommes – Frites

17,50 €

102 Putensteak

dazu Pommes – Frites

14,50 €

DESSERT

Bitte schauen Sie auf unsere Angebotstafel oder fragen Sie einfach nach.

Weiterhin stehen diverse Kaffeespezialitäten auf unserer Getränkekarte.

Argentinische Steaks (ohne Beilagen)

Bitte sagen Sie uns bei Ihrer Bestellung wie Sie Ihr Steak wünschen:

Englisch = im Fleischkern blutig

Medium = innen rosa mit kräftiger brauner Kruste

Durch = innen ganz durchgegrillt, außen stark gebräunt

41 Rumpsteak

kräftig im Geschmack

ca. 200 Gramm 19,90 €

ca. 300 Gramm 24,90 €

42 Filetsteak

Das beste und zarteste Stück aus der Rinderlende

ca. 200 Gramm 23,50 €

ca. 300 Gramm 29,50 €

Dazu empfehlen wir Ihnen folgende Beilagen:

150 Butterreis ^G	2,50 €	160 Frische Champignons	5,50 €
151 Djuvecreis	3,50 €	158 Saisongemüse gegrillt	5,50 €
152 Pommes – Frites	3,00 €	161 Soße Hollandaise ^{C, G}	2,50 €
153 Salzkartoffeln	3,00 €	162 Kleiner gemischter Salat	3,80 €
154 Bratkartoffeln	3,00 €	200 Pfeffersoße ^A	2,50 €
155 Folienkartoffeln ^G	3,50 €	201 Knoblauchrahmsoße ^{G, A}	2,50 €
156 Kroketten ^{A, C}	3,00 €	202 Champignonrahmsoße ^E	2,50 €
159 Butterspätzle ^{G, A, C}	2,50 €	204 Soße Bernaise ^{C, G}	2,50 €

205 Mayonnaise ^{1, C, G}	0,50 €	206 Estragon Soße ^{C, G}	2,50 €
Ketchup ^{1,4,2,3, F}	0,50 €	207 Zigeunersoße ¹	2,50 €

Alle Hauptgerichte inkl. einem Salat nach Wahl
Rindersteaks mit allem Drum und dran

43 Rumpsteak mit Röstzwiebel ^A und Kräuterbutter ^G dazu Bratkartoffeln	23,50 €
44 Rumpsteak mit Pfeffersoße ^A dazu Folienkartoffeln	23,50 €
45 Rumpsteak mit Schafskäse überbacken dazu Bratkartoffeln ^G	23,50 €
46 Lustiger „Bosniak“ Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,5} und Käse ^G dazu Pommes – Frites	23,50 €
47 Filetsteak „Imoski“ Steak mit 2 Gamba' s ^B dazu gegrilltes Saisongemüse	29,90 €
48 Filetsteak mit Pfeffersoße ¹ dazu Kroketten ^{C, A}	27,90 €
50 Rumpsteak mit Champignonrahmsoße ^G dazu Kroketten ^{C, A}	23,50 €
51 Gaucho Spieß Rinder- Medaillons mit Folienkartoffeln ^G	21,50 €

Für Zwei Personen

120 Balkan – Platte

Cevapcici, Pljeskavica ^G, Rump steak,
Schweinefleischspieß vom Grill mit Saisongemüse
dazu Pommes – Frites, Djuvecreis

35,00 €

121 Steak – Platte

Rumpsteak. Filetsteak, Schweinesteak
mit gegrilltem Saisongemüse
dazu Folienkartoffeln ^G

62,50 €

122 Fisch – Platte ^{D, B}

verschiedene Sorten Fisch aus dem Tagesangebot
mit Saisongemüse dazu Salzkartoffeln

75,00 €

Grill – Spezialitäten (Unser Gehacktes ist nur aus Rindfleisch)

60 Cevapcici	
Röllchen aus Gehacktem dazu	
Pommes – Frites, Djuvecreis	13,50 €
61 Pola – Pola	
Schweinefleischspieß und Cevapcici dazu	
Pommes – Frites, Djuvecreis	14,50 €
62 Pljeskavica „Spezial“ ^G	
Hacksteak mit Schafskäse Pommes – Frites, Djuvecreis	14,50 €
63 Grill Teller ^G	
Cevapcici, Hacksteak, Schweinekotelett,	
Rindermedallion dazu Pommes – Frites, Djuvecreis	17,50 €
64 Bauern Teller	
Putensteak, kleines Hüftsteak, Schweinemedallion	
dazu Pommes – Frites, Djuvecreis	18,50 €
65 Grill Tasche	
Schweinesteak gefüllt mit Schinken ^{1,5} , Käse ^G	
dazu Folienkartoffeln ^G	14,50 €
66 Raznjici	
2 Schweinefleischspieße dazu Pommes – Frites	
und Djuvecreis	14,50 €
70 Schweinemedallions	
dazu Champignonrahmsoße ^G und Kroketten ^{A, C}	17,50 €
71 Schweinefiletspieß	
Schweinemedallion mit paniertem Käse ^{C, G}	
dazu Kroketten ^{A, C}	18,50 €
72 Spieß „Vrljika“	
Rindermedallion, Schweinemedallion, Putensteak	
dazu Saisongemüse	18,50 €

**73 Schweinefilet mit Estargonsoße ^{C, G} dazu Saisongemüse
und Kroketten ^A 16,50 €**

Schnitzel Gerichte ^{A, C}

Sollten Sie Ihr Schnitzel „Natur“ wünschen, so geben Sie dies bei Ihrer Bestellung bitte an.

**80 Schnitzel „Wiener Art“
paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes – Frites 11,90 €**

**81 Champignonrahmschnitzel
dazu Pommes – Frites 13,90 €**

**82 Zigeunerschnitzel
dazu Pommes – Frites 13,90 €**

**83 Schnitzel „Hawaii“
mit Schinken ^{1,5}, Hollandaise ^{C, G} und Ananas ¹
dazu Kroketten ^{C, A} 14,90 €**

**84 Schnitzel mit Pfefferrahmsoße ¹
dazu Pommes – Frites 13,90 €**

**85 Schnitzel mit Spinat und Käse ^G überbacken
dazu Pommes – Frites 15,90 €**

**86 Holsteiner Schnitzel
Schnitzel mit Spiegelei ^C und Lachsrose ^D
dazu Bratkartoffeln 15,90 €**

87 Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken ^{1,5} und Käse ^G

dazu Pommes – Frites

14,90 €

Fischgerichte

110 Gegrilltes Lachssteak

mit Spinat und Salzkartoffeln

21,50 €

111 Zanderfilet ^{D, G}

auf geschwenktem Saisongemüse

19,90 €

113 Gegrilltes Lachssteak ^D

mit Knoblauchrahmsoße auf Tagliatelle

21,50 €

114 Fisch Teller ^{B, D}

verschiedene Sorten Fisch aus dem Tagesangebot

auf gegrilltem Saisongemüse

22,50 €

115 Gegrillter Kabeljau ^D mit

Knoblauchrahmsoße ^{A, G} dazu Tagliatelle

21,50 €

116 Gegrillte Forelle ^D

mit Spinat dazu Salzkartoffeln

19,90 €

Aperitif

Martini Bianco	5cl	4, 00 €
VW Cocktail (Williams Brine + Martini)	5cl	5, 50 €
Campari Orange ⁴	0, 2 l	5, 20 €
Lillet, Hugo, Aperol ^{2, 10} , Spritz ¹	0 2 l	6, 20 €
Glass Prosecco ^L	0,1 l	3, 50 €
Pernod mit Wasser	4 cl	4, 50 €

Alkoholfreie Getränke

Wasser (medium/still)	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,00 €

Säfte verschiedene Sorten

Apfel, Orange, Sauerkirsche, Banane, Rhabarber und Maracuja	0,2 l	2,50€
Schorlen Säfte verschiedener Sorten als Schorle	0, 3 l	3, 00 €
Cola/Light/Zero ^{4, 7} / Fanta ^{3, 4} / Sprite ^{3, 4}	0, 3 l	2, 50 €
	0, 5 l	4, 20 €
Bitter Lemon ⁸	0, 2 l	2, 20 €
Tonic Water ⁸	0, 2 l	2, 20 €
Ginger-Ale ^{4,8}	0, 2 l	2, 20 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁷		2,20 €
Kännchen Kaffee ⁷		4,00 €
Milchkaffee ^{7, G}		3 00 €
Latte Macchiato ^{7, G}		3 00 €
Cappuccino ^{7, G}		2 50 €
Espresso ⁷		2,10 €
Doppelter Espresso ⁷		3,00 €
Glas Tee		1,80

Biere vom Fass ^A

Frankenheim Alt	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,20 €
König Pilsener	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,20 €
Veltins Pilsener	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,20 €
Grevensteiner	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,20 €
Kroatische Bier OZULJSKO	0,3 l	2,50 €

Alkoholfreie Biere aus der Flasche ^A

Vitamalz	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	4,20 €
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Maisl's Weiße Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	4,20 €

Spirituosen Bitter

Ramazotti	2 cl	2, 50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Pelinkovac	2 cl	2,50 €
Kümmerling	2 cl	2,00 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Dirty Harry	2cl	2,50 €

Aquavit

Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Malteser	2 cl	2,50 €
Aalborg	2 cl	2,50 €

Liköre

Baileys Irish Cream ^{2, 3, G, L}	2 cl	2,00 €
Amaretto ^{H, L}	2 cl	2,00 €
Sambuca Molinari	2 cl	2,00 €
Cointreau	2 cl	3,00 €
Grand Manier	2 cl	3,50 €
Kruskovac	2 cl	3,00 €

Spirituosen

Weizen Korn ^A	2 cl	1,50 €
Fürst Bismarck	2 cl	1,50 €
Wacholder	2 cl	1,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Williams Birne	2 cl	3,00 €
Slijvovic	2 cl	2,50 €
Slijvovic-Zuta OSA	2 cl	3,50 €
<i>Slijvovic –</i>		
STARA SOKOLOVKA	2 cl	5,00 €
(7 Jahre)		

Rum

Havana Club		
7 Jahre alt	2 cl	3,00 €
Bacardi ²	2 cl	2, 50 €
Captain Morgan ²	2 cl	2,50 €

Scotch

Johnnie Walker	4 cl	3,50 €
Irish Tullamore Drew	4 cl	6, 90 €
Ballantine's	4 cl	5, 00 €
Chivas Regal	4 cl	8, 40 €

Wodka

Absolut ^A	2 cl	2,50 €
Moskovskaya ^A	2 cl	2,50 €

Bourbon

Jim Beam	4 cl	6,80 €
Jack Daniels	4 cl	6,80 €

Tequila Sierra

Silver	2 cl	2,00 €
Gold	2cl	2,00 €

Single Malt

Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	8,40 €
Talisker 10 Jahre	4 cl	9,60 €
Lagavulin 16 Jahre	4 cl	12,80 €

Cognac

Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
Hennessy ²	2 cl	4,20 €
Mariacron	2 cl	2,00 €
Calvados	2 cl	2,50 €
Gordons' s Dry Gin	2 cl	3,00 €

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren an derer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergenlegende:

**A - (Gluten haltiges Getreide), B - (Krebstiere), C - (E i), D - (Fisch),
E - (Erdnuss), F - (Soja), G - (Milch oder andere Laktose),
H - (Schalenfrüchte), L - (Sellerie), M - (Senf), N - (Sesam),
O - (Sulfite),
P - (Lupinen), R - (Weichtiere)**

Zusatzstofflegende:

- 1 - mit Farbstoff**
- 2 - mit Konservierungsstoff**
- 3 - mit Antioxidationsmittel**
- 4 - mit Geschmacksverstärker**
- 5 - mit Säuerungsmittel**
- 6 - mit Stabilisatoren**
- 7 - geschwefelt**
- 8 - geschwärzt**
- 9 - mit Phosphat**
- 10 - mit Milcheiweiß**
- 11 - koffeinhaltig**
- 12 - Chinin haltig**
- 13 - mit Süßungsmitteln**
- 14 - enthält eine Phenylalaninquelle**
- 15 - gewachst**
- 16 - enthält Taurin**