



# STEAKHAUS IM-DALMATIA



**Freiheitsstraße 11  
46284 Dorsten**



**02362 9680246  
0157 30911151**



**[info@im-dalmatia.de](mailto:info@im-dalmatia.de)**



**<http://www.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 Interesse 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 einenguten  
Service für Ihre festlichen Anlässe?*

*Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum, Kegelabendoder Trauerfeier,  
wir bieten Ihnen den richtigen Rahmen*

*(BISZU60PERSONEN), EIN FESTLICHES MENÜ ODER EIN WARM-KALTES BUFFET  
(AUCH ZUM MITNEHMEN) WIR BERATEN SIE GERNE!*

## Vorspeisen

01 Fruchtiger Krabbencocktail 1, CD, G	9,80 €
02 Panierter Gauda Käse auf Blatt Salat	9,80€
03 Gegrillte Champignonköpfe im Speckmantel	9,80€
04 Champignonköpfe in mediterraner Soße	8,50€
05 Carpaccio vom Rinderfilet auf Blatt Salat J, G	13,50€
06 Panierter Schafskäse in Cherrytomatensoße auf Blatt Salat A, G, CC	9,90€
07 Garnelen in Knoblauchsoße B	12,90€
08 Antipasti Teller D, G	12,50€
09 Dalmatinischer Teller D, G mit luftgetrocknetem Schinken und Käse	18,50€

## Suppen

10 Tomatensuppe G	6,50€
11 Hühnersuppe A, C	6,50€
12 Rindfleischsuppe A, C	6,50€

## Salate

20 Putenbrust Salat	13,50€
21 Bauernsalat mit Fetakäse G	12,50€
22 Gambas Salat B	14,50€
23 Thunfisch Salat B,1	10,50€
24 Champignon Salat	10,50€
25 Roastbeef Salat	15,50€

## Kleinigkeiten

26 Vegetarischer Teller mit gegrilltem Saisongemüse	12,90€
27 Panierter Camembert <sup>C</sup> mit gebackener Ananas <sup>1</sup> , Preiselbeeren <sup>1</sup> dazu Toast <sup>GA</sup> und Butter <sup>G</sup>	8,50€
28 Hawaii Toast mit Kochschinken <sup>1,5</sup> , Ananas <sup>1</sup> und Käse <sup>G</sup> überbacken	10,50€
29 Damen Toast Schweinelendchen mit Pfirsich <sup>1</sup> und Soße Hollandaise <sup>G, C</sup> überbacken	13,50€
30 Toast „Dalmatia“ kleines Rumpsteak auf Toast <sup>G, A</sup> mit Champignonrahmsoße <sup>G</sup>	16,50€
31 Krüstchen kleines Schnitzel an Champignonrahmsoße <sup>G</sup> mit Salat büket und Toast <sup>G, A</sup>	11,50€

## Kindergerichte Portion Pommes

130 „Lucky Luke“ Cevapcici Fleischröllchen	7,00€
131 „Winnie Puuh“ paniertes Schnitzel <sup>A, G</sup> (Schweine – oder Putenfleisch) nach Wahl	7,00€
132 Junior Teller „Felix“ Schweinefilet	7,00€
133 „Piraten Teller“ Fischstäbchen <sup>D, A, C</sup>	7,00€

## 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	22,90€
ca. 300 Gramm	26,90€

### 42 Filetsteak

Das beste und zarteste Stück aus der Rinderlende

ca. 200 Gramm	29,50€
ca. 300 Gramm	37,50€

## Dazu empfehlen wir Ihnen folgende Beilagen:

150 Butterreis <sup>G</sup>	3,00€	160 Frische Champignons	6,50€
151 Djuvecreis	4,00€	158 Saisongemüse gegrillt	6,50€
152 Pommes frites	4,00€	161 Soße Hollandaise <sup>C, G</sup>	3,00€
153 Salzkartoffeln	4,00€	162 Kleiner gemischter Salat	4,80€
154 Bratkartoffeln	4,50€	200 Pfeffersoße <sup>A</sup>	3,00€
155 Folienkartoffeln <sup>G</sup>	4,50€	201 Knoblauchrahmsoße <sup>G, A</sup>	3,00€
156 Kroketten <sup>A, C</sup>	4,00€	202 Champignonrahmsoße <sup>E</sup>	3,00€
		203 Ketchup <sup>1,4,2,3, F</sup>	0,50€
159 Butterspätzle <sup>G, A, C</sup>	4,00€	204 Soße Bernaise <sup>C, G</sup>	3,00€
		205 Mayonnaise <sup>1, C, G</sup>	0,50€
		206 Estragon Soße <sup>C, G</sup>	3,00€
		207 Zigeunersoße <sup>1</sup>	3,00€
		208 Ajvar Soße	3,00€

Zu allen Hauptgerichten mit den (Nummern 43 bis 122) reichen wir einen Salat Ihrer Wahl

## Rindersteaks mit allem DRUM und DRAN

43 Rumpsteak mit Röstzwiebeln <sup>A</sup> und Kräuterbutter <sup>G</sup> dazu Bratkartoffeln	26,50€
44 Rumpsteak mit Pfeffersoße <sup>A</sup> dazu Folienkartoffeln	26,50€
45 Rumpsteak mit Schafskäse überbacken dazu Bratkartoffeln <sup>G</sup>	26,50€
46 Lustiger „Bosniak“ Rumpsteak gefüllt mit Schinken <sup>1,5</sup> und Käse <sup>G</sup> dazu Pommes – Frites	26,50€
47 Filetsteak „Imoski“ Steak mit zwei Gamba's <sup>B</sup> dazu gegrilltes Saisongemüse	39,50€
48 Filetsteak mit Pfeffersoße <sup>1</sup> dazu Kroketten <sup>C, A</sup>	35,90€
50 Rumpsteak mit Champignonrahmsoße <sup>G</sup> dazu Kroketten <sup>C, A</sup>	26,50€
51 Gaucho Spieß Rinder- Medaillons mit Folienkartoffeln <sup>G</sup>	24,50€

## Grill – Spezialitäten (Unser Gehacktes ist nur Rindfleisch)

<b>60 Cevapcici</b> Röllchen aus Gehacktem dazu Pommes frites, Djuvecreis	<b>13,50€</b>
<b>61 Pola – Pola</b> Schweinekotelett und Cevapcici dazu Pommes frites, Djuvecreis	<b>16,50€</b>
<b>62 Pljeskavica „Spezial“</b> <sup>G</sup> Hacksteak mit Schafskäse, Pommes frites, Djuvecreis	<b>15,50€</b>
<b>63 Grill Teller</b> <sup>G</sup> Cevapcici, Hacksteak, Schweinekotelett, Rindermedallion dazu Pommes frites, Djuvecreis	<b>18,50€</b>
<b>64 Bauern Teller</b> Putensteak, kleines Hüttsteak, Schweinemedallion dazu Pommes frites, Djuvecreis	<b>19,50€</b>
<b>65 Grill Tasche</b> Schweinesteak gefüllt mit Schinken <sup>1,5</sup> , Schafskäse <sup>G</sup> dazu Folienkartoffeln <sup>G</sup>	<b>17,50€</b>
<b>66 Raznjici</b> 3 Schweinekoteletts dazu Pommes frites und Djuvecreis	<b>15,50€</b>
<b>70 Schweinemedallions</b> dazu Champignonrahmsoße <sup>G</sup> und Kroketten <sup>A, C</sup>	<b>19,50€</b>
<b>71 Schweinefile</b> Zwei Schweinemedallions mit paniertem Käse <sup>C, G</sup> dazu Kroketten <sup>A, C</sup>	<b>19,50€</b>
<b>72 „Vrljika“</b> Rindermedallion, Schweinemedallion, Putensteak dazu Saisongemüse	<b>21,50€</b>
<b>73 Schweinefilet mit Estragonsoße</b> <sup>C, G</sup> dazu Saisongemüse	<b>18,50€</b>

## Schnitzel Gerichte A, C

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

<b>80 Schnitzel „Wiener Art“</b> paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes frites	<b>13,50€</b>
<b>81 Champignonrahmschnitzel</b> dazu Pommes frites	<b>16,50€</b>
<b>82 Zigeunerschnitzel</b> dazu Pommes frites	<b>16,50€</b>
<b>83 Schnitzel „Hawaii“</b> mit Schinken <sup>1,5</sup> , Hollandaise <sup>C, G</sup> und Ananas <sup>1</sup> dazu Kroketten <sup>C, A</sup>	<b>17,50€</b>
<b>84 Schnitzel mit Pfefferrahmsoße <sup>1</sup></b> dazu Pommes – Frites	<b>16,50€</b>
<b>85 Schnitzel mit Spinat und Käse <sup>G</sup> überbacken</b> dazu Pommes frites	<b>17,50€</b>
<b>86 Holsteiner Schnitzel</b> Schnitzel mit Spiegelei <sup>C</sup> und Lachsrose <sup>D</sup> dazu Bratkartoffeln	<b>17,50€</b>
<b>87 Cordon Bleu</b> gefüllt mit Schinken <sup>1,5</sup> und Käse <sup>G</sup> dazu Pommes frites	<b>17,50€</b>



## Pfannengerichte

<b>90 Pfefferfiletpfanne</b> <b>G, A, C</b> Geschnetzeltes vom Rinderfilet dazu Spätzle	<b>22,50€</b>
<b>91 Filetpfanne „Mexico“</b> <b>1</b> Geschnetzeltes vom Rinderfilet dazu Pommes frites	<b>22,50€</b>
<b>92 „Muckalica“</b> Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Tomaten – Paprika – Soße dazu Butterreis <b>G</b>	<b>17,50€</b>
<b>93 Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße</b> <b>G</b> und Zwiebeln dazu Butterreis <b>G</b>	<b>17,50€</b>
<b>100 Putenmedaillons „Indische Art“</b> mit Currysoße <b>1, G, A</b> und panierten Früchten <b>C, A</b> dazu Butterreis <b>G</b>	<b>17,50€</b>
<b>101 Gefüllte Putenmedaillons</b> mit Schinken <b>1,5</b> und Käse <b>G</b> in Champignonrahmsoße <b>G</b> dazu Pommes frites	<b>19,50€</b>
<b>102 Putensteak</b> dazu Pommes frites	<b>16,50€</b>

## DESSERT

Bitte schauen Sie auf unsere Angebotstafel oder fragen Sie einfach nach.  
Weiterhin stehen diverse Kaffeespezialitäten auf unserer Getränkekarte.

## Fischgerichte

<b>110 Gegrilltes Lachssteak</b> mit Spinat und Salzkartoffeln	<b>22,50€</b>
<b>111 Zanderfilet <sup>D, G</sup></b> auf geschwenktem Saisongemüse	<b>22,50€</b>
<b>113 Gegrilltes Lachssteak <sup>D</sup></b> mit Knoblauchrahmsöße auf Tagliatelle	<b>22,50€</b>
<b>114 Fisch Teller <sup>B, D</sup></b> verschiedene Sorten Fisch aus dem Tagesangebot auf gegrilltem Saisongemüse	<b>29,50€</b>
<b>116 Gegrillte Forelle <sup>D</sup></b> mit Spinat dazu Salzkartoffeln	<b>22,50€</b>

## Für Zwei Personen

<b>120 Balkan – Platte</b> Cevapcici, Pljeskavica <sup>G</sup> , Rumsteak, Schweinefleischspieß vom Grill mit Saisongemüse dazu Pommes frites, Djuvecreis	<b>39,50€</b>
<b>121 Steak – Platte</b> Rumpsteak, Filetsteak, Schweinesteak mit gegrilltem Saisongemüse dazu Folienkartoffeln <sup>G</sup>	<b>73,50€</b>
<b>122 Fisch – Platte <sup>D, B</sup></b> verschiedene Sorten Fisch aus dem Tagesangebot mit Saisongemüse dazu Salzkartoffeln	<b>75,00€</b>

## Getränke

### Aperitif

Martini Bianco	5,0cl	4,00€
VW Cocktail (Williams Birne + Martini)	5,0cl	5,50€
Campari Orange <sup>4</sup>	0,2l	5,20€
Lillet, Hugo, Aperol <sup>2, 10</sup> , Spritz <sup>1</sup>	0,2l	6,20€
Glas Prosecco <sup>L</sup>	0,1l	3,50€
Pernod mit Wasser	4,0cl	4,50€

### Alkoholfreie Getränke

Wasser (medium/still)	0,25l	2,50€
	0,75l	5,50€

#### **Säfte verschiedene Sorten**

Apfel, Orange, Sauerkirsche, Banane, Rhabarber und Maracuja Schorlen	0,3l	3,00€
--	------	-------

#### **Säfte verschiedener Sorten als Schorle**

	0,3l	3,00€
Cola/Light/Zero <sup>4, 7</sup> / Fanta <sup>3, 4</sup> / Sprite <sup>3, 4</sup>	0,3l	3,00€
	0,5l	4,50€

Bitter Lemon <sup>8</sup>	0,2l	2,50€
---------------------------	------	-------

Tonic Water <sup>8</sup>	0,2l	2 50€
--------------------------	------	-------

Ginger-Ale <sup>4,8</sup>	0,2l	2,50€
---------------------------	------	-------

## Heiße Getränke

Tasse Kaffee <sup>7</sup>		2,50€
Kännchen Kaffee <sup>7</sup>		4,00€
Milchkaffee <sup>7, G</sup>		3,50€
Latte Macchiato <sup>7, G</sup>		3,50€
Cappuccino <sup>7, G</sup>		2,80€
Espresso <sup>7</sup>		2,30€
Doppelter Espresso <sup>7</sup>		4,00€
Glas Tee		2,00€

## Biere vom Fass <sup>A</sup>

Frankenheim Alt	0,3l	2,80€
	0,5l	4,50€
König Pilsener	0,3l	2,80€
	0,5l	4,50€
Veltins Pilsener	0,3l	2,80€
	0,5l	4,50€
Grevensteiner	0,3l	2,80€
	0,5l	4,50€
Kroatisches Bier OZULJSKO	0,3l	2,80€

## Alkoholfreie Biere aus der Flasche <sup>A</sup>

Vitamalz	0,3l	2,80€
	0,5l	4,50€
Bitburger Alkoholfrei	0,33l	2,80€
Maisl's Weiße Weizenbier Alkoholfrei	0,5l	4,50€

## Spirituosen Bitter

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

## Liköre

Baileys Irish Cream <sup>2, 3, G, L</sup>	2cl	3,00€
Amaretto <sup>H, L</sup>	2cl	3,00€
Sambuca Molinari	2cl	3,00€
Cointreau	2cl	3,00€
Grand Manier	2cl	3,50€
Kruskovac	2cl	2,80€

## Aquavit

Linie Aquavit	2cl	3,50€
Malfeser	2cl	3,50€
Aalborg	2cl	3,50€
Jubiläums	2cl	3,00€

## Spirituosen

Weizen Korn <sup>A</sup>	2cl	2,00€
Fürst Bismarck	2cl	2,00€
Wacholder	2cl	2,00€

Grappa **SELBST GEMACHT** 2cl 3,50€

Williams Birne 2cl 3,50€

SLJIVOVIC **SELBST GEMACHT** 2cl 3,50€

Sljivovic-Zuta OSA 2cl 3,50€

Sljivovic - STARA - SOKOLOVKA <sup>7Jahrealt</sup> 2cl 3,50€

## Rum

<b>Havana Club</b> 7 Jahre alt	2cl	3,50€
<b>Bacardi <sup>2</sup></b>	2cl	3,00€
<b>Captain Morgan <sup>2</sup></b>	2cl	3,00€

## Scotch

<b>Johnnie Walker</b>	2cl	3,50€
<b>Irish Tullamore Drew</b>	2cl	4,50€
<b>Ballantine's</b>	2cl	5,00€
<b>Chivas Regal</b>	2cl	5,50€

## Wodka

<b>Absolut <sup>A</sup></b>	2cl	3,00€
<b>Moskovskaya <sup>A</sup></b>	2cl	3,00€

## Bourbon

<b>Jim Beam</b>	2cl	4,50€
<b>Jack Daniels</b>	2cl	4,50€

## Tequila Sierra

<b>Silver</b>	2cl	2,00€
<b>Gold</b>	2cl	2,00€

## Single Malt

<b>Glenfiddich 12 Jahre alt</b>	2cl	6,50€
<b>Talisker 10 Jahre alt</b>	2cl	7,50€
<b>Lagavulin 16 Jahre alt</b>	2cl	7,50€

## Cognac

<b>Asbach Uralt</b>	2cl	3,00€
<b>Hennessy <sup>2</sup></b>	2cl	4,50€
<b>Mariacron</b>	2cl	2,00€
<b>Calvados</b>	2cl	3,50€
<b>Gordons' s Dry Gin</b>	2cl	3,00€

## Johnnie Walker

<b>Blue-Label</b>	2cl	25,00€
-------------------	-----	--------

## **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 - Glutenthaltiges Getreide**
- B – Krebstiere**
- C - Ei**
- 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**