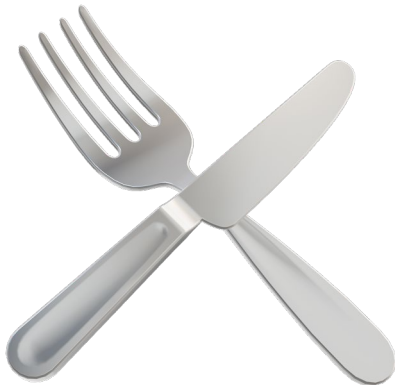


STEAKHAUS IM-DALMATIA



**Freiheitsstraße 11
46284 Dorsten**



**02362 9680246
0157 30911151**



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, I	10,50€
24 Champignon Salat	10,50€
25 Roastbeef Salat	15,50€

Kleinigkeiten

26 Vegetarischer Teller mit gegrilltem 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	10,50€
29 Damen Toast Schweinelendchen mit Pfirsich ¹ und Soße Hollandaise ^{G, C} überbacken	13,50€
30 Toast „Dalmatia“ kleines Rumpsteak auf Toast ^{G, A} mit Champignonrahmsoße ^G	16,50€
31 Krüstchen kleines Schnitzel an Champignonrahmsoße ^G mit Salat büket und Toast ^{G, A}	11,50€

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€

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	25,50€
ca. 300 Gramm	31,50€

Dazu empfehlen wir Ihnen folgende Beilagen:

150 Butterreis ^G	3,00€	160 Frische Champignons	6,50€
151 Djuvecreis	4,00€	158 Saisongemüse gegrillt	6,50€
152 Pommes frites	4,00€	161 Soße Hollandaise ^{C, G}	3,00€
153 Salzkartoffeln	4,00€	162 Kleiner gemischter Salat	4,80€
154 Bratkartoffeln	4,50€	200 Pfeffersoße ^A	3,00€
155 Folienkartoffeln ^G	4,50€	201 Knoblauchrahmsoße ^{G, A}	3,00€
156 Kroketten ^{A, C}	4,00€	202 Champignonrahmsoße ^E	3,00€
		203 Ketchup ^{1,4,2,3, F}	0,50€
159 Butterspätzle ^{G, A, C}	4,00€	204 Soße Bernaise ^{C, G}	3,00€
		205 Mayonnaise ^{1, C, G}	0,50€
		206 Estragon Soße ^{C, G}	3,00€
		207 Zigeunersoße ¹	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 ^A und Kräuterbutter ^G dazu Bratkartoffeln	26,50€
44 Rumpsteak mit Pfeffersoße ^A dazu Folienkartoffeln	26,50€
45 Rumpsteak mit Schafskäse überbacken dazu Bratkartoffeln ^G	26,50€
46 Lustiger „Bosniak“ Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,5} und Käse ^G dazu Pommes – Frites	26,50€
47 Filetsteak „Imoski“ Steak mit zwei Gamba's ^B dazu gegrilltes Saisongemüse	35,50€
48 Filetsteak mit Pfeffersoße ¹ dazu Kroketten ^{C, A}	32,50€
50 Rumpsteak mit Champignonrahmsoße ^G dazu Kroketten ^{C, A}	26,50€
51 Gaucho Spieß Rinder- Medaillons mit Folienkartoffeln ^G	24,50€

Grill – Spezialitäten (Unser Gehacktes ist nur Rindfleisch)

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

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	13,50€
81 Champignonrahmschnitzel dazu Pommes frites	16,50€
82 Zigeunerschnitzel dazu Pommes frites	16,50€
83 Schnitzel „Hawaii“ mit Schinken ^{1,5} , Hollandaise ^{C, G} und Ananas ¹ dazu Kroketten ^{C, A}	17,50€
84 Schnitzel mit Pfefferrahmsoße ¹ dazu Pommes – Frites	16,50€
85 Schnitzel mit Spinat und Käse ^G überbacken dazu Pommes frites	17,50€
86 Holsteiner Schnitzel Schnitzel mit Spiegelei ^C und Lachsrose ^D dazu Bratkartoffeln	17,50€
87 Cordon Bleu gefüllt mit Schinken ^{1,5} und Käse ^G dazu Pommes frites	17,50€

Pfannengerichte

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

DESSERT

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

Fischgerichte

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

Für Zwei Personen

120 Balkan – Platte Cevapcici, Pljeskavica ^G , Rumsteak, Schweinefleischspieß vom Grill mit Saisongemüse dazu Pommes frites, Djuvecreis	39,50€
121 Steak – Platte Rumpsteak, Filetsteak, Schweinesteak mit gegrilltem Saisongemüse dazu Folienkartoffeln ^G	69,50€
122 Fisch – Platte ^{D, B} verschiedene Sorten Fisch aus dem Tagesangebot mit Saisongemüse dazu Salzkartoffeln	75,00€

Getränke

Aperitif

Martini Bianco	5,0cl	4,00€
VW Cocktail (Williams Birne + Martini)	5,0cl	5,50€
Campari Orange ⁴	0,2l	5,20€
Lillet, Hugo, Aperol ^{2, 10} , Spritz ¹	0,2l	6,20€
Glas Prosecco ^L	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 ^{4, 7} / Fanta ^{3, 4} / Sprite ^{3, 4}	0,3l	3,00€
	0,5l	4,50€

Bitter Lemon ⁸	0,2l	2,50€
---------------------------	------	-------

Tonic Water ⁸	0,2l	2 50€
--------------------------	------	-------

Ginger-Ale ^{4,8}	0,2l	2,50€
---------------------------	------	-------

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁷		2,50€
Kännchen Kaffee ⁷		4,00€
Milchkaffee ^{7, G}		3,50€
Latte Macchiato ^{7, G}		3,50€
Cappuccino ^{7, G}		2,80€
Espresso ⁷		2,30€
Doppelter Espresso ⁷		4,00€
Glas Tee		2,00€

Biere vom Fass ^A

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 ^A

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 ^{2, 3, G, L}	2cl	3,00€
Amaretto ^{H, L}	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 ^A	2cl	2,00€
Fürst Bismarck	2cl	2,00€
Wacholder	2cl	2,00€

Grappa ^{Selbst zubereitet} 2cl 3,50€

Williams Birne 2cl 3,50€

Sljivovic ^{Selbst zubereitet} 2cl 3,50€

Sljivovic-Zuta OSA 2cl 3,50€

Sljivovic - STARA - SOKOLOVKA ^{7Jahrealt} 2cl 3,50€

Rum

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

Scotch

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

Wodka

Absolut ^A	2cl	3,00€
Moskovskaya ^A	2cl	3,00€

Bourbon

Jim Beam	2cl	4,50€
Jack Daniels	2cl	4,50€

Tequila Sierra

Silver	2cl	2,00€
Gold	2cl	2,00€

Single Malt

Glenfiddich 12 Jahre alt	2cl	6,50€
Talisker 10 Jahre alt	2cl	7,50€
Lagavulin 16 Jahre alt	2cl	7,50€

Cognac

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

Johnnie Walker

Blue-Label	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**