

*Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!*



GESCHENK  
*Gutschein*

im Wert von

in Worten

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgelöst werden.

*Einzulösen bei:*

 **NICK'S STEAKHOUSE**   
STEAK | FISCH | MEHR

Stimbergstr. 172 · 45739 Oer-Erkenschwick  
Tel. 0 23 68 / 898 11 22  
[www.nicks-steakhouse.de](http://www.nicks-steakhouse.de)

Datum

Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

*Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.*

## KALTE KÖSTLICHKEITEN

---

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 14. | Geräucherter Lachs<br>mit Sahnemerrettich, Toast und Butter  | 12,90 |
| 15. | Carpaccio a la Nick<br>vom Rinderfilet, mit Trüffel- und Parmesan Spanen<br>auf einem Bett von Rucola, dazu Hausbrot | 15,90 |

## AUS DEM SUPPENTOPF

---

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 16. | Hühnersuppe <sup>4</sup><br>mit Einlage und Toast                          | 5,00 |
| 18. | Zwiebelsuppe <sup>4</sup><br>hausgemacht, mit Käse <sup>1</sup> überbacken | 6,50 |

## WARME KÖSTLICHKEITEN

---

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 21. | Scampi „Provinziale“<br>6 Stück in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Hausbrot | 14,50 |
| 22. | Weinbergschnecken      in Knoblauch-Cremesauce                         | 10,90 |

## SENIOREN-TELLER

---

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 120. | Lady-Teller<br>2 Schweinefilet-Medaillons mit Champignonsauce, Kroketten und Gemüse                           | 15,50 |
| 121. | Herren-Senioren-Teller<br>Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce, dazu Kroketten und Gemüse                 | 15,50 |
| 124. | Rumpsteak Bèarnaise      (ca. 180g)<br>mit Pfifferlingen und Sauce Bèarnaise überzogen, dazu Rösti und Gemüse | 20,50 |
| 125. | Filetsteak "a la Nick"(ca.180g)<br>mit Spargel und Sauce Hollandaise dazu hausgemachten Bratkartoffeln        | 25,90 |



## DAS BESTE VOM SCHWEIN & GEFLÜGEL

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <p>29. Schweinefilet<br/>„Saint Gabriel“<br/>Schweinefilet-Medaillons überzogen mit einer Rotwein-Pflaumensauce, dazu Mandel-Brokkoli und Koketten</p> <p>32. Schweine-Lendchen<br/>„Claudia“<br/>3 Schweinefilet-Medaillons mit Spargel, Brokkoli, Sauce Béarnaise und Rösti</p> <p>36. Putensteak<br/>mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu feine Gemüse und Krokette</p> <p>37. Putensteak Natur<br/>gegrillt, mit Kräuterbutter und Baked Potato</p> | <p>19,90</p> <p>19,50</p> <p>19,50</p> <p>19,50</p> | <p>41. Wiener Schnitzel (Kalb)<br/>paniertes Schnitzel, dazu Pommes frites</p> <p>45. Pfefferschnitzel<br/>paniert, in Pfefferrahmsauce mit Krokette</p> <p>46. Cordon Bleu<br/>vom Schwein, gefülltes Schnitzel mit Schinken<sup>1,2,3</sup> und Käse<sup>1</sup>, dazu Pommes frites</p> <p>47. Zwiebelschnitzel<br/>mit knusprigen Zwiebel und Pommes frites, sehr herzhaft</p> <p>38. Lammfilet<br/>mit Knoblauchsauce und hausgemachten Bratkartoffeln</p> | <p>24,50</p> <p>17,50</p> <p>20,50</p> <p>17,90</p> <p>29,90</p> |
|--|---|---|--|



- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

## KINDERGERICHTE

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| <p>130. Samson<br/>kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse</p> <p>131. Chicken Nuggets<br/>hausgemacht mit Pommes frit</p> <p>132. Flipper-Teller<br/>Fischstäbchen mit Pommes frites</p> | <p>7,90</p> <p>6,90</p> <p>6,50</p> |
|--|-------------------------------------|

## BALKAN SPEZIALITÄTEN

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 57. | <b>Raznjici</b><br>2 Fleischspie mit Pommes frites und Djuvecreis   | 14,50 |
| 58. | <b>Grillteller</b><br>verschiedene Fleischsorten vom Grill, mit Pommes frites und Djuvecreis  | 17,50 |
| 64. | <b>Balkan-Spieß</b><br>Schweinerücken- und Hüftsteak im Speckmantel <sup>9</sup> gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis                        | 17,50 |
| 65. | <b>Pfeffer-Spieß</b><br>saftiges Rindersteakfleisch, in Würfel geschnitten, mit etwas Speck <sup>9</sup> gegrillt, dazu Butterreis und Pfeffersauce | 18,50 |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

## EMPFEHLUNGEN FÜR 2 PERSONEN

- |     |  |       |  |
|-----|--|-------|--|
| 72. | <b>Balkan-Platte</b><br>2 Raznjici, 2 Pljeskavica, 4 Cevapcici, 2 Rückensteaks, 2 Schnitzel, gegrillter Speck <sup>14</sup> , Pommes frites, Djuvecreis und Gemüse | 40,00 |  |
| 73. | <b>Steak-Platte</b><br>verschiedene Steaks, pro Person 250-300g Rumpsteak, Hüftsteak, Puten, Reichlich garniert  | 60,00 |  |

<p><i>Exklusive Feuerträume.</i></p> <p><b>KAMINE &amp; ÖFEN FÜR GENIEßERSTUNDEN.</b></p> <p>INDIVIDUELLE KAMINE · GASKAMINE · KAMINÖFEN · KACHELÖFEN</p>	<p><b>DUIS</b><sup>®</sup> MEIN LIEBLINGSWARM</p>	<p><b>Studio DUIS e.K.</b> Karlstraße 16 45739 Oer-Erkenschwick Tel. (023 68) 987 60</p> <p><b>Öffnungszeiten</b> Mo.-Fr. 9.30-18.00 Uhr Sa. 9.30-14.00 Uhr kamine@duis.de</p> <p><b>www.duis.de</b></p>
---	---	--

DUIS® ist eine eingetragene Marke.





## ARGENTINISCHE STEAKS



Wir verwenden für diese Steaks ausschließlich das zarte Fleisch argentinischer Black Angus-Rinder.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen;  
**englisch** - blutig, **medium** - rosa, **well done** - durch

Wenn Sie keine besonderen Wünschen äußern, wird Ihr Steak **medium** (rosa) gegrillt.  
Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht vor dem grillen.

**HÜFTSTEAK**- aus der Rinderkeule, fettfrei, flach portioniert, saftig gegrillt, herzhafter Eigengeschmack.

400.	klein	200g	18,90
401.	mittel	250g	20,90
402.	groß	300g	22,90

**RIB-EYE-STEAK (Entrecôte)** - mit etwas Fett, marmoriert, deshalb besonders zart und saftig.

410.	klein	200g	24,90
411.	mittel	250g	28,90
412.	groß	300g	33,90

**RUMPSTEAK**- kräftig im Geschmack, der den feinen Eigengeschmack bewahrt.

403.	klein	200g	24,90
404.	mittel	250g	28,90
405.	groß	300g	33,90

**FILETSTEAK**- das Beste vom Besten, das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei, dick portioniert.

406.	klein	200g	30,90
407.	mittel	250g	36,90
408.	groß	300g	42,90

- Zu jedem Steak servieren wir Ihnen Kräuterbutter-Hausbrot -und Salat

## BEILAGEN

139.	Rösti	3,00	149.	Buttergemüse	3,00
140.	Butterreis	2,50	150.	Frische Champignons	4,00
141.	Djuvecreis	2,50	151.	Pfifferlinge auf Kräutern	5,90
142.	Hausgemachte Bratkartoffeln	3,50	152.	Folienkartoffel	3,50
143.	Salzkartoffeln	2,50	153.	Mex. Bohnen mit Speck <sup>14</sup>	3,00
144.	Pommes frites	2,80	154.	Hausbrot	1,50
145.	Kroketten	3,00	155.	Kräuterbutter <sup>7</sup>	1,50
146.	Prinzeßbohnen	3,50	156.	Mediterrane Gemüse	5,50
147.	Röstzwiebeln -knusprig	3,50			
148.	Brokkoli	3,50			



## SAUCEN

163. Sauce Béarnaise	3,00	167. Pfeffersauce	3,00
164. Sauce Hollandaise	3,00	168. Champignonsauce	4,00
			3,00
166. Knoblauchsauce	3,00	Portion Mayonnaise oder Ketchup	0,50

## Black Tiger Garnele Stück(6/8)- 5,00

## STEAKS FÜR FEINSCHMECKER

Alle Steaks ca. 220g - Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht vor dem grillen.

500.	Rumpsteak „Pfeffer“ in einer pikanten Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu Kroketten	26,50
501.	Rumpsteak „Scampi“ gegrillt, mit geschälten Scampi, dazu Baked Potato	29,50
502.	Rumpsteak „Altdeutsch“ Rumpsteak mit leichtem Fettrand, saftig gegrillt, mit Röstzwiebeln und Baked Potato	26,50
503.	Filetsteak „Pfeffer“ das zarte Stück für verwöhnte Kenner, in einer pikanten Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu Koketten	33,90
504.	Lustiger Bosniak ca. 280g Rumpsteak, gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> dazu Pommes frites	27,90
505.	Filetsteak „à la Chef“ mit vier Garnelen im Speckmantel <sup>9</sup> , dazu Bratkartoffeln	38,50
506.	Filet Mignon „Maitre d'Hotel“ die zarte Spitze des Rinder Filets, umwickelt mit mageren Speck-streifen saftig gegrillt dazu Baked Potato und Kräuterbutter	25,50
513.	Tournedo „Carmen“ mit gebratenen Tomatenscheiben, überzogen mit Sauce Béarnaise und Madeiratrüffel, dazu Bratkartoffeln	30,90
507.	Tournedo „Á la Gambetta“ mit Champignonsauce und Spiegelei, dazu frischer Brokkoli und Kroketten	28,90

- Frische Seezunge

Tagespreis



## FISCH - FRISCH VOM MARKT

---

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 90. | Zanderfilet <sup>12</sup><br>mit Weißweinsauce, Pfifferlingen an Schnittlauch<br>und Butterreis                  | 21,90 |
| 91. | Forelle „Blau“ oder „Müllerin“<br>mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln                               | 19,50 |
| 95. | Lachsfilet <sup>12</sup> und Gambas<br>Gegrilltes Lachsfilet 200g und drei Riesengarnelen, dazu Spinatkartoffeln | 26,50 |
| 96. | Garnelen<br>6 Stück im Speckmantel <sup>14</sup> knusprig gebraten, dazu Brot und Aioli                          | 32,90 |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

## DA HABEN WIR DEN SALAT

---

- |      |   |       |
|------|---|-------|
| 97.  | <i>Vegetarischer Teller</i>   | 12,90 |
| 110. | Vegetarischer Teller -mit Käse überbacken   | 14,90 |
| 111. | Gemischter Salat<br>immer frisch und jahreszeitlich bunt gemischt, eine abwechslungsreiche Komposition<br>der besten Salatsorten aus vielen Ländern | 6,20  |
| 112. | Amerikanischer Salat<br>eine abwechslungsreiche Komposition mit gegrillten Rindfleischstreifen,<br>dazu Hausbrot                                    | 16,90 |
| 113. | Romanischer Salat<br>ein großer Teller bunter Salate mit Thunfisch und Ei, Zwiebelringen, Tomaten und Hausb   | 11,90 |
| 114. | Puten Salat<br>frische Salate der Saison mit unserem Hausdressing dazu<br>gegrillte Putenbruststreifen und Hausbrot                                 | 14,50 |

## WARME GETRÄNKE

321. Milchkaffee <sup>5</sup>	2,50	328. Heiße Zitrone	2,50
322. Latte Macchiato <sup>5</sup>	2,50	329. Grog	3,00
323. Kännchen Kaffee <sup>5</sup>	3,50	330. Cappuccino <sup>5</sup>	2,50
324. Tasse Kaffee <sup>5</sup>	1,80	331. Espresso <sup>5</sup>	2,00
325. Heiße Schokolade	2,50	332. Espresso <sup>5</sup> Macchiato <sup>5</sup>	2,30
326. Tee	1,80	333. Doppelter Espresso <sup>5</sup>	3,50
327. Glühwein	3,00		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

205. Spezi <sup>1,2,3,5</sup>	0,3 l	2,30	214. Apfelsaft	0,2 l	2,50
206. Coca Cola <sup>1,5</sup>	0,3 l	2,30	215. Traubensaft	0,2 l	2,50
207. Fanta <sup>1,2,3</sup>	0,3 l	2,30	216. Tomatensaft	0,2 l	2,50
208. Sprite <sup>2,3</sup>	0,3 l	2,30	217. Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	2,50
209. Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,20	218. Ginger Ale	0,2 l	2,50
210. Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,50	219. Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	2,50
211. Stilles Wasser	F. 0,25 l	2,00	220. Apfelschorle	0,3 l	2,50
212. Johannisbeer	0,2 l	2,50	221. Apfelschorle	0,4 l	3,50
213. Orangensaft	0,2 l	2,50			

## BIERE <sup>A1 A4</sup>

174. Krefelder	0,2 l	1,70	194. Alster	0,2 l	1,70
175. Krefelder	0,3 l	2,50	195. Alster	0,3 l	2,50
176. Krefelder	0,4 l	3,30	196. Alster	0,4 l	3,30
177. Veltins	0,2 l	1,70	197. Altbier	0,2 l	1,70
178. Veltins	0,3 l	2,50	198. Altbier	0,3 l	2,50
179. Veltins	0,4 l	3,30	199. Altbier	0,4 l	3,30
188. Grevensteiner	0,2 l	1,80	200. Vita Malz	0,3 l	2,30
189. Grevensteiner	0,3 l	2,60	201. Veltins alkoholfrei	0,33 l	2,50
190. Grevensteiner	0,4 l	3,40	202. Erdinger	0,5 l	3,80
191. Radler	0,2 l	1,70	Weizenbiere		
192. Radler	0,3 l	2,50			
193. Radler	0,4 l	3,30			

## KLARE, BRÄNDE 2 cl

238. Grappa		2,20	247. Slivovic		2,00
239. Grappa „Chardonay“	4 cl	6,50	248. Ouzo		2,00
240. Malteser Kreuz Aquavit		2,50	249. Sambuca		2,00
241. Aalborg Jubiläums Aquavit		2,50	250. Himbeergeist		2,50
242. Linie Aquavit		2,50	251. Doppelwacholder		1,80
243. Doppelkorn F. Bismarck		1,80	252. Williamsbirne		2,50
244. Wodka Moskovskaya		2,20	253. Obstler		1,80
245. Bommerlunder		2,00	254. Himbeergeist „Pircher“	4 cl	6,50
246. Kirschwasser		2,50			



**RUM** 2 cl

255. Hansen Rum	1,50
256. Bacardi Rum - weiß	1,80

**WHISKY** 2cl

260. Ballantines	3,00
261. Dimple - 12 Jahre gelagert	4,00
262. Jack Daniels	4,00
263. Jim Beam	3,50

**WEINBRAND / COGNAC** 2 cl

275. Asbach Uralt	2,20
276. Mariacron	2,00
277. Metaxa *****	2,60
278. Remy Martin	4,00
279. Hennessy	4,00

**OFFENE ROTWEINE <sup>L</sup>**

280. Merlot trocken	0,2 l	4,50	282. Spätburgunder halbtrocken	0,2 l	4,50
281. Dornfelder trocken, halbtrocken oder lieblich	0,2 l	4,50	283. Bordeaux	0,2 l	4,50

**OFFENE ROSÉWEINE <sup>L</sup>**

284. Rosé d' Anjou lieblich, fruchtig	0,2 l	4,50	285. Cotes de Provence trocken und spritzig	0,2 l	4,50
---------------------------------------	-------	------	---	-------	------

**OFFENE WEIßWEINE <sup>L</sup>**

290. Chardonnay trocken, feinfruchtig, jugendlich frisch	0,2 l	4,50	293. Mosel-Riesling vollmundig, gutes Jahr	0,2 l	4,50
291. Pinot Grigio trocken, spritzig, frisch	0,2 l	4,50	294. Müller-Thurgau schöne Blume, mild	0,2 l	4,50

Beachten Sie bitte auch unsere separate Weinkarte.

## SEKT <sup>L</sup>

300. Piccolo - Hausmarke	0,20 l	6,50
301. Sekt - Hausmarke	0,75 l	24,50

## APÉRITIFS

01. Martini -bianco oder rosso	5 cl	3,50
02. Sherry -trocken oder medium	5 cl	3,00
03. Campari <sup>1</sup> -Orange oder Soda	4 cl	4,20
04. VW -Williamsbirne und Martini	4 cl	4,50
05. Kir Royal - mit Sekt	5 cl	4,50
06. Prosecco	5 cl	4,50
07. Aperol Spritz	0,2l	4,50
08. Hugo	0,2l	4,50

## LIKÖR-BITTER 2 cl

225. Bailey's Irish Cream	2 cl	2,50
226. Kruskovac	2 cl	2,20
227. Ramazzotti	4 cl	2,20
228. Averna	4 cl	2,20
229. Jägermeister	4 cl	2,00
230. Fernet Branca	2 cl	2,20
231. Underberg	2 cl	2,20
232. Pelinkovac	2 cl	2,20
233. Julischka	2 cl	1,80

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 unsere Kräuterbutter enthält etwas Magarine

8 Phosphat

9 enthält eine Phenylalaninquelle

10 chininhaltig

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 Pantothensäure

14 Nitritpökelsalz

20 Pfanne ist heiß

35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste,

sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte!

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.