

KALTE KÖSTLICHKEITEN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 11. | Antipasto Italiano
(gemischte italienische Vorspeise, kalt und warm) | 14,90 |
| 12. | Krabbencocktail mit Mango und Avocado | 13,90 |
| 13. | Bruschetta (5 St.)
Brotscheibe mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch und Parmesansplittern | 9,90 |
| 14. | Lachs-Carpaccio
mit Parmesan-Rucola und grünem Pfeffer Baguette | 14,90 |
| 15. | Carpaccio a la Nick
vom Rinderfilet, mit Trüffel- und Parmesan Spänen auf einem Bett von Rucola, dazu Knoblauch Baguette | 15,90 |

AUS DEM SUPPENTOPF

- | | | |
|-----|---|------|
| 16. | Hühnersuppe ⁴
mit Einlage und Toast | 5,00 |
| 18. | Zwiebelsuppe ⁴
hausgemacht, mit Käse ¹ überbacken | 6,50 |
| 19. | Französische Fisch Suppe
mit Fischfilets und Meeresfrüchten dazu Baguette | 8,50 |
| 20. | Tagessuppe | 5,00 |

WARME KÖSTLICHKEITEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 21. | Garnelen „Provinziale“ (22. Oder AIOP)
6 Stück in Knoblauch- Sahnesauce, dazu Knoblauchbrot | 14,90 |
| 23. | Weinbergschnecken in Knoblauch-Cremesauce | 10,90 |
| 24. | Gebackener Käse
mit Toast und Preiselbeerkompott | 12,90 |

SENIOREN-TELLER

- | | | |
|------|---|-------|
| 120. | Lady-Teller
2 Schweinefilet-Medaillons mit Champignonsauce, Kroketten und Gemüse | 15,50 |
| 121. | Herren-Senioren-Teller
Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce, dazu Kroketten und Gemüse | 15,50 |
| 124. | Rumpsteak Bèarnaise (ca. 160g)
mit Pfifferlingen und Sauce Bèarnaise überzogen, dazu Rösti und Gemüse | 20,50 |
| 125. | Filetsteak "a la Nick" (ca. 160g)
mit Spargel und Sauce Hollandaise dazu hausgemachten Bratkartoffeln | 25,90 |

DAS BESTE VOM SCHWEIN & GEFLÜGEL

- | | |
|--|-------|
| 29. Schweinefilet „Saint Gabriel“ | 19,90 |
| Schweinefilet-Medaillons überzogen mit einer Rotwein- Pflaumensauce, dazu Mandel-Brokkoli und Koketten | |
| 32. Schweine-Lendchen „Claudia“ | 19,50 |
| 3 Schweinefilet-Medaillons mit Spargel, Brokkoli, Sauce Béarnaise und Rösti | |
| 36. Putensteak | 19,50 |
| mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu feine Gemüse und Kroketten | |
| 37. Putensteak Natur | 19,50 |
| gegrillt, mit Kräuterbutter und Baked Potato | |
| 38. Lammfilet | 30,90 |
| mit Knoblauchsauce und hausgemachten Bratkartoffeln | |
| 40. Kalbssteak "Kolber" | 27,90 |
| überzogen mit Sauce Kolber, Spiegelei dazu frischer Brokkoli und Kroketten | |
| 41. Wiener Schnitzel (Kalb) | 24,90 |
| paniertes Schnitzel, dazu Pommes frites | |
| 45. Pfefferschnitzel | 17,50 |
| paniert, in Pfefferrahmsauce mit Kroketten | |
| 46. Cordon Bleu (Kalb) | 25,90 |
| gefülltes Schnitzel mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites | |
| 47. Zwiebelschnitzel | 17,90 |
| mit geschmorte Zwiebeln und Pommes frites | |



- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

KINDERGERICHTE

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

BALKAN SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 57. | Raznjici | 14,50 |
| | 2 Fleischspie mit Pommes frites und Djuvecreis | |
| 58. | Grillteller | 17,50 |
| | verschiedene Fleischsorten vom Grill, mit Pommes frites und Djuvecreis | |
| | Gefüllte Pljeskavica | 17,50 |
| 59. | Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | |
| 64. | Balkan-Spieß | 17,50 |
| | Schweinerücken- und Hüftsteak im Speckmantel ^o gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | |
| 65. | Pfeffer-Spieß | 18,50 |
| | saftiges Rindersteakfleisch, in Würfel geschnitten, mit etwas Speck ^o gegrillt, dazu Butterreis und Pfeffersauce | |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

EMPFEHLUNGEN FÜR 2 PERSONEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 72. | Balkan-Platte | 40,00 |
| | 2 Raznjici, 2 Pljeskavica, 4 Cevapcici, 2 Rückensteaks, 2 Schnitzel, gegrillter Speck, Pommes frites, Djuvecreis und Gemüse | |
| 73. | Steak-Platte | 60,00 |
| | verschiedene Steaks, pro Person 250-300g Rumpsteak, Hüftsteak, Puten, Reichlich garniert | |
| 74. | Steak&Fisch-Platte | 75,00 |
| | Steak und Fisch Reichlich garnie | |

Exklusive Feuerträume.

KAMINE & ÖFEN FÜR GENIEßERSTUNDEN.

INDIVIDUELLE KAMINE · GASKAMINE · KAMINÖFEN · KACHELÖFEN

DUIS®
MEIN LIEBLINGSWARM

Studio DUIS e.K.
 Karlstraße 16
 45739 Oer-Erkenschwick
 Tel. (023 68) 987 60

Öffnungszeiten
 Mo.-Fr. 9.30-18.00 Uhr
 Sa. 9.30-14.00 Uhr
 kamine@duis.de

www.duis.de

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	28,90
407.	mittel	250g	33,90
408.	groß	300g	38,90

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

BEILAGEN

139. Rösti	4,00	149. Buttergemüse	4,00
140. Butterreis	3,50	150. Frische Champignons	5,50
141. Djuvecreis	3,50	151. Pfifferlinge auf Kräutern	6,90
142. Hausgemachte Bratkartoffeln	4,50	152. Folienkartoffel	4,90
143. Salzkartoffeln	3,50	153. Mex. Bohnen mit Speck ¹⁴	4,50
144. Pommes frites	4,00	154. Knoblauchbrot	1,50
145. Krokette	4,00	155. Kräuterbutter ⁷	2,00
146. Prinzeßbohnen	4,90	156. Mediterrane Gemüse	6,90
147. Röstzwiebeln -knusprig	4,90	157. Gebratenes Maiskörner	4,90
148. Brokkoli	4,50		
160. Piemontos	6,50		

Spanische Bratpaprika mit Meersalz



SAUCEN

163. Sauce Béarnaise	4,00	167. Pfeffersauce	4,00
164. Sauce Hollandaise	4,00	168. Champignonsauce	4,00
165. Sour Cream	3,50		
166. Knoblauchsauce	3,50	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 Krokette	26,50
501.	Rumpsteak „Garnelen“ gegrillt, mit geschälten Garnelen, 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 Krokette	33,90
504.	Lustiger Bosniak ca. 280g Rumpsteak, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ dazu Pommes frites	27,90
505.	Filetsteak „à la Chef“ mit vier Garnelen im Speckmantel ⁹ , dazu Bratkartoffeln	40,50
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 Krokette	28,90

- Frische Seezunge

Tagespreis

FISCH - FRISCH VOM MARKT

- | | | |
|-----|--|-------|
| 90. | Zanderfilet¹²
mit Weißweinsauce, Pfifferlingen an Schnittlauch
und Butterreis | 21,90 |
| 91. | Forelle „Blau“ oder „Müllerin“
mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln | 19,50 |
| 95. | Lachsfilet¹² und Gambas
Gegrilltes Lachsfilet 200g und drei Riesengarnelen, dazu Spinatkartoffeln | 26,50 |
| 96. | Garnelen
6 Stück im Speckmantel ¹⁴ 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
immer frisch und jahreszeitlich bunt gemischt, eine abwechslungsreiche Komposition
der besten Salatsorten aus vielen Ländern | 6,20 |
| 112. | Amerikanischer Salat
eine abwechslungsreiche Komposition mit gegrillten Rindfleischstreifen,
dazu Knoblauchbrot | 17,90 |
| 113. | Romanischer Salat
ein großer Teller bunter Salate mit Thunfisch und Ei, Zwiebelringen, Tomaten
und Knoblauchbrot | 12,90 |
| 114. | Puten Salat
frische Salate der Saison mit unserem Hausdressing dazu
gegrillte Putenbruststreifen und Knoblauchbrot | 15,90 |