

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 |

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

DAS BESTE VOM SCHWEIN & GEFLÜGEL

- | | |
|---|-------|
| <p>29. Schweinefilet „Saint Gabriel“ Schweinefilet-Medaillons überzogen mit einer Rotwein- Pflaumensauce, dazu Mandel-Brokkoli und Koketten</p> | 19,90 |
| <p>32. Schweine-Lendchen „Claudia“ 3 Schweinefilet-Medaillons mit Spargel, Brokkoli, Sauce Béarnaise und Rösti</p> | 19,50 |
| <p>36. Putensteak mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu feine Gemüse und Kroketten</p> | 19,50 |
| <p>37. Putensteak Natur gegrillt, mit Kräuterbutter und Baked Potato</p> | 19,50 |
| <p>38. Lammfilet mit Knoblauchsauce und hausgemachten Bratkartoffeln</p> | 30,90 |
| <p>40. Kalbssteak "Kolber" überzogen mit Sauce Kolber, Spiegelei dazu frischer Brokkoli und Kroketten</p> | 27,90 |
| <p>41. Wiener Schnitzel (Kalb) paniertes Schnitzel, dazu Pommes frites</p> | 24,90 |
| <p>45. Pfefferschnitzel paniert, in Pfefferrahmsauce mit Kroketten</p> | 17,50 |
| <p>46. Cordon Bleu (Kalb) gefülltes Schnitzel mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹, dazu Pommes frites</p> | 25,90 |
| <p>47. Zwiebelschnitzel mit geschmorte Zwiebeln und Pommes frites</p> | 17,90 |



- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

KINDERGERICHTE

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

BALKAN SPEZIALITÄTEN

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

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

EMPFEHLUNGEN FÜR 2 PERSONEN

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

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. | Kroketten | 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 | | richtig schmackhaft | |
| 160. | Piementos | 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 Kroketten | 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 Koketten | 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 Kroketten | 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 |