

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

Datum

Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.

KALTE KÖSTLICHKEITEN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 11. | Antipasti
gemischter Vorspeisenteller | 13,90 |
| 14. | Geräucherter Lachs
mit Sahnemerrettich, Toast und Butter | 11,90 |
| 15. | Carpaccio a la Nick
vom Rinderfilet, mit Trüffel- und Parmesan Spanen
auf einem Bett von Rucola, dazu Hausbrot | 15,90 |

AUS DEM SUPPENTOPF

- | | | |
|-----|--|------|
| 16. | Hühnersuppe ⁴ mit Einlage und Toast | 5,00 |
| 17. | Motovun Wald-Suppe ⁴
Cremesuppe mit Trüffeln und Pilzen | 6,50 |
| 18. | Zwiebelsuppe ⁴
hausgemacht, mit Käse ¹ überbacken | 6,50 |

WARME KÖSTLICHKEITEN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 21. | Scampi „Provinziale“
7 Stück in Knoblauch-Sahnesauce, dazu Hausbrot | 14,50 |
| 22. | Weinbergschnecken in Knoblauch-Cremesauce | 9,90 |
| 23. | Camembert
mit gebackener Petersilie, Ananas und Pfirsich, dazu Toast und Butter | 9,50 |

SENIOREN-TELLER

- | | | |
|------|--|-------|
| 120. | Lady-Teller
2 Schweinefilet-Medaillons mit Champignonsauce, Kroketten und Gemüse | 14,50 |
| 121. | Herren-Senioren-Teller
Schweinefilet-Medaillons in Pfeffersauce, dazu Kroketten und Gemüse | 14,50 |
| 124. | Rumpsteak Bèarnaise ca. 180g
mit Pfifferlingen und Sauce Bèarnaise überzogen, dazu Rösti und Gemüse | 19,50 |
| 125. | Filetsteak „à la Nick“ ca. 180g
mit Spargel und Sauce Hollandaise, dazu hausgemachte Bratkartoffeln | 22,90 |

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

DAS BESTE VOM SCHWEIN & GEFLÜGEL

- | | |
|---|--|
| <p>28. Schweinefilet „Istrien Art“ 17,20
Schweinefiletmedaillons überzogen mit einer sahnigen Gorgonzolasauce, dazu Baked Potato</p> <p>29. Schweinefilet „Saint Gabriel“ 17,90
Schweinefilet-Medaillons überzogen mit einer Rotwein-Pflaumensauce, dazu Mandel-Brokkoli und Koketten</p> <p>32. Schweine-Lendchen „Claudia“ 17,50
3 Schweinefilet-Medaillons mit Spargel, Brokkoli, Sauce Béarnaise und Rösti</p> <p>36. Putensteak 16,50
mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu feine Gemüse und Kroketten</p> | <p>37. Putensteak Natur 15,50
gegrillt, mit Kräuterbutter und Baked Potato</p> <p>41. Wiener Schnitzel (Kalb) 22,50
paniertes Schnitzel, dazu Pommes frites</p> <p>45. Pfefferschnitzel 15,50
paniert, in Pfefferrahmsauce mit Kroketten</p> <p>46. Cordon Bleu 17,50
vom Schwein, gefülltes Schnitzel mit Schinken^{1,2,3} und Käse¹, dazu Pommes frites</p> <p>47. Zwiebelschnitzel 15,90
mit knusprigen Zwiebel und Pommes frites, sehr herzhaft</p> <p>38. Lammfilet 27,90
mit Knoblauchsauce und hausgemachten Bratkartoffeln</p> <p>39. Schweinerückensteak 14,90
(ca. 250g) saftig gegrillt, dazu Baked Potato</p> |
|---|--|



- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

KINDERGERICHTE

- | | |
|--|---|
| <p>130. Samson
kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse</p> <p>131. Chicken Nuggets
hausgemacht mit Pommes frites</p> <p>132. Cevapcici
4 Fleischröllchen mit Pommes frites</p> <p>133. Flipper-Teller
Fischstäbchen mit Pommes frites</p> | <p>6,90</p> <p>5,90</p> <p>5,00</p> <p>5,50</p> |
|--|---|

BALKAN SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 55. | Cevapcici
Fleischröllchen mit Pommes frites und Djuvecreis | 11,50 |
| 56. | Halb & Halb
1 Fleischspieß und 4 Cevapcici, mit Pommes frites und Djuvecreis | 13,90 |
| 57. | Raznjici
2 Fleischspieße mit Pommes frites und Djuvecreis | 12,50 |
| 58. | Grillteller
verschiedene Fleischsorten vom Grill, mit Pommes frites und Djuvecreis | 15,50 |
| 59. | Gefüllte Pljeskavica
Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 14,50 |
| 64. | Balkan-Spieß
Schweinerücken- und Hüftsteak im Speckmantel ⁹ gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 16,20 |
| 65. | Pfeffer-Spieß
saftiges Rindersteakfleisch, in Würfel geschnitten, mit etwas Speck ⁹ gegrillt, dazu Butterreis und Pfeffersauce | 17,50 |
| 66. | Balkan-Leber vom Kalb
mit Pommes frites und Djuvecreis | 16,90 |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

EMPFEHLUNGEN FÜR 2 PERSONEN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 70. | Steak & Fisch-Plate
reichlich garniert | 65,00 |
| 71. | Chateaubriand
ca. 500 - 600g Rinderfilet, reichlich garniert | 75,00 |
| 72. | Balkan-Platte
2 Raznjici, 2 Pljeskavica, 4 Cevapcici,
2 Rückensteaks, 2 Schnitzel, gegrillter Speck ¹⁴ , Pommes frites, Djuvecreis und Gemüse | 40,00 |
| 73. | Steak-Platte
verschiedene Steaks (pro Person 250-300g),
Rumpsteak, Hüftsteak, Pute, reichlich garniert | 60,00 |



Exklusive Feuerträume.

**KAMINE & ÖFEN FÜR
GENIEßERSTUNDEN.**

INDIVIDUELLE KAMINE · GASKAMINE · KAMINÖFEN · KACHELÖFEN



DUIS®
MEIN LIEBLINGSWARM

DUIS® ist eine eingetragene Marke.

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



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	16,90
401.	mittel	250g	18,90
402.	groß	300g	20,90

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

410.	klein	200g	21,90
411.	mittel	250g	24,90
412.	groß	300g	27,90

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

403.	klein	200g	21,90
404.	mittel	250g	24,90
405.	groß	300g	27,90

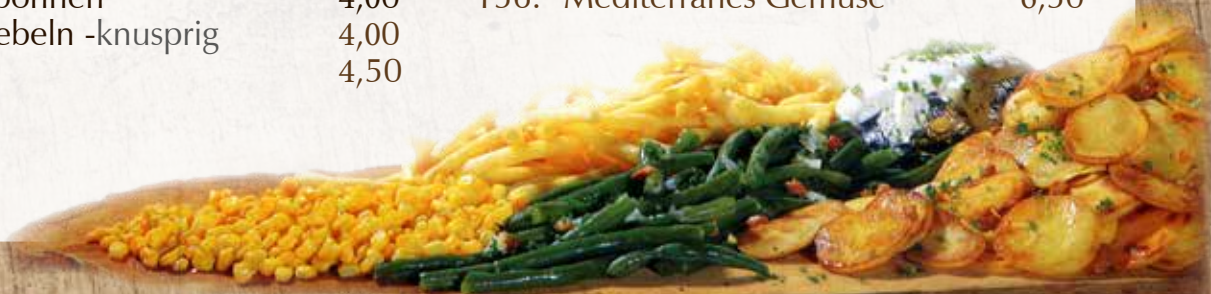
FILETSTEAK- das Beste vom Besten, das zarteste Stück aus der Rinderlende, völlig fettfrei, dick portioniert.

406.	klein	200g	25,90
407.	mittel	250g	29,90
408.	groß	300g	32,90

- Zu jedem Steak servieren wir Ihnen Kräuterbutter und Hausbrot -

BEILAGEN

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



S AUCCEN

161.	Sauce Bèarnaise	3,00	167.	Pfeffersauce	3,00
162.	Sauce Hollandaise	3,00	168.	Pfifferlingsauce	4,50
			169.	Champignonsauce	4,00
166.	Knoblauchsauce	3,00		Portion Mayonnaise oder Ketchup	0,50

Black Tiger Garnele Stück (6/8) - 4,50

S TEAKS FÜR F EINSCHMECKER

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	24,50
501.	Rumpsteak „Scampi“ gegrillt, mit geschälten Scampi, dazu Baked Potato	27,50
502.	Rumpsteak „Altdeutsch“ Rumpsteak mit leichtem Fettrand, saftig gegrillt, mit Röstzwiebeln und Baked Potato	24,50
503.	Filetsteak „Pfeffer“ das zarte Stück für verwöhnte Kenner, in einer pikanten Sauce mit grünem Madagaskar-Pfeffer, dazu Koketten	29,90
504.	Lustiger Bosniak ca. 280g Rumpsteak, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites	24,90
505.	Filetsteak „à la Chef“ mit vier Garnelen im Speckmantel ⁹ , dazu Bratkartoffeln	33,50
506.	Filet Mignon „Maitre d'Hotel“ die zarte Spitze des Rinderfilets, umwickelt mit mageren Speckstreifen ¹⁴ , saftig gegrillt, dazu Baked Potato und Kräuterbutter	23,50
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	25,90
508.	Tournedo „Rossini“ eine Delikatesse für sich (zwei Filet Mignon) - mit Gänseleber, schwarzem Trüffel und Madeira-Sauce, dazu Broccoli und Kroketten	32,90

- Frische Seezunge zum Tagespreis -

FISCH - FRISCH VOM MARKT

- | | | |
|-----|--|-------|
| 90. | Zanderfilet ¹²
mit Weißweinsauce, Pfifferlingen an Schnittlauch
und Butterreis | 19,90 |
| 91. | Forelle „Blau“ oder „Müllerin“
mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln | 17,50 |
| 95. | Lachsfilet ¹² und Gambas
Gegrilltes Lachsfilet 200g und drei Riesengarnelen, dazu Spinatkartoffeln | 21,50 |
| 96. | Garnelen
6 Stück im Speckmantel ¹⁴ knusprig gebraten, dazu Brot und Aioli | 27,90 |
| 97. | Calamari
gegrillt, mit Kartoffel Wedges und Dip, dazu istrische Knoblauchsauce | 20,90 |

- Zu jedem Hauptgericht gehört auch ein Salat vom Salatbuffet -

DA HABEN WIR DEN SALAT

- | | | |
|------|---|-------|
| 97. | Vegetarischer Teller | 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 | 5,20 |
| 112. | Amerikanischer Salat
eine abwechslungsreiche Komposition mit gegrillten Rindfleischstreifen, dazu Hausbrot | 14,90 |
| 113. | Romanischer Salat
ein großer Teller bunter Salate mit Thunfisch und Ei,
Zwiebelringen, Tomaten und Hausbrot | 10,90 |
| 114. | Gambas Salat
frische Salate der Saison mit unserem
Hausdressing, dazu 6 gegrillte Gambas ohne Kopf und ohne Schale | 15,50 |
| 115. | Puten Salat
frische Salate der Saison mit unserem Hausdressing dazu
gegrillte Putenbruststreifen und Hausbrot | 12,90 |

WARME GETRÄNKE

321. Milchkaffee ⁵	2,90	328. Heiße Zitrone	2,70
322. Latte Macchiato ⁵	3,00	329. Grog	3,00
323. Kännchen Kaffee ⁵	4,00	330. Cappuccino ⁵	2,50
324. Tasse Kaffee ⁵	2,00	331. Espresso ⁵	2,20
325. Heiße Schokolade	3,00	332. Espresso ⁵ Macchiato ⁵	2,50
326. Tee	2,00	333. Doppelter Espresso ⁵	4,40
327. Glühwein	3,50		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

205. Spezi ^{1,2,3,5}	0,3 l	3,00	214. Apfelsaft	0,2 l	2,80
206. Coca Cola ^{1,5}	0,3 l	3,00	215. Traubensaft	0,2 l	2,80
207. Fanta ^{1,2,3}	0,3 l	3,00	216. Tomatensaft	0,2 l	2,80
208. Sprite ^{2,3}	0,3 l	3,00	217. Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,80
209. Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,60	218. Ginger Ale	0,2 l	2,80
210. Mineralwasser	Fl. 0,75 l	5,90	219. Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	2,80
211. Stilles Wasser	F. 0,25 l	2,60	220. Apfelschorle	0,3 l	3,00
212. Johannisbeer	0,2 l	2,80	221. Apfelschorle	0,4 l	4,00
213. Orangensaft	0,2 l	2,80			

BIERE ^{A1 A4}

174. Krefelder	0,2 l	2,00	194. Alster	0,2 l	2,00
175. Krefelder	0,3 l	3,00	195. Alster	0,3 l	3,00
176. Krefelder	0,4 l	4,00	196. Alster	0,4 l	4,00
177. Veltins	0,2 l	2,00	197. Altbier	0,2 l	2,00
178. Veltins	0,3 l	3,00	198. Altbier	0,3 l	3,00
179. Veltins	0,4 l	4,00	199. Altbier	0,4 l	4,00
188. Grevensteiner	0,2 l	2,20	200. Vita Malz	0,3 l	3,00
189. Grevensteiner	0,3 l	3,20	201. Veltins alkoholfrei	0,33 l	3,00
190. Grevensteiner	0,4 l	4,20	202. Meisel's Weiße	0,5 l	4,80
191. Radler	0,2 l	2,00			
192. Radler	0,3 l	3,00	Weizenbiere		
193. Radler	0,4 l	4,00			

KLARE, BRÄNDE 2 cl

238. Grappa	2,90	247. Slivovic	2,50
239. Grappa „Chardonay“ 4 cl	6,50	248. Ouzo	2,50
240. Malteser Kreuz Aquavit	2,90	249. Sambuca	2,50
241. Aalborg Jubiläums Aquavit	2,90	250. Himbeergeist	2,50
242. Linie Aquavit	2,90	251. Doppelwacholder	2,00
243. Doppelkorn F. Bismarck	2,00	252. Williamsbirne	2,50
244. Wodka Moskovska	2,90	253. Obstler	2,50
		254. Himbeergeist „Pircher“ 4 cl	6,50

RUM 2 cl

255. Havana Rum	2,50
256. Bacardi Rum - weiß	2,00

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	2,90
276. Mariacron	2,00
277. Metaxa *****	3,00
278. Remy Martin	4,50
279. Hennessy	4,50

OFFENE ROTWEINE ^L

280. Merlot trocken	0,2 l	5,20	282. Spätburgunder halbtrocken	0,2 l	5,20
281. Dornfelder trocken, halbtrocken oder lieblich	0,2 l	5,20	283. Bordeaux	0,2 l	5,20

OFFENE ROSÉWEINE ^L

284. Rosé d' Anjou lieblich, fruchtig	0,2 l	5,20	285. Cotes de Provence trocken und spritzig	0,2 l	5,20
---------------------------------------	-------	------	---	-------	------

OFFENE WEIßWEINE ^L

290. Chardonnay trocken, feinfruchtig, jugendlich frisch	0,2 l	5,20	293. Mosel-Riesling vollmundig, gutes Jahr	0,2 l	5,20
291. Pinot Grigio trocken, spritzig, frisch	0,2 l	5,20	294. Müller-Thurgau schöne Blume, mild	0,2 l	5,20

Beachten Sie bitte auch unsere separate Weinkarte.

SEKT ^L

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

APÉRITIFS

01. Martini -bianco oder rosso	5 cl	4,50
02. Sherry -trocken oder medium	5 cl	4,00
03. Campari ¹ -Orange oder Soda	4 cl	4,90
04. VW -Williamsbirne und Martini	4 cl	5,50
05. Kir Royal - mit Sekt	5 cl	5,50
06. Prosecco	5 cl	5,50
07. Aperol Spritz	0,2l	5,90
08. Hugo	0,2l	5,50

LIKÖR-BITTER 2 cl

225. Bailey's Irish Cream	2 cl	3,00
226. Kruskovac	2 cl	2,50
227. Ramazzotti	2 cl	2,90
228. Averna	2 cl	2,90
229. Jägermeister	2 cl	2,90
230. Fernet Branca	2 cl	2,90
231. Underberg	2 cl	2,90
232. Pelinkovac	2 cl	2,90
233. Julischka	2 cl	2,00

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 Pantothenäure

14 Nitritpökelsalz

20 Pfanne ist heiß

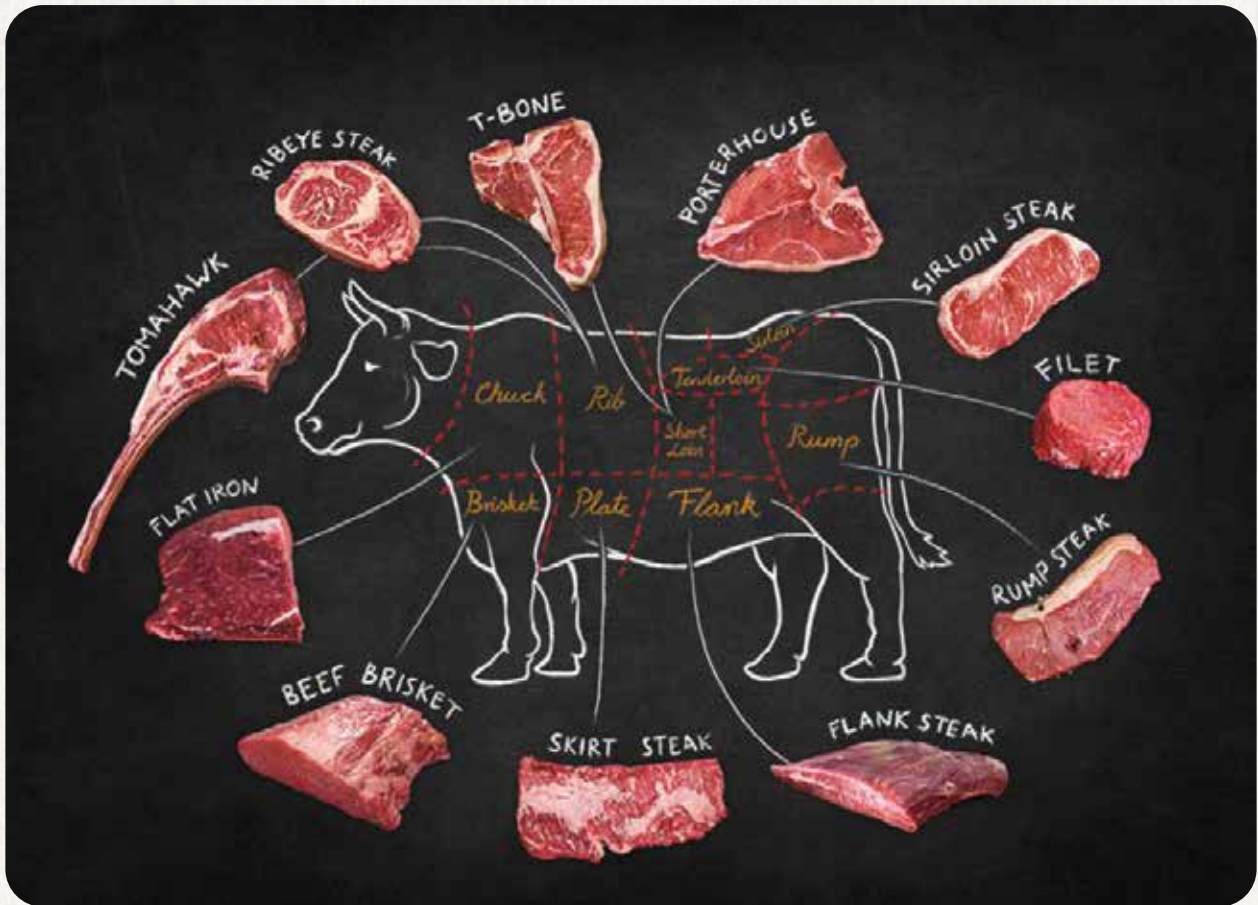
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

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.



Garstufen

Bleu
Rare
Medium Rare
Medium
Medium well
Well done

roher, kalter Kern blutig
 kalter Kern leicht blutig
 warmer Kern rosa
 warmer Kern leicht
 rosa, heißer Kern Naja,
 wenn es sein muss