

Kalte Vorspeisen

- 1 **Carpaccio**
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, garniert mit Parmesankäse und Balsamico, dazu Baguette
- 2 **Krabben-Cocktail** mit Toast
- 3 **Geräucherter Lachs** auf Toast und Butter

Warme Vorspeisen

- 4 **Schnecken am Spieß** in Pfeffercreme⁴
- 5 **1/2 Dutzend Schnecken**
- 6 **„Hawaii“ Toast**
2 Toast mit Schinken^{1,2,3}, Ananas und Käse¹ überbacken
- 7 **Gebackener Schafskäse**
mit Zwiebeln und Tomaten
- 8 **Frische gegrillte Champignons**⁴
nach Art des Hauses
- 9 **Frische gegrillte Champignons**⁴
mit Käse¹ überbacken und Spinat

Aus dem Suppentopf

- 10 **Hühnersuppe** mit Gemüseeinlage
- 11 **Gulaschsuppe**⁴ herzhaft nach ungarischer Art
- 12 **Französische Zwiebelsuppe**⁴ mit Käse¹ überbacken
- 13 **Tomatencremesuppe**

Salate

- 14 **Heiß auf Kalt**^{2,3,4}
zarte Putenbrust, frisch gegrillt, dazu eine Mischung aus knackigen Salaten und French-Dressing
- 15 **Bauernsalat**
Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse
- 16 **Küchenchef-Salat**
ein Riesenteller mit verschiedenen Salaten, Joghurt-Dressing, Schinkenstreifen^{1,2,3}, Käse¹ und Ei

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



Einzulösen bei:



Steakhaus
Spezialitäten-Restaurant
Yachthafen

Münsterstr. 212
45731 Waltrop
Telefon: 02309-77021

Öffnungszeiten:
Täglich von 11.30 bis 23.00 Uhr
- durchgehend warme Küche -

im Wert von

in Worten

Datum in Umschrift / Stempel

Laufende Nr.

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgesetzt werden.

Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.

Original argentinische „Aberdeen Angus“ Steaks

saftig vom Holzkohlengrill, medium serviert
für Steak-Liebhaber

- | | | |
|----|--|-------------|
| 17 | Rumpsteak
ein gut portioniertes, herzhaftes Steak
aus dem Rinderrücken, dazu Kräuterbutter*
und Folienkartoffel | 200g |
| 18 | Rumpsteak
ein gut portioniertes, herzhaftes Steak
aus dem Rinderrücken, dazu Kräuterbutter*
und Folienkartoffel | 250g |
| 19 | Entrecôte
mit etwas Fett marmoriert, deshalb zart und saftig,
dazu Kräuterbutter* und Folienkartoffel | 200g |
| 20 | Entrecôte
mit etwas Fett marmoriert, deshalb zart und saftig,
dazu Kräuterbutter* und Folienkartoffel | 300g |
| 21 | Hüftsteak
aus der Rinderkeule,
dazu Kräuterbutter* und Folienkartoffel | 200g |
| 22 | Hüftsteak
aus der Rinderkeule,
dazu Kräuterbutter* und Folienkartoffel | 250g |
| 23 | T-Bone Steak
ein zartes Stück Filet und ein herzhaftes Rumpsteak
nur durch einen T-Knochen getrennt,
dazu Kräuterbutter* und Folienkartoffel | 500g - 600g |
| 24 | Club-Steak
herzhaftes Rumpsteak am Knochen
dazu Kräuterbutter* und Folienkartoffel | ca. 500g |
| 25 | Filetsteak
das zarte Stück vom Rind,
dazu Kräuterbutter* und Folienkartoffel | 200g |
| 26 | Filetsteak
das zarte Stück vom Rind,
dazu Kräuterbutter* und Folienkartoffel | 250g |

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salat-Bufferet.

Original argentinische „Aberdeen Angus“ Steaks

saftig vom Holzkohlengrill, medium serviert
für Steak-Liebhaber

- | | | |
|----|---|------|
| 27 | Rumpsteak mit Röstzwiebeln
mit Pommes frites | 200g |
| 28 | Rumpsteak mit
Champignonrahmsauce
dazu Pommes frites | 200g |
| 29 | Rumpsteak gefüllt
mit Schafskäse, Pommes frites und Kräuterbutter* | 200g |
| 30 | Lustiger Bosniak
Rumpsteak mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt,
mit Pommes frites und Kräuterbutter* | 200g |
| 31 | Filetsteak „Berner Art“
mit Sauce Bèarnaise und Krokette | 200g |
| 32 | Argentinisches Pfeffersteak
Filetsteak mit grünem Pfeffer, Pfifferlingen,
feiner Soße ⁴ und Krokette | 200g |
| 33 | Pfefferhüftsteak
Argentinisches Hüftsteak mit grünem Pfeffer,
Pfifferlingen, feiner Soße ⁴ und Krokette | 200g |
| 34 | Pfeffer-Tournedos
zwei Rinderfilets mit Pfeffersauce ⁴ , Pfifferlingen,
feiner Soße und Krokette | 200g |

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer.

Spezialitäten vom Holzkohlegrill

- 35 **Pljeskavica**
Hacksteak mit Djuvecreis und Pommes frites
- 36 **Pljeskavica mit Käse**
Hacksteak mit Schafskäse gefüllt,
dazu Djuvecreis und Pommes frites
- 37 **Cevapcici**
mit Djuvecreis und Pommes frites
- 38 **Raznjici**
2 Spieße mit Djuvecreis und Pommes frites
- 39 **Halb und Halb**
1 Spieß, 4 Cevapcici, dazu Djuvecreis und Pommes frites
- 40 **Spezial-Grillteller**
1 Spieß, 1 Kotelett, 2 Cevapcici, Leber, Pljeskavica,
Speck¹⁴, dazu Djuvecreis und Pommes frites
- 41 **Bauernteller**
1 Rindersteak, 1 Schweinefilet, 1 Kotelett vom Schwein,
1 Hacksteak und Speck¹⁴, dazu Röstkartoffeln und Gemüse
- 42 **Mixed-Grill**
Rumpsteak, Lammkoteletts, Schweinefilet, Speck¹⁴,
dazu Djuvecreis und Pommes frites
- 43 **Yachthafenteller**
Nackensteak, Koteletts, Stück vom Rind, 2 Cevapcici,
dazu Djuvecreis und Pommes frites
- 44 **Mostar-Teller**
Kotelett, Spieß, 2 Cevapcici, dazu Djuvecreis und Pommes frites
- 45 **Räuberspieß¹⁴**
2 Nackensteaks, Rumpsteak, Speck am Spieß,
dazu Djuvecreis und Pommes frites
- 46 **Gegrillte Leber**
mit Djuvecreis und Pommes frites
- 47 **Gegrillte Leber mit Röstzwiebeln**
dazu Djuvecreis und Pommes frites
- 48 **Putensteak**
mit Kräuterbutter*, Kroketten und Gemüse
- 49 **Lammsteak** mit Röstkartoffeln
- 50 **Lammkoteletts** mit Röstkartoffeln

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer.

Nationale und Internationale Gerichte

- 170 **Zigeunerschnitzel**⁴
mit Pommes frites
- 499 **Schnitzel mit Röstzwiebeln**
und Pommes frites
- 51 **Schnitzel „Wiener Art“**
mit Pommes frites und Gemüse
- 52 **Schnitzel „Jäger Art“**⁴
mit Pommes frites
- 53 **Champignonrahmschnitzel**
mit Pommes frites
- 54 **Cordon Bleu**
mit Pommes frites und Gemüse
- 55 **Schnitzel „Berner Art“**
mit Sauce Bèarnaise, Champignons und Pommes frites
- 56 **Schweinerückensteak**
mit Champignonrahmsauce und Röstkartoffeln
- 57 **Schweinerückensteak „Berner Art“**
mit Sauce Bèarnaise, Champignons und Kroketten
- 58 **Schweinenackensteak**
mit Champignonrahmsauce und Kroketten
- 59 **Schweinenackensteak mit Röstzwiebeln**
serviert mit Röstkartoffeln
- 60 **Schweinelendchen nach Art des Hauses**
mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Gemüse
- 61 **Schweinefilet „Budapest“**
würzig zubereitet mit Paprika, Tomaten,
Zwiebeln, Champignons und Butterreis
- 62 **Schweinelendchen „Küchenmeister Art“**
mit Champignons, Sauce Hollandaise und Pommes frites
- 63 **Pfefferlendchen**
Schweinefilet mit Pfeffersauce⁴, Pfifferlingen,
Kroketten und Butterreis

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer.

Nationale und Internationale Gerichte

- 64 **Filetplatte „Gärtnerin“**
2 Schweinefilets und ein Rindersteak
mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Kroketten
- 65 **Filetspitzen „Stroganoff“**⁴
mit Butterreis
- 66 **Leber „à la Venedig“**
geschnitzte Leber in feiner Weinsauce⁴
mit Champignons und Butterreis
- 67 **Muckalica**
gedünstetes Schweinefilet mit Zwiebeln,
Tomaten, Paprika und Butterreis
- 68 **Satarasch** (sehr pikant)
gedünstetes Schweinefilet mit Zwiebeln, Tomaten,
Paprika und Ei, dazu Butterreis

Kalbshaxe

mit Bratensauce, dazu Gemüse und Bratkartoffeln

Gerichte für zwei Personen

- 74 **Balkan Platte**¹⁴
verschiedene Fleischsorten, Djuvecreis, Pommes frites und Gemüse
- 75 **Medaillon Platte**
Schweinemedallions mit Sauce Hollandaise, Champignons,
Pommes frites, Butterreis und Gemüse
- 76 **Steakplatte**
verschiedene Rindersteaks mit Sauce Bèarnaise,
Champignons, Kroketten, Butterreis und Gemüse
- 77 **Hausplatte**
2 Rindersteaks, 2 Schweinefilets und 2 Putensteaks,
dazu Kroketten, Gemüse und Sauce Bèarnaise
- 78 **„Chateaubriand“** 500g
doppeltes Filetsteak mit Kroketten, Butterreis,
Pommes frites, Gemüse und Sauce Bèarnaise

Yachthafen-Platte

2 Kalbskoteletts, 2 Rumpsteaks und 2 Putensteaks,
dazu Beilagen nach Wahl

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer.

Fischgerichte

- 69 **Dorade vom Grill**
mit Salzkartoffeln und Blattspinat
- 70 **Ganze Scholle vom Grill**
mit Salzkartoffeln und Blattspinat
- 71 **Rotbarschfilet**¹²
mit feiner Soße, Blattspinat
und Salzkartoffeln
- 72 **Seeteufelmedaillon**
mit Krabbensauce, Blattspinat
und Salzkartoffeln
- 1001 **Garnelenspieße**
mit einem Riesen-Salatteller, mit Olivenöl
und Balsamico, dazu frisch gebackenes Baguette-Brot
- 1002 **Bandnudeln mit Lachs**
in einer Weißweinsauce mit Krabben²
- 1003 **Riesengarnelen**
auf Salat, dazu frisch gebackenes Baguette-Brot
- 1004 **Zanderfilet**¹²
mit Salzkartoffeln und grünen Nudeln
- 1005 **Lachsfilet**¹² „Yachthafen“
mit Salzkartoffeln und grünen Nudeln
- 1006 **Lachssteak aus der Pfanne**
in einer feinen Knoblauch-Krabben-Soße,
mit grünen Nudeln
- 1007 **Spezial-Fischteller**
drei zarte Fischfilets¹², eine Riesengarnele,
dazu Salzkartoffeln und grüne Nudeln
- 1008 **Seelachsfilet**^{1,12}
gefüllt mit Käse¹, dazu Salzkartoffeln und grüne Nudeln
- 1009 **Seezunge „Natur“**
mit Salzkartoffeln und frischem Spinat
- 1010 **Forelle vom Holzkohlegrill**
mit Salzkartoffeln und frischem Spinat

73 **Fischplatte für 2 Personen**
Lassen Sie sich überraschen!

Zu jedem Gericht gehört ein Salat vom Salat-Buffer.

Kinderkarte

für unsere kleinen Gäste

- 351 **Kinderspieß**
mit Pommes frites
- 352 **Kinder-Juniorsteak**
mit Pommes frites
- 353 **Bambischnitzel**
mit Pommes frites
- 354 **Kinder-Rindersteak**
mit Pommes frites
- 355 **Kinder-Cevapcici**
mit Pommes frites
- 356 **Spaghetti**
mit Bolognese

- Erwachsene zuzüglich 2,50 € für Salat -

Desserts

- 79 **Palacinke**
mit Konfitüre
- 80 **Palacinke**
mit Vanilleeis¹, Schokosoße und Sahne
- 81 **Palacinke**
mit Vanilleeis¹, heißen Kirschen¹¹ und Sahne

Käse

- 82 **Original**
korsischer Schafskäse
- 83 **Gebackener Camembert**
- 84 **Käseplatte¹**