



Restaurant  
**Im Pferdestall**



**Speisen-  
und  
Getränkekarte**

**RESTAURANT • STEAKHAUS**





## *Vorspeisen*

€

<i>Carpaccio vom Rinderfilet</i> <i>mit Balsamicocreme an Rucola und Parmesanspänen</i>	<i>17,90</i>
<i>Gegrillter Halloumikäse</i> <i>auf pikanter Himbeer-Paprika-Sauce mit Ruccola kombiniert</i>	<i>15,80</i>
<i>Scampis</i> <i>pikant in fruchtiger Tomatensauce auf Spinatnest</i>	<i>15,90</i>

## *Suppen*

<i>Klare Hühner-Gemüse-Suppe</i>	<i>7,90</i>
<i>Tomatensuppe mit Kräutercroutons und Sahnehäubchen</i>	<i>7,90</i>
<i>Brokkolirahmsuppe</i>	<i>7,90</i>

*Die Informationen über die 14 Hauptallergene und ihre Unterallergene halten wir in einer separaten Informationsmappe für unsere Gäste bereit.*

## *Hauptgerichte*

*Zu jedem Gericht gehört ein Salat von der Salatbar*

€

<i><b>Überbackene Gourmet-Pfanne</b></i>	
<i><b>Schweinefilet in der Pfanne serviert</b></i>	<b>22,90</b>
<i>mit frischem Gemüse, gegrillten Champignons und Kartoffeln</i>	
<i><b>Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Käse</b></i>	<b>21,90</b>
<i>an gebratenen Zwiebeln, dazu Djuvecreis und Sauce Bearnaise</i>	
<i><b>Schweinefilet gezupft mit Käse<sup>1</sup> überbacken,</b></i>	
<i><b>serviert auf Basilikum-Sauce</b></i>	<b>21,90</b>
<i>dazu Kroketten</i>	
<i><b>Schweinefilet mit gedünsteten frischen Champignons,</b></i>	
<i><b>Speck und Zwiebeln</b></i>	<b>21,50</b>
<i>dazu Kroketten</i>	
<i><b>Züricher Geschnetzeltes</b></i>	<b>22,50</b>
<i>gedünstetes Schweinefilet im Topf serviert,</i>	
<i>in Champignonrahmsauce, dazu Basmatireis</i>	
<i><b>Eine besondere Gaumenfreude,</b></i>	
<i><b>empfohlen von unserem Küchenchef:</b></i>	
<i><b>Rinderbraten in Johannisbeerenjus</b></i>	<b>22,90</b>
<i>butterzartes Fleisch, serviert mit Kartoffelpüree</i>	

## *Spezialitäten vom Grill*

*Zu jedem Gericht gehört ein Salat von der Salatbar*

€

### ***Zigeunerspieß***

***23,90***

*Hähnchen-, Schwein- und Rindersteaks, mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, dazu Pommes frites*

### ***Kalbsleber „Berliner Art“***

***22,50***

*mit gerösteten Zwiebeln und Apfelscheiben, serviert mit Kartoffelpüree*

### ***Cevapcici***

***17,90***

*mit Pommes frites, Djuvecreis und Speckstreifen vom Grill*

### ***Hacksteak***

***16,90***

*mit Pommes frites, Djuvecreis und Speckstreifen vom Grill*

### ***Grillteller***

***23,50***

*Hacksteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinesteak, Cevapcici, Speckstreifen, mit Pommes frites und Djuvecreis*

## ***Hausplatte für 2 Personen***

***Hähnchen-, Schwein- und Rindersteaks, Hacksteak und Cevapcici 54,90***  
*serviert mit mediterranem Gemüse, Basmatireis, Djuvecreis und Pommes frites*

*Zu jedem Gericht gehört ein Salat von der Salatbar*

## *Lamm*

€

*Lammfilet aus Neuseeland* 30,90  
*vom Grill, auf mediterranem Gemüse,  
serviert mit Knoblauch-Bechamelsauce*

## *Fisch*

*Zanderfilet* 27,90  
*mit mediterranem Gemüse*

*Lachsfilet* 26,90  
*auf Gemüserisotto, dazu Sauce Hollandaise im Gläschen*

*Wolfsbarschfilet* 28,90  
*mit Blattspinat und Salzkartoffeln*

## *Geflügel*

*Hähnchenfilet in Safran-Aprikosensauce* 21,50  
*dazu Kroketten*

*Gegrilltes Hähnchenfilet im Speckmantel<sup>2,3</sup>* 20,50  
*serviert mit Bratkartoffeln*

*Hähnchensteak mit Himbeersauce überzogen* 19,90  
*dazu Kroketten*

## *Salatgerichte*

€

- Salatteller mit Hähnchenstreifen auf buntem Salat* *18,50*  
*mit Tomaten, Gurken und Paprika in Cocktaildressing,*  
*serviert in Wrapschale*
- Salatteller mit Rindfleisch und Balsamicodressing* *21,50*  
*serviert auf buntem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika und in Wrapschale*
- Salat mit gegrilltem Halloumikäse* *17,90*  
*auf buntem Salat, dazu ein fruchtiges Himbeerdressing*

## *Vegetarischer Teller*

- mediterranes Gemüse, Spinat, Kartoffeln, Basmatireis und* *17,90*  
*Djuvecreis, Salat von der Salatbar*

## *Pasta*

*Zu jedem Gericht gehört ein Salat von der Salatbar*

- Spaghetti „Aglio e Oglio“* *19,90*  
*mit Scampi, Kirschtomaten und Ruccola*
- Spaghetti* *17,90*  
*mit Spinat in leichter Knoblauchrahmsauce*
- Penne „Indonesisch“ in Curryrahmsauce* *18,90*  
*mit Hähnchenfiletstücken, Ananas, Quinoapuffer*  
*und Sonnenblumenkernen*

## *Argentinische Steaks*

*Argentinisches Rindfleisch ist eines der qualitativ hochwertigsten der Welt.  
Bitte sagen Sie uns, wie Sie Ihr Steak wünschen: englisch, medium oder durch –  
äußern Sie keinerlei Wunsch, servieren wir Ihnen Ihr Steak medium.*

*Zu jedem Gericht gehört ein Salat von der Salatbar*

€

**Filetsteak mit Pfeffer-Bearnaise-Sauce überzogen** 200 g **40,90** 300 g **53,90**  
*dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

**Filetsteak mit Bratkartoffeln** 200 g **38,90** 300 g **51,90**  
*aus der Rinderlende, das zarteste und edelste Rindfleisch*

**Rumpsteak mit Bratkartoffeln** 200 g **29,90** 300 g **39,90**  
*ohne Fettrand, aus dem Roastbeef,  
zart, saftig, kräftig im Geschmack*

**„Gaucho“ Steak mit Kroketten** 250 g **29,90** 350 g **39,90**  
*Rumpsteak mit typischem Fettrand,  
welcher dem Steak ein besonderes Aroma verleiht*

**Rumpsteak mit Schinken und Käse gefüllt** 250 g **32,90** 350 g **42,90**  
*dazu Bratkartoffeln*

**Steak „Art des Hauses“** 200 g **33,90** 300 g **43,90**  
*Rumpsteak mit frischen Champignons in Cremesauce,  
serviert mit Kroketten*

**Hüftsteak mit Bratkartoffeln** 200 g **22,90** 300 g **29,90**  
*aus der Rinderkeule, fein marmoriert und herzhaft*

## *Unsere Klassiker*

*Zu jedem Gericht gehört ein Salat von der Salatbar*

	€
<b><i>Cordon Bleu</i></b> <i>Schweinefleisch mit saftigem Schinke<sup>2,3</sup> und Käse<sup>1</sup> gefüllt, dazu Pommes frites</i>	<b><i>18,90</i></b>
<b><i>Schnitzel „Wiener Art“</i></b> <i>mit Pommes frites</i>	<b><i>16,80</i></b>
<b><i>Jägerschnitzel</i></b> <i>mit Waldpilzmischung in Bratensauce, dazu Pommes frites</i>	<b><i>18,50</i></b>
<b><i>Champignonrahmschnitzel</i></b> <i>mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes frites</i>	<b><i>17,80</i></b>
<b><i>Zigeunerschnitzel</i></b> <i>mit Zigeunersauce, dazu Pommes frites</i>	<b><i>17,80</i></b>
<b><i>Pfefferrahmschnitzel</i></b> <i>in Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites</i>	<b><i>17,80</i></b>
<b><i>Hawaiischnitzel</i></b> <i>mit Schinken<sup>2,3</sup>, Ananas und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites</i>	<b><i>18,50</i></b>
<b><i>Krustjen Schnitzel</i></b> <i>mit Champignons, Bechamel und Käse<sup>1</sup> überbacken, dazu Pommes frites</i>	<b><i>18,90</i></b>

## *Pfannekuchen*

<b><i>Apfelpfannekuchen</i></b> <i>mit saftigen Apfelscheiben und Zimt belegt</i>	<b><i>14,80</i></b>
<b><i>Speckpfannekuchen<sup>2,3</sup> der Klassiker</i></b>	<b><i>15,80</i></b>

## Dessert

	€
<b>Blumentopf</b> <i>mit Bisquit Noire und Vanilleeis, wird beim Servieren mit heißer Caramelsauce übergossen</i>	8,90
<b>Profiterole</b> <i>Schokoeis im Teigmantel mit Vanillecreme und Himbeeren</i>	7,90
<b>Vanilleeis mit heißen Kirschen</b> <i>Schokosauce und Sahne</i>	6,90
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> <i>Schokosauce und Sahne</i>	6,90
<b>Palatschinken</b> <i>mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	6,90

## Beilagen

€

<b>Pommes frites</b>	4,90
<b>Bratkartoffeln</b>	5,90
<b>Salzkartoffeln</b>	4,50
<b>Folienkartoffel</b>	6,90
<b>Kroketten</b>	4,90
<b>Butterreis</b>	4,90
<b>Djuvecreis</b>	5,50
<b>Spinat</b>	5,90
<b>Röstzwiebel</b>	4,50
<b>Champignons</b>	4,90
<b>Mediterranes Gemüse</b>	7,50
<b>Brokkoli</b>	5,90
<b>Kartoffelpüree</b>	5,50

## Saucen

€

<b>Hollandaise</b>	4,50
<b>Bearnaise</b>	4,50
<b>Pfeffersauce</b>	4,50
<b>Knoblauchsauce</b>	4,00
<b>Jägersauce</b>	4,50
<b>Champignonrahmsauce</b>	4,50
<b>Zigeunersauce</b>	4,50
<b>Rahmsauce</b>	4,00
<b>Safran-Aprikosensauce</b>	4,90

## Rotweine

<i>Hausweine aus Mazedonien</i>		€
<i>Plavac (Vranac) trocken-fruchtig aus Mazedonien</i>	0,2 l	5,90
<i>Dalmatiner (Royal) milder Rotwein aus Mazedonien</i>	0,2 l	5,90
<i>Rotweine vom Weingut Schick aus der Pfalz:</i>		
<i>Dornfelder trocken sehr gehaltvoll, mit tiefdunkler Farbe</i>	0,2 l	6,50
<i>Merlot trocken kraftvoll, intensiv und nachhaltig</i>	0,2 l	7,90
<i>Rosé trocken Portugieser Weißherbst, fein und unaufdringlich</i>	0,2 l	6,90
<i>Rosé lieblich Portugieser Weißherbst, feiner Duft nach exotischen Früchten</i>	0,2 l	6,90

## Weißweine

<i>Hausweine aus Mazedonien:</i>		
<i>Stari Grad trocken-halbtrocken, fruchtig</i>	0,2 l	5,90
<i>Rajnski lieblich und mild</i>	0,2 l	5,90
<i>Chardonnay aus Chile:</i>		
<i>Chardonnay trocken „Concha y Toro“ aus Chile</i>	0,2 l	6,50
<i>Weißweine vom Weingut Schick aus der Pfalz:</i>		
<i>Riesling trocken angenehme Säure und feinwürziger Nachhall</i>	0,2 l	7,50
<i>Grauburgunder frechfruchtig, mit leichter Süße</i>	0,2 l	7,90
<i>Weißburgunder feinfruchtig, mit einem Finale, das aufmuntert</i>	0,2 l	7,40
<i>Aperol Spritz, Lillet, Hugo</i>	0,2 l	5,90
<i>Prosecco, Piccolo</i>	0,2 l	7,00
<i>Henkell Trocken</i>	0,75 l	19,50

## *Biere*

		€
<i>König Pilsener vom Fass</i>	0,25 l	2,80
<i>Bolten Alt vom Fass</i>	0,25 l	2,80
<i>Sion Kölsch vom Fass</i>	0,25 l	2,80
<i>Erdinger Weizen hell</i>	0,5 l	4,90
<i>Alt Schuss, Pils Schuss, Radler, Alster</i>	0,25 l	2,80

## *Alkoholfreie Biere*

<i>König Pilsener Flasche</i>	0,33 l	3,30
<i>Erdinger Weizen</i>	0,5 l	4,90
<i>Malzbier</i>	0,25 l	2,80

## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Cola<sup>1,4</sup>, Fanta<sup>1,3</sup>, Sprite, Spezi<sup>6</sup>, Cola Light<sup>7</sup></i>	0,2 l	2,50
<i>Mineralwasser Medium oder Still, Flasche</i>	0,25 l	2,60
<i>Großes Mineralwasser</i>	0,75 l	6,40
<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	2,90
<i>Apfelschorle klein</i>	0,2 l	2,80
<i>Apfelschorle groß (zum Selbermischen)</i>	0,45 l	5,40
<i>Maracujaschorle</i>	0,2 l	2,80
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	2,90
<i>Rhabarberschorle, Johannisbeerschorle</i>	0,2 l	3,00
<i>Bitter Lemon<sup>3,5</sup>, Ginger Ale<sup>3</sup></i>	0,2 l	3,00

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) koffeinhaltig

5) chininhaltig

6) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig

7) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

## *Heiße Getränke*

	€
<i>Tasse Kaffee<sup>4</sup></i> .....	2,40
<i>Tee</i> .....	2,40
<i>Cappuccino<sup>4</sup></i> .....	3,20
<i>Espresso<sup>4</sup></i> .....	2,40
<i>Doppelter Espresso<sup>4</sup></i> .....	3,40
<i>Latte Macchiato<sup>4</sup></i> .....	3,80

## *Spirituosen*

<i>Slivovic</i> .....	2 cl	3,00
<i>Julischka</i> .....	2 cl	3,00
<i>Wodka</i> .....	2 cl	3,50
<i>Underberg</i> .....	2 cl	3,50
<i>Jägermeister</i> .....	2 cl	3,50
<i>Ouzo</i> .....	2 cl	3,00
<i>Williams</i> .....	2 cl	3,80
<i>Jubi</i> .....	2 cl	3,50
<i>Linie</i> .....	2 cl	3,80
<i>Grappa</i> .....	2 cl	3,80
<i>Ramazotti</i> .....	2 cl	4,00
<i>Averna</i> .....	2 cl	4,00
<i>Fernet</i> .....	2 cl	3,00
<i>Baileys</i> .....	2 cl	3,50
<i>Killepitsch</i> .....	2 cl	3,00
<i>Remy Martin</i> .....	2 cl	5,90
<i>Hennessy</i> .....	2 cl	5,50
<i>Whiskey</i> .....	2 cl	5,50

# *Sie planen eine Feier?*

*Zu Hause oder im Büro:  
Wir unterstützen Sie gerne  
professionell in Sachen Catering,  
Equipment, Personal und Organisation.*

*Für Feiern in unserem Haus  
bieten wir Ihnen den richtigen Rahmen!*

*Sprechen Sie uns an,  
wir beraten Sie gerne.*

*Feiern ohne Kompromisse!  
All-Inclusive-Feier:  
Kalt-Warmes Buffet  
Kulinarische Genusskreationen  
inkl. aller Getränke  
wie z.B. Sektempfang, Softgetränke,  
Bier, Wein, Spirituosen,  
Kaffee, Cappuccino, usw.  
zum Festpreis von 89,- Euro.*



# Restaurant **Im Pferdestall**

*Just Married*

**Räumlichkeiten für festliche Anlässe:  
Hochzeit · Kommunion · Jubiläum  
Wir haben Raum für jeden Anlass!**

**Krefelder Straße 79  
40670 Meerbusch-Osterath**

**Alle Speisen auch außer Haus!**

**Telefon: 0 21 59 / 50 75 1  
[www.impferdestall.de](http://www.impferdestall.de)**

**RESTAURANT • STEAKHAUS**