



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>Überbackene Gourmet-Pfanne</i>	
<i>Schweinefilet in der Pfanne serviert</i>	22,90
<i>mit frischem Gemüse, gegrillten Champignons und Kartoffeln</i>	
<i>Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Käse</i>	21,90
<i>an gebratenen Zwiebeln, dazu Djuvecreis und Sauce Bearnaise</i>	
<i>Schweinefilet gezupft mit Käse¹ überbacken,</i>	
<i>serviert auf Basilikum-Sauce</i>	21,90
<i>dazu Kroketten</i>	
<i>Schweinefilet mit gedünsteten frischen Champignons,</i>	
<i>Speck und Zwiebeln</i>	21,50
<i>dazu Kroketten</i>	
<i>Züricher Geschnetzeltes</i>	22,50
<i>gedünstetes Schweinefilet im Topf serviert,</i>	
<i>in Champignonrahmsauce, dazu Basmatireis</i>	
<i>Eine besondere Gaumenfreude,</i>	
<i>empfohlen von unserem Küchenchef:</i>	
<i>Rinderbraten in Johannisbeerenjus</i>	22,90
<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^{2,3} 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*

„Gaucha“ 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

	€
<i>Cordon Bleu</i> <i>Schweinefleisch mit saftigem Schinke^{2,3} und Käse¹ gefüllt, dazu Pommes frites</i>	<i>18,90</i>
<i>Schnitzel „Wiener Art“</i> <i>mit Pommes frites</i>	<i>16,80</i>
<i>Jägerschnitzel</i> <i>mit Waldpilzmischung in Bratensauce, dazu Pommes frites</i>	<i>18,50</i>
<i>Champignonrahmschnitzel</i> <i>mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes frites</i>	<i>17,80</i>
<i>Zigeunerschnitzel</i> <i>mit Zigeunersauce, dazu Pommes frites</i>	<i>17,80</i>
<i>Pfefferrahmschnitzel</i> <i>in Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites</i>	<i>17,80</i>
<i>Hawaiischnitzel</i> <i>mit Schinken^{2,3}, Ananas und Käse¹ überbacken, dazu Pommes frites</i>	<i>18,50</i>
<i>Krustjen Schnitzel</i> <i>mit Champignons, Bechamel und Käse¹ überbacken, dazu Pommes frites</i>	<i>18,90</i>

Pfannekuchen

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

Dessert

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

Beilagen

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

Saucen

	€
Hollandaise	4,50
Bearnaise	4,50
Pfeffersauce	4,50
Knoblauchsauce	4,00
Jägersauce	4,50
Champignonrahmsauce	4,50
Zigeunersauce	4,50
Rahmsauce	4,00
Safran-Aprikosensauce	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^{1,4}, Fanta^{1,3}, Sprite, Spezi⁶, Cola Light⁷</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^{3,5}, Ginger Ale³</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 Kaffee⁴</i>	2,40
<i>Tee</i>	2,40
<i>Cappuccino⁴</i>	3,20
<i>Espresso⁴</i>	2,40
<i>Doppelter Espresso⁴</i>	3,40
<i>Latte Macchiato⁴</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**

RESTAURANT • STEAKHAUS