

*Eine einfallsreiche Geschenkidee:
Wir stellen Geschenk-Gutscheine für Sie aus!*



GESCHENK
Gutscheine

Einzulösen bei:

Fam. Dzinic
Recklinghäuser Straße 27
45739 Oer-Erkenschwick
0 23 68 / 96 18 223


Steakhaus & restaurant
Mediterran
Alt Oer
www.steakhouse-mediterran.de

Um Reservierung
wird gebeten.
Vielen Dank!
Montag Ruhetag

in Wert von _____

in Worten _____

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgetauscht werden.
Der Gutschein ist 3 Jahre ab Ausstellungsdatum gültig.

Datum _____

Unterschrift _____

Laufende Nr. _____



Vorspeisen

Vor dem Essen - Aperitif

1.	Martini bianco ¹	0,11	4,90
2.	VW Williamsbirne & Martini	0,11	5,90
3.	Hugo	0,21	5,90
4.	Aperol Spritz,	0,21	5,90
5.	Sekt, Prosecco, prickelnd, frisch, fruchtig	0,11	4,90

Aus dem Suppentopf

15.	Hühnersuppe ⁴ mit Einlage und Toast		4,90
16.	Tomatensuppe ⁴ mit Sahnehäubchen und Toast		4,90
17.	Gulaschsuppe ⁴ hausgemacht mit Baguette		5,50
18.	Französische Zwiebelsuppe ⁴ hausgemacht, mit Croutons und Käse ³ überbacken		5,50

Kleine Köstlichkeiten - Kalt

11.	Mediterraner Antipasti-Teller		11,90
14.	Mozzarella Caprese mit Tomaten und frischem Basilikum, mit Oliven garniert, dazu Baguette		8,90



Kleine Köstlichkeiten - Warm

21.	Scampi „Provence“ ³ geschälte Garnelen in Knoblauchsauce überbacken, dazu Baguette		12,90
22.	Weinbergschnecken in Knoblauchsahnesauce, dazu Toast		8,90
23.	Camembert mit gebackener Petersilie, Preiselbeerenmarmelade, Ananas und Pfirsich, dazu Toast und Butter		8,90
24.	Marktfrische ganze Champignonköpfe mit Knoblauchsauce ⁴ überbacken, dazu Baguette		8,90

Seniorenteller

120. **Steak „Principessa“** 13,90
Schweinefilet mit Ananas ¹, überzogen mit Sauce Hollandaise,
dazu Kroketten
123. **Medaillons „Monte Carlo“** 13,90
zwei Putenmedaillons
mit Champignon-Sahnesauce und Kroketten

Kindergerichte (bis 12 Jahre)

70. **Bambi²** 6,50
kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites
71. **Flipper-Teller** 6,50
Fischstäbchen mit Pommes frites
73. **Kinder-Spieß** 6,50
ein Fleischspieß vom Schweinenacken
mit Pommes frites



Argentinische Steaks

„Die Feinsten“

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von den berühmten Black-Angus-Rindern, die auf den saftigen Weiden Argentiniens gezüchtet werden.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

Rare (blutig, kalter Kern), **Medium Rare** (leicht blutig, warmer Kern), **Medium** (rosa, warmer Kern), **Medium Well** (leicht rosa, heißer Kern), **Well done** (ist uns nicht bekannt).

Wenn Sie keinen Wunsch äußern, wird Ihr Steak **Medium** gegrillt!

402.	Rumpsteak (250g*)	22,90
403.	Rumpsteak (350g*) kräftig im Geschmack, mit kleinem Fettrand, der den feinen Eigengeschmack bewahrt	27,90
404.	Filetsteak (250g*)	26,90
405.	Filetsteak (350g*) das Beste vom Besten, das zarteste Stücke aus der Rinderlende, völlig fettfrei	33,90

* Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen.

Sie möchten gerne ein größeres Steak? Dann geben Sie uns bitte Bescheid.

Zum Steak servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Baguette, sowie einen Salat vom Buffet!

Beilagen

140.	Butterreis	2,90
141.	Djuvecreis	3,00
142.	Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln	3,90
143.	Salzkartoffeln	2,90
144.	Pommes frites	3,00
145.	Kroketten	3,00
146.	Prinzessbohnen mit Speck ⁹ und Zwiebeln	4,00
147.	geröstete Zwiebeln	3,90
148.	Brokkoli	3,50
149.	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise	3,50
151.	Mediterranes Gemüse frisch gedünstet	5,90

Beilagen

152.	Folienkartoffel mit Kräutercreme	3,90
153.	Champignons, frisch gedünstet mit Zwiebeln	4,50

Saucen

164.	Sauce Hollandaise ^{1, 2}	3,00
165.	Rahmsauce ⁷	3,00
166.	Knoblauchsauce ⁷	3,00
167.	Pfefferrahmsauce ⁷	3,00
169.	Champignonsauce ⁷	3,00
170.	Jägersauce ^{1, 4, 7}	3,00

Steaks



Steak für Feinschmecker

- | | | |
|-----|--|-------|
| 31. | Putensteak
mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu Kroketten | 15,90 |
| 34. | Rumpsteak „Alt Oer“ ca. 220g
Rumpsteak vom Angus-Rind mit leichtem Fettrand,
saftig gegrillt, dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln | 24,90 |
| 35. | Rumpsteak „Mediterran“ ca. 220g
vom Angus-Rind, gegrillt mit drei Scampi ³ ,
dazu Kroketten | 27,90 |
| 36. | Filetsteak „Surf and Turf“ ca. 220g
Filetsteak vom Angus-Rind, gegrillt mit drei Scampi ³ ,
dazu Kroketten | 32,90 |
| 37. | Filetsteak „Madagaskar“ ca. 220g
vom Angus-Rind, das zarte Stück für verwöhnte Kenner,
in einer pikanten Sauce mit grünem Madagaskarpfeffer ⁴ , dazu Kroketten | 26,90 |
| 38. | Filetsteak „Carmen“ ca. 220g
vom Angus-Rind mit frischen gedünsteten Champignons,
Zwiebeln, Spiegelei, dazu Kroketten | 27,90 |

Lamm - die besondere Delikatesse

- | | | |
|-----|---|-------|
| 75. | Lammcarrée
saftig gegrillt mit mediterranen Kräuter-Knoblauchmarinade,
dazu frische Cherrytomaten und Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln | 25,90 |
| 76. | Lammrücken-Medaillons
mit Knoblauchsauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln | 22,90 |

Ein Salat vom Buffet ist generell bei allen Gerichten auf dieser Seite enthalten.



International und Grill-Spezialitäten



- | | | |
|-----|--|-------|
| 40. | Cevapcici
Hackfleischröllchen, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 12,50 |
| 41. | Halb und Halb
ein Fleischspieß und 4 Cevapcici, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 12,50 |
| 42. | Pljeskavica
Hacksteak, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 12,50 |
| 43. | Raznjici
2 Fleischspieße, saftig gegrillt, vom Schweinenacken, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 12,90 |
| 44. | Grillteller
ein Raznjici, ein Pljeskavica, zwei Cevapcici, ein Rückensteak, Speck ⁹ , dazu Pommes frites und Djuvecreis | 14,50 |
| 45. | Gefüllte Pljeskavica
Hacksteak gefüllt mit Hirtenkäse, saftig gegrillt, dazu Pommes frites und Djuvecreis | 14,90 |
| 47. | Lustiger Bosniak
saftig gegrilltes Rumpsteak (ca. 300g) gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites | 22,90 |
| 48. | Gourmet-Teller
saftig gegrilltes kleines Rumpsteak und kleines Schweinefilet, überzogen mit pikanter Pfefferrahmsauce ⁴ , dazu Krokette | 20,90 |

Empfehlungen für 2 Personen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 60. | Grillplatte
zwei Raznjici, zwei Pljeskavica, vier Cevapcici, zwei Rückensteaks, zwei Schnitzel, Speck ⁹ , dazu Pommes frites, Djuvecreis und Kaisergemüse | 34,00 |
| 61. | Mediterran-Platte
zwei Schweinefilets, zwei Rindersteaks, zwei Putensteaks, zwei gegrillte Bauchspeckscheiben ⁹ , Paprika und Zwiebeln, dazu Djuvecreis, Kaisergemüse, Champignonsauce ⁴ und Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln | 46,00 |

Ein Salat vom Buffet ist generell bei allen Gerichten auf dieser Seite enthalten.



Geheimnis des Küchenchefs - im Topf serviert



132. **Jägertopf** 17,90
drei verschiedene Steaks in Jägersauce ⁴, dazu Kroketten
134. **Muckalica** 16,90
Geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen gedünsteten Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Zucchini in einer leicht pikanten Tomatensauce, dazu Butterreis
135. **Pfanne „Mediterran“** 17,50
zwei Schweinefilets mit frischen Champignons, Zwiebeln, Spiegelei, dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln

Internationale Gerichte

80. **Schweineschnitzel „Wiener Art“** 12,90
paniertes Schnitzel, dazu Pommes frites
81. **Schweineschnitzel „Jäger Art“** 13,90
paniertes Schnitzel mit Jägersauce ⁴ überzogen, dazu Pommes frites
84. **Schweineschnitzel „Spezial“** 15,50
paniertes Schnitzel, mit Schinken ^{1,2,3}, Ananas ¹, Pfirsichauflage, überzogen mit Sauce Hollandaise und Käse ¹ überbacken, dazu Pommes frites
87. **Pfeffer-Schweineschnitzel** 13,50
paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsauce ⁴ überzogen, dazu Kroketten
90. **Cordon bleu** 16,50
paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse ¹ und Schinken ^{1,2,3}, dazu Pommes frites
91. **Filet „Mediterran“** 18,90
paniertes Schweinefilet gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Kroketten
92. **Filetspitze „Art des Hauses“** 19,50
saftig gegrilltes Schweinefilet, gefüllt mit Parmaschinken und Butterkäse ¹, dazu Kroketten
94. **Filetspitze „Konsul“** 17,90
Schweinefilet in leckerer Champignonsahnesauce ⁴, dazu Kroketten

Ein Salat vom Buffet ist generell bei allen Gerichten auf dieser Seite enthalten.



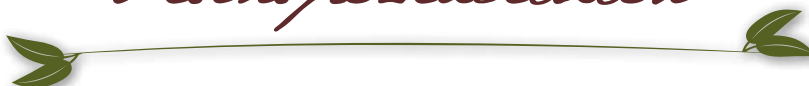
Pasta-Nudelgerichte



- | | | |
|------|--|-------|
| 109. | Tagliatelle al Filetto
Bandnudeln in frischer Champignon-Rahmsauce ⁴
mit saftigen argentinischen Rinderfiletstreifen | 13,90 |
| 112. | Tagliatelle con Scampi
mit geschälten Garnelen ³ in Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce | 13,90 |
| 119. | Tagliatelle alla Vegetaria
Bandnudeln mit leichter Tomatensauce
und frischem mediterranem Gemüse | 10,90 |



Fischspezialitäten



- | | | |
|------|--|-------|
| 180. | Zanderfilet¹²
in Butter gebraten, serviert auf Dill-Weißweinsauce,
dazu Petersilienkartoffeln | 18,90 |
| 182. | Forelle „Blau“ oder „Müllerin“
mit zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und
Kräuter-Knoblauchmarinade | 15,50 |
| 183. | Scampi
mit Schale gegrillt, in mediterraner Knoblauch-Kräutermarinade,
dazu Folienkartoffeln mit Kräutercreme | 25,90 |

Fragen Sie auch nach unseren aktuellen Fischangeboten!



Ein Salat vom Buffet ist generell bei allen Gerichten auf dieser Seite enthalten.



Frische Salatvariationen



320. ein kleiner Salat vom Salatbuffet 4,90
326. Salat vom Salatbuffet „All you can eat“ 8,90
321. Salatteller „Mediterran“ 14,90
mit buntem, knackfrischen Salaten, Scampi³
und gedünsteten, frischen Champignons,
Cherrytomaten, dazu Baguette
322. Salatteller „Argentina“ 13,90
eine abwechslungsreiche Komposition
mit gegrillten Rindfleischstreifen, Cherrytomaten, dazu Baguette
323. Romanischer Salat 10,90
ein großer, bunter Salatteller mit Thunfisch, Ei, Cherrytomaten
Zwiebelringen, Tomaten und Baguette
325. Salatteller „Ragusa“ 11,90
frische Salate der Saison, dazu gegrillte Putenbruststreifen
Cherrytomaten und Baguette

Zu allen Salatgerichten servieren wir unsere Hausdressings.



1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
8 enthält eine Phenylalaninquelle

9 mit Nitritpökelsalz
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
13 Pantothenensäure





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. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alkoholfreie Getränke

		0,3 l		0,4 l
Coca-Cola ^{1,3,9}		2,90		3,90
Coca-Cola light ^{1,3,9}		2,90		3,90
Coca-Cola Zero ^{1,3,9}		2,90		3,90
Fanta ^{1,2,3}		2,90		3,90
Sprite ²		2,90		3,90
Spezi ^{1,3,9}		2,90		3,90
San Pellegrino	Fl. 0,25 l	2,60	Fl. 0,75 l	5,90
Aqua Panna	Fl. 0,25 l	2,60	Fl. 0,75 l	5,90
San Pellegrino Bio Limonade		Limonata	Fl. 0,275 l	3,90
San Pellegrino Bio Limonade		Aranciata	Fl. 0,275 l	3,90
Saft	0,3 l	3,50	Schorle 0,4 l	4,50
	Orange		Orange	
	Apfel		Apfel	
	Johannisbeere		Johannisbeere	
	Traube		Traube	
	Maracuja		Maracuja	
	Rhabarber		Rhabarber	
Schweppes	Fl. 0,2 l	2,90		
	Bitter Lemon ³			
	Tonic ¹⁰			
	Ginger Ale ¹			

Bier

		0,3 l		0,4 l		0,5 l
 VELTINS vom Fass		2,90		3,80		4,80
Grevensteiner vom Fass		3,00		3,80		4,90
 Frankenheim		2,90		3,80		4,80
König Ludwig						
Dunkel		3,00		3,80		4,90
Alster vom Fass		2,90		3,80		4,80
Alster alkoholfrei		2,90		3,80		4,80
Radler vom Fass		2,90		3,80		4,80
Radler alkoholfrei		2,90		3,80		4,80
Weizenbier						4,80
Weizenbier alkoholfrei						4,80
 VELTINS 0,0% ALKOHOLFREI	0,33 l	3,00				
 Vitamaiz	0,33 l	3,00				