



RESTAURANT

Forellenhof



59192 Bergkamen
Ostenhellweg 5

Tel. (0 23 89) 53 50 50

WWW.FORELLENHOF-BER GKAMEN.DE

Herzlich Willkommen

in unserem Restaurant.
Wir freuen uns, dass wir Ihnen etwas Besonderes bieten können
und dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Festliche Anlässe

begeht man am besten dort, wo elegante Räume zur Verfügung stehen
und wo Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier zu einem
unvergesslichen Erlebnis macht.

Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag oder Jubiläum,
für jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen (bis ca. 80 Personen).

Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt
wünscht Ihnen das Team vom

Restaurant

Forellenhof

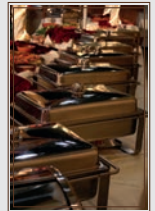
**Alle Gerichte können Sie auch
gut verpackt mitnehmen. ³⁵
Telefonische Bestellung möglich.**

Wir würden uns freuen, Sie bald wieder als
zufriedenen Gast bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre **PARTY**
unser **SERVICE...**

Für welchen Anlass auch immer, wir sind Ihr Partner!

Und unser Service hört beim Essen nicht auf:
ob kalt-warme Buffets, Geschirr, Besteck, Tischdekoration...
wir liefern Ihnen die komplette Partyausstattung. Und wenn Ihre Party perfekt
werden soll, dann greifen Sie auf unser gut geschultes Servicepersonal zurück.
Kümmern Sie sich um Ihre Gäste, wir kümmern uns um alles andere.



Lassen Sie sich individuell beraten!

Suppen

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 11 | Fischsuppe „Forellenhof“ | 4,70 |
| | dazu Baguette | |
| 12 | Hummer-Lachs-Cremesuppe | 4,90 |
| | dazu Baguette | |
| 13 | Tomatencremesuppe | 4,50 |
| | mit Reis, einer Sahnemaube und Baguette | |
| 14 | Rinderkraftbrühe | 4,60 |
| | mit Einlage und Baguette | |
| 15 | Zwiebelsuppe „Französische Art“ | 4,90 |
| | mit gewürfeltem Baguette und Gouda ¹ überbacken | |

Im Tontopf serviert (heiß)

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 21 | Gambas à la Ajillo (scharf) | 13,30 |
| | in Olivenöl und Knoblauch, dazu Baguette | |
| 22 | Panierte Champignonköpfe | 7,90 |
| | mit Kräuterrahm, dazu Baguette | |
| 23 | Schnecken | 10,90 |
| | mit Champignonköpfen in Kräuter-Knoblauch-Sahne-Sauce gratiniert | |
| 24 | Schnecken | 7,90 |
| | in Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Baguette | |

In der Pfanne serviert (heiß)

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 25 | Sardellen | 10,90 |
| | dazu Aioli und Baguette | |
| 26 | Gratinierter Ziegenkäse (pikant) | 11,40 |
| | dazu Baguette | |
| 27 | Ziegenkäse im Speckmantel¹³ | 12,90 |
| | gratinert, dazu Baguette | |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 31 | Forellenfilet¹² (geräuchert) | 10,70 |
| | auf kaltem Reibeplätzchen, dazu Sahnemeerrettich | |
| 32 | Lachsfilet¹² (geräuchert) | 11,50 |
| | auf kaltem Reibeplätzchen, dazu Sahnemeerrettich | |
| 33 | Krabbentail (Hausrezept) | 9,70 |
| | mit Butter und Baguette | |
| 34 | Carpaccio | 12,90 |
| | Rinderfilet raffiniert gewürzt auf Rucolanest
mit Parmesan und Basilikumpesto | |
| 35 | Tomate Mozzarella | 8,30 |
| | mit Basilikumöl, dazu Baguette | |

- HOCHBAU
- INNENAUSBAU
- HEIZUNG
- LÜFTUNG
- SANITÄR

ZDBAU GmbH

In der Steele 43
40599 Düsseldorf

Akazienallee 1
59063 Hamm

Tel. 0211 / 31 60 907 - 0
Fax 0211 / 31 60 907 - 1

Info@zdbau.de • www.zdbau.de



Unsere Fischepezialitäten

Ganze Fische

40	Forelle „Müllerin“ (ca. 350g) mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	14,20
41	Forelle im Speckmantel¹³ (ca. 350g) dazu Bratkartoffeln	15,30
42	Forelle „Blau“ (ca. 350g) mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	14,20
43	Forelle „geräuchert“ (ca. 220g) dazu Bratkartoffeln	13,40
44	Dorade vom Grill (ca. 350g) nur solange der Vorrat reicht	Tagespreis
45	Wolfsbarsch vom Grill (ca. 350g) nur solange der Vorrat reicht	Tagespreis
46	Saibling vom Grill (ca. 500g) nur solange der Vorrat reicht	Tagespreis

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert

Unsere Empfehlung an Saucen zum Fisch

- Senf-Dill-Sahnesauce ²	3,00	- Calvados-Riesling-Sahnesauce ²	3,10
- Krabben-Dill-Sahnesauce ²	3,10	- Zitronen-Riesling-Sahnesauce ²	3,10
- Knoblauch-Sahnesauce ²	3,00	- zerlassene Butter	0,70

*Sprechen Sie unser Servicepersonal an,
wenn Sie den ausgewählten Fisch entgrätet haben möchten.*

Wir machen das gerne!

Berufskraftfahrerausbildungszentrum Kepp GmbH & Co. KG

Standortleiter: Stefan Kattenstein

Berufskraftfahrer/-in Ausbildung

ADR Schulung

Berufskraftfahrerweiterbildung

Fahrlehrerausbildungsstätte Kepp

Verwaltung: Gabriele Junker

Fahrlehrer/-in Ausbildung

Hagener Str. 85 - 87

58099 Hagen

Tel.: 02331 / 396 4000

Fax: 02331 / 396 4029

E-Mail: info@baz-kepp.de



Unsere Fischspezialitäten

Gegrillte Filets und Medaillons

47	Zander (ca. 200g) mit Blattspinat und Thymiankartoffeln	18,70
48	Lachs (ca. 200g) in einem Mantel aus gerösteten Mandeln und Sesamkörnern serviert auf karamellisiertem Obst, dazu Kartoffelpüree	19,60
49	Steinbeißer (ca. 200g) auf Knoblauch-Zucchini-Tomatenbett, dazu Petersilienkartoffeln	18,70
50	Riesengarnelen -7 Stück- (aus der Schale; scharf) in Knoblauch-Sahne-Sauce, dazu Spaghetti	21,90
51	Lachs-Zander-Variation mit Spinat im Blätterteig, dazu Thymiankartoffeln Knoblauchsauce	21,60
52	Rotbarsch (ca. 200g) mit mediterranem Gemüse, Petersilienkartoffeln	17,90
53	Calamari (ca. 200g) mit Spaghetti und Aioli	16,90
54	Scholle (ca. 200g) mit Zucchini vom Grill und Basmatireis	16,30
55	Seeteufel (ca. 200g) Nur solange der Vorrat reicht	Tagespreis
56	Fischteller mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,50
57	Seelachsfilet mit Spinat und Petersilienkartoffeln	13,90
58	Penne Lachs (ca. 120g) mit Broccoli in Knoblauch-Riesling-Sahnesauce	13,70
59	Sepia (aus der Pfanne) mit Spaghetti, Knoblauch, Tomaten-Sauce, Ruccola	16,50

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert

Weitere Saucen und Beilagen finden Sie auf den letzten beiden Seiten.

Auto-Service *Passon*

Kfz-Meisterwerkstatt

Rünther Str. 116 · 59192 Bergkamen-Rünthe
Telefon (0 23 89) 78 11 87
www.autoservice-passon.de



**Rohrreinigung • Grubenlose Sanierung
Leckageortung • Rückstauschutz**

24 Stunden Notdienst ☎ 0176 61 90 7050

www.cyran.nrw Oberadener Heide 52 • 59192 Bergkamen

Gerichte vom Grill

Balkan Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 61 | Cevapcici (ca. 280 g)
mit Djuwetschreis und Pommes frites | 12,50 |
| 62 | Raznjici (ca. 220 g)
zwei Schweinfilet-Spießchen, mit Djuwetschreis und Pommes frites | 13,90 |
| 63 | Pljeskavica „Balkan Art“ (ca. 350 g)
Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, mit Djuwetschreis und Pommes frites | 14,90 |
| 64 | Grillteller (ca. 420 g)
Fleischspieß, Rindersteak, Hacksteak, zwei Cevapcici,
eine Scheibe Speck ¹³ mit Djuwetschreis und Pommes frites | 15,50 |
| 65 | Pfefferspieß (ca. 230 g)
Gourmet-Hacksteak mit Speck ¹³ und Zwiebeln, Putenmedaillon und
Schweinemedailon, dazu Pfeffersauce mit Djuwetschreis und Pommes frites | 16,90 |

Schweinelendchen

- | | | |
|----|--|-------|
| 66 | Schweinelendchen (ca. 200 g)
mit luftgetrockneten Tomaten, überbacken mit Cheddar,
dazu Pommes frites | 15,90 |
| 67 | Schweinelendchen „Gorgonzola“ (ca. 200 g)
mit Gorgonzola-Sahnesauce, Broccoli und Kroketten | 16,90 |
| 68 | Schweinelendchen „Holland“ (ca. 200 g)
mit Sauce Hollandaise, frischen Champignonköpfen, Broccoli,
dazu Kartoffelgratin | 16,90 |

Diese Hauptgerichte werden mit Salat serviert



Autohaus Jehrke

Bambergstr. 116, Bergkamen
Internet: www.Jehrke.de

☎ (0 23 07) 96 26 30
e-mail: info@Jehrke.de



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Forellenhof !



Besuchen Sie uns
auch auf Facebook

Lamm-Spezialitäten

- | | |
|---|--------------|
| 69 Lammfilet (ca. 200 g) | 23,90 |
| mit Prinzessbohnen mit Speck ¹³ und Zwiebeln, Bratkartoffeln und BBQ Sauce | |
| 70 Lammkarrée (ca. 280 g) | 21,90 |
| auf Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln und BBQ Sauce | |

Kalbs-Spezialitäten

- | | |
|--|--------------|
| 71 Kalbsrückensteak (ca. 200 g) | 21,90 |
| mit Röstzwiebeln, Broccoli und Pommes frites | |
| 72 Kalbsleber (ca. 220 g) | 18,20 |
| mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree | |

Puten-Spezialitäten

- | | |
|---|--------------|
| 73 Putensteak „Hawaii“ (ca. 200 g) | 14,20 |
| mit Curry-Obst-Sahnesauce, dazu Mandelreis | |
| 74 Putensteak „Gorgonzola (ca. 200 g) | 15,20 |
| mit Spinat gefüllt, auf Gorgonzola-Sahnesauce, dazu Basmatireis | |

Diese Hauptgerichte werden mit Salat serviert

FAHRZEUGAUFBEREITUNGS-ZENTRUM			
			
Außenaufbereitung Reinigung / Pflege / Versiegelung ... Smartrepair Bölen / Dellen / Kratzer entfernen ... Am Schlagbaum 4 59192 Bergkamen	Innenaufbereitung Reinigung / Lederpflege / Geruchsneutralisierung ... Spotrepair Lackreparatur ... Tel. 02307 / 208 44 0 Fax 02307 / 208 44 20	Windschutzscheiben Reparatur und Neu Unsere Handwäsche garantiert ohne Kratzer! info@csp-bergkamen.de www.csp-bergkamen.de	Felgenveredelung Hochglanzpolitur / Reparatur C-S-P G m b H Fahrzeugaufbereitungs Zentrum

Steaks

das Beste vom argentinischen Rind



Unser Steakfleisch stammt von Weideochsen mit einer besonders feinen Verteilung des Fettes im Fleisch. Gerade diese Marmorierung ist es, die jedem Steak seinen eigenen Geschmack verleiht.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

English: blutig gegrillt

Medium: rosa gegrillt

Well done: durchgegrillt

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern,
wird Ihr Steak **Medium-Rosa** gegrillt.

Ohne Beilagen

HÜFTSTEAK

die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak den herzhaften Geschmack

81 ca. 200g

82 ca. 300g

15,80

23,70

ENTRECÔTE (RIBEYESTEAK)

Saftig und geschmackvoll mit dem berühmten Fettague in der Mitte.

85 ca. 250g

86 ca. 350g

19,90

27,50

RUMPSTEAK

die intensive Marmorierung und der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig und kräftig im Geschmack

83 ca. 200g

84 ca. 300g

19,40

28,10

FILETSTEAK

die zarte und gleichmäßige Marmorierung geben dem Filet seinen sanften Geschmack

87 ca. 200g

88 ca. 300g

22,90

32,80

- Zu den Steaks servieren wir einen Salat -

Wir empfehlen dazu an Beilagen

Backkartoffel in Folie
mit Kräuterquark oder Kräuterbutter

4,00

Bratkartoffeln mit Speck¹³ und Zwiebeln

3,90

Süßkartoffelpommes

3,80

Schmorzwiebeln

3,50

Röstzwiebeln

3,50

Mediterranes Gemüse

3,50

Prinzessbohnen

3,50

mit Speck¹³ und Zwiebeln

Champignons geröstet mit Zwiebeln

4,20

Mais geröstet mit Speck¹³

4,50

Pommes frites

3,20

Wir empfehlen dazu an Saucen

BBQ Sauce

3,50

Pfeffer-Rahmsauce

3,00

Knoblauch-Sahnesauce

3,00

Knoblauch in Öl

2,10

Gorgonzola-Sahnesauce

3,10

LoftWERK

www.loftwerk-bergkamen.de

BADMANUFAKTUR
und mehr ...

FUHRMANN
FLIESEN
meisterhaft verlegt

Gewerbestr. 51 | 59192 Bergkamen

FLIESEN FUHRMANN
Tel. +49 (0) 2389 / 779 7009
info@fuhrmann-fliesen.de
www.fuhrmann-fliesen.de

Topf und Pfannengerichte

Topf Spezialitäten

101 Bèarnaise-Topf (ca. 230 g)	18,90
drei verschiedene Lendchen (Pute, Schwein und Rinderfilet) mit Champignonköpfen, Sauce Bèarnaise, Kroketten und Broccoli	
102 Pfeffer-Topf (ca. 230 g)	18,60
drei verschiedene Lendchen (Pute, Schwein und Rindersteak) in grüner Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Broccoli	
103 Knoblauch-Topf (ca. 200 g)	14,10
Putengeschnetzeltes mit Knoblauch-Riesling-Sahnesauce dazu Röstinchen	
104 Muckalica „Leskovaca Art“ (scharf) (ca. 200 g)	16,50
geschnetzeltes Schweinefilet in einer Sauce aus frischen gedünsteten Paprika, Tomaten und Zwiebeln, dazu Basmatireis	
105 Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ (ca. 200 g)	18,90
mit Basmatireis	

Schnitzel & Pfannen-Spezialitäten

110 Schweineschnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinefilet; ca. 180 g)	13,20
paniert, dazu Broccoli und Pommes frites	
111 Putenschnitzel „Wiener Art“ (ca. 180 g)	12,20
paniert, dazu Broccoli und Pommes frites	
112 Wiener Schnitzel (vom Kalb) (ca. 180 g)	18,60
paniert, dazu Broccoli und Pommes frites	
113 Kalbsschnitzel „Cordon bleu“	21,10
Kalbsschnitzel mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Broccoli und Pommes frites	
114 Schweineschnitzel „Schweizer Art“ (vom Schweinefilet; ca. 180 g)	14,50
überbacken mit Käse ¹ , dazu mediterranes Gemüse und Röstinchen	
115 Westfälisches Krüstchen (vom Schweinefilet; ca. 180 g)	14,90
Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln, Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	

Diese Hauptgerichte werden mit Salat serviert

Unsere Empfehlung an Saucen zum Schnitzel

Pfeffer-Rahmsauce	3,00
Sauce Bèarnaise	3,00
Paprika-Sauce	3,00
Knoblauch-Sahnesauce	3,00

Champignon-Rahmsauce	3,10
Gorgonzola-Sahnesauce	3,10
Sauce Hollandaise	3,00

www.123-mietkonzept.de

WIER MIETEN SIE RICHTIG!

**Baugeräte - Maschinen
Handwerkzeuge - Gartengeräte
Anhänger**

123 mietkonzept ☎ +49 (0)176 - 76 74 24 04

PRIVAT + GEWERBE

Westenhellweg 4 59192 Bergkamen

MB AUTOTEILE
YOUNG-OLDTIMER

Damir Bajric ☎ 0159 04 79 13 96

Vegetarische Spezialitäten

- | | |
|--|--------------|
| 121 Gemüsepfanne | 12,10 |
| verschiedenes frisches Gemüse | |
| 122 Nudelpfanne | 11,90 |
| 3 verschiedene Nudelsorten mit Broccoli in Gorgonzola-Weißweinsauce | |
| 123 Spaghetti „Bella Italia“ | 13,30 |
| in cremiger Sahne-Tomatensauce, mit Pilzen, gehobeltem Parmesankäse und Rucola | |

Diese Hauptgerichte werden mit Salat serviert

Salat-Spezialitäten

- | | |
|--|--------------|
| 131 „Adria“ Salat | 11,90 |
| verschiedene Salate der Saison belegt mit gegrilltem Lachsfilet ¹² | |
| 132 Salat „Chefkoch“ | 12,90 |
| verschiedene Salate der Saison, mit gerösteten und gegrillten Putenstreifen, frischer Paprika, frischen Champignons und Mais | |
| 133 Salat „Forellenhof“ | 14,90 |
| verschiedene Salate der Saison, Variation aus geräuchertem Lachs und geräucherter Forelle ¹² | |
| 134 Grüner Blattsalat | 11,90 |
| mit Mandelsplitter, Rosinen und Mozzarella, serviert mit Essig und Öl | |

Unsere Salate servieren wir Ihnen wahlweise mit Joghurt- oder Essig-Öl-Dressing

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

- | | |
|---|-------------|
| 141 Putenschnitzel (ca. 100g) | 6,90 |
| mit Pommes frites, dazu Tomaten und Gurken | |
| 142 Schweineschnitzel (ca. 100g) | 6,30 |
| mit Pommes frites, dazu Tomaten und Gurken | |
| 143 Chicken Nuggets (ca. 100g) | 6,90 |
| mit Pommes frites, dazu Tomaten und Gurken | |
| 144 Fischstäbchen (5 Stück) | 6,60 |
| mit Salzkartoffeln, dazu Tomaten und Gurken | |



Tel.: 02307/97 36 444
Fax: 02307/97 36 445
Jahnstr. 76 · 59174 Kamen
physiosportzentrum@gmail.com

Physiotherapie
Manuelle Therapie - Sportphysiotherapie

Jan Dryden

SportCentrum Kamen Kaiserau
SportSchule SportHotel SportCongressCenter



ANDZELIKA KEIL
KOSMETIKSTUDIO

Rotherbachstr. 27
59192 Bergkamen

☎ 02306 30122655
+49 178 54913 77

📷 kosmetikkeil
✉ andzelikakeil@cloud.de
f www.facebook.de/kosmetikstudiokeil

Unsere gesamten Beilagen

Pommes frites	3,20	3,20
Kroketten	3,00	
Prinzessbohnen mit Speck ¹³ und Zwiebeln	3,80	
Champignons geröstet mit Zwiebeln	4,50	
Basmatireis	3,00	
Djuwetschreis	3,00	
Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	4,20	
Süßkartoffelpommes	3,80	
Backkartoffel in Folie mit Kräuterquark oder Kräuterbutter	4,50	4,50
Kartoffelgratin	3,50	
Salzkartoffeln	3,00	
Thymiankartoffeln	3,50	
Rosmarinkartoffeln	3,50	
Mediterranes Gemüse	3,50	3,50
Kartoffelpüree	3,20	
Petersilienkartoffeln	3,20	
Butterkartoffeln	3,20	
Röstinchen	3,00	
Mandelreis	3,20	
Blattspinat	3,50	
Penne Portion	2,80	2,80
Spaghetti Portion	2,80	2,80
Röstzwiebeln oder Schmorzwiebeln	3,50	3,50
Mais geröstet mit Speck ¹³	4,50	
Broccoli	3,50	
Beilagen Salat	3,90	3,90
Portion Brot	2,50	2,50

Saucen & Dips

Sahnemeerrettich	1,80
Ajvar	1,80
Mayonnaise	0,60
Ketchup	0,60
Kräuterbutter Portion	0,30
Warme Butter	0,70
Knoblauch in Olivenöl	2,50
BBQ Sauce	3,50
Aioli	2,50
Senf	0,60
Pfeffer-Rahmsauce	3,00
Knoblauch-Sahnesauce ²	3,00
Gorgonzola-Sahnesauce	3,10
Sauce Bèarnaise	3,00
Sauce Hollandaise	3,00
Paprika-Sauce	3,00
Champignon-Rahmsauce	3,10
Senf-Dill-Sahnesauce ²	3,00
Krabben-Dill-Sahnesauce ²	3,10
Calvados-Riesling-Sahnesauce ²	3,10
Zitronen-Riesling-Sahnesauce ²	3,10

*Guten
Appetit!*

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
8 mit Phosphat
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
13 Nitritpökelsalz
20 Planne 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.



Bedachungen

Peter Hastler
Dachdeckermeister

Andreas Denis
Diplom-Ingenieur

Pleperstr. 91 · 59075 Hamm · Fax: 023 81/87 60 723
Mobil: 0177/23 71 638 · Mobil: 0172/60 15 587
info@dachdeckerbetrieb-hamm.de
www.dachdeckerbetrieb-hamm.de



Unser plus macht sie fit

PHYSIOTHERAPIE

REHA-SPORT

24 Std.

Gesundheitskassen

Fitness

Physiotherapie



Rathenastr. 1 59192 Bergkamen fit-fone: 0 23 07 - 287 21 65



RESTAURANT

Forellenhof

59192 Bergkamen
Ostenhellweg 5
Tel. (0 23 89) 53 50 50

www.forellenhof-bergkamen.de