

## Suppen

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

## Im Tontopf serviert (heiß)

- |    |                                                                                      |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 21 | <b>Gambas à la Ajillo (scharf)</b><br>in Olivenöl und Knoblauch, dazu Baguette       | 13,50 |
| 22 | <b>Panierte Champignonköpfe</b><br>mit Kräuterrahm, dazu Baguette                    | 7,90  |
| 23 | <b>Schnecken</b><br>mit Champignonköpfen in Kräuter-Knoblauch-Sahne-Sauce gratiniert | 10,90 |
| 24 | <b>Schnecken</b><br>in Kräuter-Knoblauchsauce, dazu Baguette                         | 8,10  |

## In der Pfanne serviert (heiß)

- |    |                                                                            |       |
|----|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| 25 | <b>Sardellen</b><br>dazu Aioli und Baguette                                | 10,90 |
| 26 | <b>Gratinierter Ziegenkäse (pikant)</b><br>dazu Baguette                   | 11,40 |
| 27 | <b>Ziegenkäse im Speckmantel<sup>13</sup></b><br>gratiniert, dazu Baguette | 12,90 |

## Kalte Vorspeisen

- |    |                                                                                                      |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 31 | <b>Forellenfilet<sup>12</sup> (geräuchert)</b><br>auf kaltem Reibeplätzchen, dazu Sahnemeerrettich   | 10,70 |
| 33 | <b>Krabbencocktail (Hausrezept)</b><br>mit Butter und Baguette                                       | 9,70  |
| 34 | <b>Carpaccio</b><br>Rinderfilet raffiniert gewürzt auf Rucolanest<br>mit Parmesan und Basilikumpesto | 12,90 |
| 35 | <b>Tomate Mozzarella</b><br>mit Basilikumöl, dazu Baguette                                           | 8,30  |

- HOCHBAU
- INNENAUSBAU
- HEIZUNG
- LÜFTUNG
- SANITÄR

**ZD**BAU 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 Fischspezialitäten

## Ganze Fische

- |                                                          |                   |
|----------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>40 Forelle „Müllerin“ (ca. 350g)</b>                  | <b>14,50</b>      |
| mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter                |                   |
| <b>41 Forelle im Speckmantel<sup>13</sup> (ca. 350g)</b> | <b>15,50</b>      |
| dazu Bratkartoffeln                                      |                   |
| <b>42 Forelle „Blau“ (ca. 350g)</b>                      | <b>14,50</b>      |
| mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter                |                   |
| <b>43 Forelle „geräuchert“ (ca. 220g)</b>                | <b>13,40</b>      |
| dazu Bratkartoffeln                                      |                   |
| <b>44 Dorade vom Grill (ca. 350g)</b>                    | <b>Tagespreis</b> |
| nur solange der Vorrat reicht                            |                   |
| <b>45 Wolfsbarsch vom Grill (ca. 350g)</b>               | <b>Tagespreis</b> |
| nur solange der Vorrat reicht                            |                   |
| <b>46 Saibling vom Grill (ca. 500g)</b>                  | <b>Tagespreis</b> |
| nur solange der Vorrat reicht                            |                   |

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert

## Unsere Empfehlung an Saucen zum Fisch

- |                                        |      |                                             |      |
|----------------------------------------|------|---------------------------------------------|------|
| - Senf-Dill-Sahnesauce <sup>2</sup>    | 3,00 | - Calvados-Riesling-Sahnesauce <sup>2</sup> | 3,10 |
| - Krabben-Dill-Sahnesauce <sup>2</sup> | 3,10 | - Zitronen-Riesling-Sahnesauce <sup>2</sup> | 3,10 |
| - Knoblauch-Sahnesauce <sup>2</sup>    | 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 | <b>Zander (ca. 200g)</b><br>mit Blattspinat und Thymiankartoffeln                                                                              | 19,30             |
| 48 | <b>Lachs (ca. 200g)</b><br>in einem Mantel aus gerösteten Mandeln und Sesamkörnern<br>serviert auf karamellisiertem Obst, dazu Kartoffelpürree | 20,50             |
| 49 | <b>Viktoriabarschfilet (ca. 200g)</b><br>auf Knoblauch-Zucchini-Tomatenbett,<br>dazu Petersilienkartoffeln                                     | 18,90             |
| 50 | <b>Riesengarnelen -7 Stück- (aus der Schale; scharf)</b><br>in Knoblauch-Sahne-Sauce, dazu Spaghetti                                           | 21,90             |
| 51 | <b>Lachs-Zander-Variation</b><br>mit Spinat im Blätterteig, dazu Thymiankartoffeln<br>Knoblauchsauce                                           | 21,60             |
| 52 | <b>Rotbarsch (ca. 200g)</b><br>mit mediterranem Gemüse, Petersilienkartoffeln                                                                  | 17,90             |
| 53 | <b>Calamari (ca. 200g)</b><br>mit Spaghetti und Aioli                                                                                          | 16,90             |
| 54 | <b>Scholle (ca. 200g)</b><br>mit Zucchini vom Grill und Basmatireis                                                                            | 16,30             |
| 55 | <b>Seeteufel (ca. 200g)</b><br>Nur solange der Vorrat reicht                                                                                   | <b>Tagespreis</b> |
| 56 | <b>Fischteller</b><br>mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln                                                                           | 23,50             |
| 57 | <b>Seelachsfilet</b><br>mit Spinat und Petersilienkartoffeln                                                                                   | 13,90             |
| 58 | <b>Penne Lachs (ca. 120g)</b><br>mit Broccoli in Knoblauch-Riesling-Sahnesauce                                                                 | 13,70             |
| 59 | <b>Sepia (aus der Pfanne)</b><br>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](http://www.autoservice-passon.de)

Handwerkerservice  
**CYRAN**  
Ihr Profi für Rohr- und Kanalltechnik

**Rohrreinigung • Grubenlose Sanierung  
Leckageortung • Rückstauschutz**

**24 Stunden Notdienst ☎ 0176 61 90 7050**

**[www.cyran.nrw](http://www.cyran.nrw)** Oberadener Heide 52 • 59192 Bergkamen

# Gerichte vom Grill

## Balkan Spezialitäten

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

## Schweinelendchen

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

Diese Hauptgerichte werden mit Salat serviert



**Autohaus Jehrke**

Bambergstr. 116, Bergkamen  
Internet: [www.Jehrke.de](http://www.Jehrke.de)

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



*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Forellenhof !*



Besuchen Sie uns  
auch auf Facebook

# Lamm-Spezialitäten

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

# Kalbs-Spezialitäten

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

# Puten-Spezialitäten

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

Diese Hauptgerichte werden mit Salat serviert

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

# 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 | 16,80 |
| 82 | ca. 300g | 24,20 |

#### ENTRECÔTE (RIBEYESTEAK)

Saftig und geschmackvoll mit dem berühmten Fettauge in der Mitte.

|    |          |       |
|----|----------|-------|
| 85 | ca. 250g | 20,90 |
| 86 | ca. 350g | 28,90 |

#### RUMPSTEAK

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

|    |          |       |
|----|----------|-------|
| 83 | ca. 200g | 21,20 |
| 84 | ca. 300g | 29,90 |

#### FILETSTEAK

die zarte und gleichmäßige Marmorierung geben dem Filet seinen sanften Geschmack

|    |          |       |
|----|----------|-------|
| 87 | ca. 200g | 25,60 |
| 88 | ca. 300g | 36,50 |

- Zu den Steaks servieren wir einen Salat -

## Wir empfehlen dazu an Beilagen

|                                                                      |      |                                                               |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------|------|
| <b>Backkartoffel in Folie</b><br>mit Kräuterquark oder Kräuterbutter | 4,00 | <b>Mediterranes Gemüse</b>                                    | 3,50 |
| <b>Bratkartoffeln</b> mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln           | 3,90 | <b>Prinzessbohnen</b><br>mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln | 3,50 |
| <b>Süßkartoffelpommes</b>                                            | 3,80 | <b>Champignons</b> geröstet mit Zwiebeln                      | 4,20 |
| <b>Schmorzwiebeln</b>                                                | 3,50 | <b>Mais</b> geröstet mit Speck <sup>13</sup>                  | 4,50 |
| <b>Röstzwiebeln</b>                                                  | 3,50 | <b>Pommes frites</b>                                          | 3,70 |

## Wir empfehlen dazu an Saucen

|                          |      |                              |      |
|--------------------------|------|------------------------------|------|
| <b>BBQ Sauce</b>         | 3,50 | <b>Knoblauch-Sahnesauce</b>  | 3,00 |
| <b>Pfeffer-Rahmsauce</b> | 3,00 | <b>Knoblauch in Öl</b>       | 2,10 |
|                          |      | <b>Gorgonzola-Sahnesauce</b> | 3,10 |



[www.loftwerk-bergkamen.de](http://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](mailto:info@fuhrmann-fliesen.de)  
[www.fuhrmann-fliesen.de](http://www.fuhrmann-fliesen.de)

# Topf und Pfannengerichte

## Topf Spezialitäten

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

## Schnitzel & Pfannen-Spezialitäten

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



HIER MIETEN  
SIE RICHTIG!

**www.123-mietkonzept.de**

**Baugeräte - Maschinen**  
**Handwerkzeuge - Gartengeräte**  
**Anhänger**

**123 mietkonzept**  **PRIVAT + GEWERBE**

Westenhellweg 4 59192 Bergkamen

+49 (0)176 - 76 74 24 04



**ARAL Tankstelle**  
Regina Werschnitzky



SuperWash  
**REWE TO GO**  
Bistro  
**24h SERVICE**

Hellweg 34a  
59192 Bergkamen  
Tel. +49 2389 926 03 20  
regina.werschnitzky@tankstelle.de  
www.aral.de

# Vegetarische Spezialitäten

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

Diese Hauptgerichte werden mit Salat serviert

## Salat-Spezialitäten

- |                                                                                                                              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>131 „Adria“ Salat</b>                                                                                                     | <b>11,90</b> |
| verschiedene Salate der Saison belegt mit gegrilltem Lachsfilet <sup>12</sup>                                                |              |
| <b>132 Salat „Chefkoch“</b>                                                                                                  | <b>12,90</b> |
| verschiedene Salate der Saison, mit gerösteten und gegrillten Putenstreifen, frischer Paprika, frischen Champignons und Mais |              |
| <b>133 Salat „Forellenhof“</b>                                                                                               | <b>14,90</b> |
| verschiedene Salate der Saison, mit geräucherter Forelle <sup>12</sup>                                                       |              |
| <b>134 Grüner Blattsalat</b>                                                                                                 | <b>11,90</b> |
| 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)

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



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

**hysiotherapie**

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@icloud.de  
f www.facebook.de/kosmetikstudiokel

# Unsere gesamten Beilagen

|                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Pommes frites</b>                                                 | 3,70 |
| <b>Kroketten</b>                                                     | 3,00 |
| <b>Prinzessbohnen</b> mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln           | 3,80 |
| <b>Champignons</b> geröstet mit Zwiebeln                             | 4,50 |
| <b>Basmatireis</b>                                                   | 3,00 |
| <b>Djuwetschreis</b>                                                 | 3,00 |
| <b>Bratkartoffeln</b> mit Speck <sup>13</sup> und Zwiebeln           | 4,20 |
| <b>Süßkartoffelpommes</b>                                            | 3,80 |
| <b>Backkartoffel in Folie</b><br>mit Kräuterquark oder Kräuterbutter | 4,50 |
| <b>Kartoffelgratin</b>                                               | 3,50 |
| <b>Salzkartoffeln</b>                                                | 3,00 |
| <b>Thymiankartoffeln</b>                                             | 3,50 |
| <b>Rosmarinkartoffeln</b>                                            | 3,50 |
| <b>Mediterranes Gemüse</b>                                           | 3,50 |
| <b>Kartoffelpürree</b>                                               | 3,20 |
| <b>Petersilienkartoffeln</b>                                         | 3,20 |
| <b>Butterkartoffeln</b>                                              | 3,20 |
| <b>Röstinchen</b>                                                    | 3,00 |
| <b>Mandelreis</b>                                                    | 3,20 |
| <b>Blattspinat</b>                                                   | 3,50 |
| <b>Penne Portion</b>                                                 | 2,80 |
| <b>Spaghetti Portion</b>                                             | 2,80 |
| <b>Röstzwiebeln</b> oder <b>Schmorzwiebeln</b>                       | 3,50 |
| <b>Mais</b> geröstet mit Speck <sup>13</sup>                         | 4,50 |
| <b>Broccoli</b>                                                      | 3,50 |
| <b>Beilagen Salat</b>                                                | 3,90 |
| <b>Portion Brot</b>                                                  | 2,50 |



**D&H** Bedachungen

**Peter Hastler**  
Dachdeckermeister

**Andreas Denis**  
Diplom-Ingenieur

Pleperstr. 91 · 59075 Hamm · Fax: 0 23 81/87 60 723  
Mobil: 01 77/23 71 638 · Mobil: 01 72/60 15 587  
info@dachdeckerbetrieb-hamm.de  
www.dachdeckerbetrieb-hamm.de

Unser **plus** macht sie **fit**



PHYSIOTHERAPIE

REHA-SPORT

24 Std.

Gesundheitskurse

Fitness

Präventionstraining



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

# 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 <sup>2</sup>         | 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 <sup>2</sup>         | 3,00 |
| Krabben-Dill-Sahnesauce <sup>2</sup>      | 3,10 |
| Calvados-Riesling-Sahnesauce <sup>2</sup> | 3,10 |
| Zitronen-Riesling-Sahnesauce <sup>2</sup> | 3,10 |

1 mit Farbstoff  
2 mit Konservierungsstoff  
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 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.



ANDREAS KEIL  
WERBEMITTELVERTRIEB

FLYER + VISITENKARTEN + POSTER  
BRIEFPAPIER + BLÖCKE + UVM.

OBERADENER HEIDE 50 • BERGKÄMEN • TEL.: 0 23 06 / 996 30 35  
MOBIL: 0 151 / 18 42 94 57 • E-MAIL: ANREASKEIL@T-ONLINE.DE



MB AUTOTEILE  
YOUNG-OLDTIMER

Damir Bajric ☎ 0159 04 79 13 96