

GRAFENBURG



Restaurant Grafenburg
Am Bertholdshof 85
44143 Dortmund
Telefon: 0231-561296
Fax: 0231-5600999
www.grafenburg.eu

Speisen & Getränke

Öffnungszeiten:

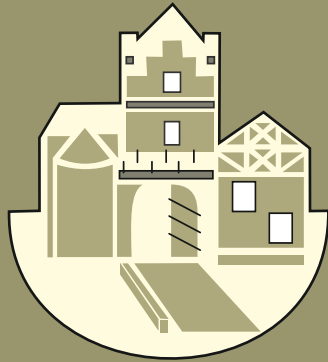
Montags, Mittwochs,
Donnerstags und Freitags:
12:00–14:30
und 16:30–23:00 Uhr
Samstags: 12:00–23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

Dienstags: Ruhetag ❁

Sonntags und an Feiertagen:
12:00–22:00 Uhr
Küche bis 21:30 Uhr

**❁ Für größere Gesellschaften,
Familienfeiern usw.
öffnen wir auch am
Ruhetag.
Bitte sprechen Sie uns an.**

Grafenburg



Restaurant Grafenburg
Am Bertholdshof 85
44143 Dortmund
Telefon: 0231-561296
Fax: 0231-5600999
www.grafenburg.eu

In Ergänzung des Lebensmittelgesetzes gilt eine sogenannte "Zusatzstoffverordnung". Für die Gastronomie bedeutet diese Verordnung, dass Zusatzstoffe und Allergene in der Speisekarte kenntlich gemacht werden müssen.

Wir verwenden überwiegend Zutaten ohne Zusatzstoffe und ohne Allergene. Wo sie doch enthalten sind, werden sie in dieser Karte mit nebenstehenden Nummern bzw. Buchstaben gekennzeichnet.

0Zusatzstoffe:

- 01 mit Farbstoffen
- 02 mit Konservierungsstoffen
- 03 mit Säuerungsmitteln
- 04 mit Antioxydationsmitteln
- 05 mit Geschmacksverstärkern
- 06 mit Schwefeldioxid (Sulfite)
- 07 mit Stabilisierungsmitteln
- 08 Alkoholhaltig
- 09 mit Verdickungsmitteln
- 10 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 mit Süßungsmitteln
- 13 können Reste von Gräten enthalten

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- m) Lupinen
- n) Weichtiere

Aperitifs - Longdrinks

01	Martini bianco	4,50 €
02	Sherry dry oder medium	4,50 €
03	Campari ¹ Orange	5,90 €
04	VW - Vermouth mit Williamsbirne	6,50 €
05	Aperol ¹ Spritz	6,50 €
06	Lillet Berry	6,50 €

Vorspeisen

08	Portion Schafskäse mit Salatgarnitur, Olivenöl, dazu Brot und Butter	9,90 €
14	Gebackener Camembert 1 Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast ²	5,50 €

Suppen

21	Tomatensuppe mit Sahnehäubchen^g	5,50 €
23	Frische Hühnersuppe mit Einlage	5,90 €
24	Gulaschsuppe	6,50 €

Salate & Vegetarisches

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 30 | Salat mit Garnelen
Frische Salate der Saison, mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig, dazu gegrillte Garnelen und Baguette ^a | 15,90 € |
| 31 | Salatteller "Grafenburg"
Frische Salate, mariniert mit Balsamico und Olivenöl, dazu Putenbruststreifen und Baguette ^a | 13,90 € |
| 32 | "Salatteller "Champignon"
Frische Salate der Saison mit gebratenen Champignons und Schafskäse, dazu Baguette ^a | 13,90 € |
| 34 | Gemüseteller "Adria"
Mediterranes Gemüse aus der Pfanne, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm ^g | 13,90 € |

Platten für 2 und mehr Personen

- | | | |
|------------|---|-------------------|
| 161 | Grillplatte (ab 2 Personen)
Hacksteak, Putenspieß mit Paprika und Zwiebeln, Schweinerückensteak, Rindersteak, Speck, Buttergemüse, Pommes frites und Gemüsereis | je Person 23,90 € |
| 162 | "Grafenburg-Platte" (ab 2 Personen)
Rinderfilet, Schweinefilet, Roastbeef, mit Broccoli und mediterranen Pfannenkartoffeln | je Person 29,90 € |

Zu diesen Platten gehört je Person 1 Schale Salat vom Buffet

Fisch & mehr

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 53 | Lachsfilet¹³-Steak
mit Knoblauch-Sahne-Sauce, dazu Salzkartoffeln | 21,90 € |
| 55 | Gegrillte Calamari mit Blattspinat,
Salzkartoffeln und frischem Knoblauch in Olivenöl | 20,90 € |

Zu diesen Fischgerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet

Gerichte vom Grill

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 62 | Cevapcici
6 Hackfleischröllchen mit Gemüserais, dazu Ajvar und Zwiebeln | 14,90 € |
| 63 | Dalmatiner-Teller
3 Cevapcici, 1 Schweinefilet-Spieß, Gemüserais,
Ajvar und Zwiebeln | 15,90 € |
| 64 | Raznjici
2 Schweinefiletspieße mit Ajvar und Zwiebeln,
dazu Pommes frites | 17,90 € |
| 65 | Hacksteak "Korsika"
gefüllt mit Schafskäse, dazu Gemüserais, Ajvar und Zwiebeln | 17,90 € |
| 66 | Grillteller
Hacksteak, Schweinerückensteak, 2 Cevapcici,
1 Schweinefiletspieß, Gemüserais, Pommes frites,
Ajvar und Zwiebeln | 17,90 € |
| 67 | Zigeuner-Spieß
Rumpsteak, Schweinefilet, Speck, Zigeunersauce
und Kroketten ¹ | 21,90 € |
| 68 | Piratenteller
Rumpsteak, Putenbrust, Schweinefilet,
dazu Speck, Bratkartoffeln und Buttergemüse | 21,90 € |

Zu diesen Gerichten vom Grill gehört 1 Schale Salat vom Buffet

Pfannengerichte

- 72 Puten-Geschnetzeltes** 18,90 €
mit Broccoli, Champignons und Paprika in einer Sahnesauce⁹,
dazu Butterreis⁹
- 74 Geschnetzeltes "Züricher Art"** 19,90 €
geschnetzeltes Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce⁹,
dazu Röstinchen
- 76 Geschnetzeltes Rinderfilet** 22,90 €
mit Pilzen und Preiselbeeren in Rotweinsauce⁸, dazu
Kroketten^{1,a}
- 77 Kalbsleber** 19,90 €
mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree

Zu diesen Pfannen-Gerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet

Von der Pute

- 81 Paniertes^a Putenschnitzel** 15,90 €
mit Butterreis
- 82 Putensteak** 18,90 €
mit Buttergemüse und Kroketten^{1,a}
- 72 Puten-Geschnetzeltes** 18,90 €
mit Broccoli, Champignons und Paprika in einer Sahnesauce⁹,
dazu Butterreis⁹

Zu diesen Puten-Gerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet

 Vom Schwein

- | | |
|---|---------|
| 90 Schnitzel "Wiener Art" | 14,90 € |
| paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites | |
| 91 Paprika-Schnitzel | 15,90 € |
| mit Paprika-Sauce und Pommes frites | |
| 92 Champignon-Schnitzel | 15,90 € |
| paniertes Schweineschnitzel
mit Champignon-Rahmsauce ^g ,
dazu Pommes frites | |
| 93 Zwiebelschnitzel | 15,90 € |
| paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Pommes frites | |
| 94 Zagreb-Schnitzel | 18,90 € |
| Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken ⁴
und Käse ^{1,g} gefüllt,
dazu Buttergemüse und Bratkartoffeln | |
| 95 Schweinerückensteak "Pfeffer" | 15,90 € |
| mit Pfeffer-Rahmsauce ^g , dazu Kroketten ^{1,a} | |
| 96 Schweinerückensteak "Knoblauch" | 15,90 € |
| mit Knoblauchsauce, dazu Kroketten ^{1,a} | |
| 97 Filet "Feinschmecker Art" | 19,90 € |
| Schweinefilet-Medaillons, Sauce Bearnaise ^g
und Kroketten ^{1,a} | |

Zu diesen Gerichten vom Schwein gehört 1 Schale Salat vom Buffet

Saftige argentinische Steaks vom Grill

mit Kräuterbutter und einer Schale Salat vom Buffet

Rumpsteak ohne Fettrand - der Klassiker unter den Steaks - der pure Genuss für Steakliebhaber.

131	Rumpsteak 200 g	25,90 €
132	Rumpsteak 300 g	32,90 €

Filetsteak - das zarteste Stück vom Rind mit feiner Marmorierung und einem Fettanteil von nur 4,5 %.

133	Filetsteak 200 g	29,90 €
134	Filetsteak 300 g	36,90 €

Als Beilagen empfehlen wir...

141	Pommes frites	4,50 €
142	Kroketten ¹	3,90 €
143	Folienkartoffel mit Sauerrahm ⁹	5,50 €
144	Röstinchen	3,90 €
145	Herzoginkartoffeln	3,90 €
146	Gemüsereis	3,50 €
147	Speckbohnen ²	5,50 €
148	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,50 €
149	Broccoli mit Mandelbutter ⁹	5,50 €
151	Sauce Hollandaise ⁹	3,50 €
152	Sauce Bearnaise ⁹	3,50 €
153	Pfeffersauce	3,50 €
154	Knoblauchsauce	3,50 €
155	Portion Ajvar	1,90 €
156	Portion frische Zwiebeln	1,90 €
157	Portion geröstete Zwiebeln	3,50 €
158	Ein Salat vom Buffet	4,50 €

Argentinische Steaks mit Beilagen

- | | |
|--|---------|
| 121 Rumpsteak "Zwiebel" | 28,90 € |
| Argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und Pommes frites | |
| 122 Rumpsteak "Lustiger Bosniak" | 28,90 € |
| Argentinisches Rumpsteak, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse ¹ , dazu Kräuterbutter und Gemüsereis | |
| 125 Pariser Pfeffersteak | 33,90 € |
| Argentinisches Rinderfilet mit Pfeffer-Rahm-Sauce ^{8,9} , dazu Herzoginkartoffeln | |
| 126 Filetsteak Champignon | 33,90 € |
| Argentinisches Rinderfilet mit gegrillten Champignons, dazu Kroketten ^{1,a} | |

Zu diesen Steak-Gerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet

Heiße Getränke

- | | |
|---|--------|
| Tasse Café crème | 2,60 € |
| Espresso | 2,30 € |
| Doppelter Espresso | 4,00 € |
| Cappuccino | 3,00 € |
| Latte macchiato | 3,30 € |
| Chococino (Cappuccino mit Schoko) | 3,50 € |
| Glas Vital Bio Tee | 3,30 € |
| Schwarzer Tee, Earl Grey, Kir Royal Früchtetee, Marokkanische Minze, Kamillentee, Rooibos Schoko Zimt | |
| Tasse Schokolade mit Sahne ⁹ | 3,30 € |

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola/Pepsi light ^{1,2,3,10,12}	0,3 l	3,10 €
7up ³	0,3 l	3,10 €
Mirinda ^{1,4}	0,3 l	3,10 €
Selters Classic	Flasche 0,25 l	2,70 €
Selters Naturell	Flasche 0,25 l	2,70 €
Selters Classic	Flasche 0,75 l	5,90 €
Selters Naturell	Flasche 0,75 l	5,90 €
Schweppes Tonic Water ²	Flasche 0,2 l	3,10 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,4,11}	Flasche 0,2 l	3,10 €
Schweppes Ginger Ale ²	Flasche 0,2 l	3,10 €
Apfelsaft	Flasche 0,2 l	3,10 €
Orangensaft	Flasche 0,2 l	3,10 €
Johannisbeer-Nektar	Flasche 0,2 l	3,10 €
Bananensaft	Flasche 0,2 l	3,10 €
Kirschsafft	Flasche 0,2 l	3,10 €
Maracuja	Flasche 0,2 l	3,10 €
Fruchtsaft-Schorle Maracuja, Kirsche oder Johannisbeere	0,4 l	5,10 €

Biere

Brinkhoffs No. 1 ^a	0,3 l	3,20 €	0,5 l	5,10 €
Hövels Original ^a	0,3 l	3,20 €	0,5 l	5,10 €
Schlösser Alt ^a	0,3 l	3,20 €	0,5 l	5,10 €
Radler - Alster - Krefelder ^{1,3,4,a}	0,3 l	3,20 €	0,5 l	5,10 €
Jever Fun alkoholfrei vom Fass ^a	0,3 l	3,20 €	0,5 l	5,10 €
Schöffelhofer Weizen ^a			0,5 l	5,10 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei ^a			0,5 l	5,10 €
Schöffelhofer Mix ^a				
Zitrone oder Grapefruit	Flasche 0,33 l	3,20 €		
Malzbier ^a	Flasche 0,33 l	3,20 €		

Liköre

Baileys ^{9,9} auf Eis	4 cl	6,00 €
Juliska	2 cl	3,00 €
Kruskovac	2 cl	3,00 €
Sambuca	4 cl	3,00 €
Pircher Haselnuß	2 cl	3,00 €
Berliner Luft	2 cl	2,50 €
Bessen Jenever	2 cl	2,50 €

Kräuter

Jägermeister	2 cl	3,00 €
Bachmann	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Underberg	2 cl	3,00 €
Kümmerling	2 cl	3,00 €
Pelincovac	2 cl	3,00 €
Pelincovac mit Eis und Zitrone	4 cl	5,50 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	4 cl	5,50 €
Averna mit Eis und Zitrone	4 cl	5,50 €



Spirituosen

Slivovitz	2 cl	3,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	3,00 €
Fürst Bismarck	2 cl	3,00 €
Asbach Uralt	2 cl	3,00 €
Williams Birne	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Chivas Regal	2 cl	3,90 €
Cognac	2 cl	3,90 €
Gin	2 cl	3,00 €

Aquavit

Bommerlunder	2cl	3,00 €
Malteser	2cl	3,00 €
Linie	2cl	3,50 €
Jubiläums Aquavit	2cl	3,50 €

Weißweine

Grasevina, trocken, Kroatien	0,2 l	6,20 €
Grauburgunder, trocken, Nahe	0,2 l	6,20 €
Riesling, halbtrocken, Mosel	0,2 l	6,20 €
Müller-Thurgau, lieblich, Rheinhessen	0,2 l	6,20 €
Grasevina, trocken, Kroatien, spritzig und animierend	0,75 l	23,90 €
Grauburgunder, trocken, Baden elegant und schmelzig, ein klassischer Kaiserstühler	0,75 l	24,90 €
Riesling, lieblich, Mosel typische Aromen von Pfirsich und Aprikose	0,75 l	23,90 €

Rosé-Weine

Benkovac Rosé, trocken, Kroatien	0,2 l	6,20 €
Weißherbst mild, Pfalz	0,2 l	6,20 €
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Baden, frisch, fein und schön fruchtig	0,75 l	23,90 €

Rotweine

Cabernet Sauvignon trocken, Frankreich	0,2 l	6,20 €
Trollinger mit Lemberger halbtrocken, Württemberg	0,2 l	6,20 €
Merlot Spätburgunder lieblich, Italien	0,2 l	6,20 €
Postup trocken, Kroatien, charaktervoll, voller Körper	0,75 l	38,90 €
Cabernet Sauvignon trocken, Frankreich ausgewogen, gehaltvoll, ein eleganter Franzose	0,75 l	25,90 €
Primitivo trocken, Apulien herrliche Frucht, ein Gaumen-Schmeichler	0,75 l	25,90 €

Sekt

Glas Sekt Prosecco	0,1 l	3,90 €
Hausmarke, Piccolo	0,2 l	6,90 €
Hausmarke, trocken	0,75-l-l-Fl.	20,90 €

