

Grafenburg



Speisen und Getränke

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

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.**

Alle Preise sind einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer

Grafenburg



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

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.**

Alle Preise sind einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer

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	3,00 €
02	Sherry dry oder medium	3,00 €
03	Campari ¹ Orange	4,50 €
04	VW - Vermouth mit Williamsbirne	4,90 €
05	Aperol ¹ Spritz	4,90 €



Vorspeisen

08	Portion Schafskäse mit Salatgarnitur, Olivenöl, dazu Brot und Butter	8,90 €
14	Gebackener Camembert 1 Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast ²	4,90 €
15	Gebackener Schafskäse 1 Stück Schafskäse mit Preiselbeeren, Butter und Toast ²	4,90 €
16	Weinbergschnecken in Knoblauch-Weißwein-Sahnesauce, mit Käse ¹ überbacken	8,90 €



Suppen

21	Tomatensuppe mit Sahnehäubchen [§]	4,50 €
22	Zwiebelsuppe französische Art [§]	4,90 €
23	Frische Hühnersuppe mit Einlage	4,50 €
24	Gulaschsuppe	4,90 €



Salate und Vegetarisches

- | | | |
|----|--|---------|
| 31 | Salatteller "Grafenburg"
Frische Salate, mariniert mit Balsamico und Olivenöl,
dazu Putenbruststreifen und Baguette ^a | 10,90 € |
| 32 | “Salatteller "Champignon”
Frische Salate der Saison mit gebratenen Champignons
und Schafskäse, dazu Baguette ^a | 10,90 € |
| 33 | Mediterraner Nudelteller
Mediterranes Pfannengemüse mit Nudeln ^a und Parmesan | 10,90 € |
| 34 | Gemüseteller "Adria"
Mediterranes Gemüse aus der Pfanne,
dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm ^g | 10,90 € |



Für den kleinen Hunger

- | | ohne
Salat | mit
Salat
vom
Buffet |
|----|--|-------------------------------|
| 35 | Kleine Portion Cevapcici
4 Cevapcici mit Djuwetschreis, Ajvar und Zwiebeln | 7,90 € 10,40 € |
| 36 | Kleines Champignon-Schweineschnitzel
mit Champignon-Rahmsauce ^g und Pommes frites | 7,90 € 10,40 € |
| 37 | Kleine Portion Raznjici
1 Schweinefiletspieß mit Pommes frites,
Ajvar und Zwiebeln | 7,90 € 10,40 € |
| 38 | Toast ² "Othello"
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons
à la Creme ^g , mit Käse ^g überbacken | 11,90 € 14,40 € |
| 39 | Rotbarsch-Filet "Neptun" ^{13,a}
1 Rotbarschfilet mit Butter-Broccoli
und Salzkartoffeln | 11,90 € 14,40 € |



Fisch und mehr

- | | | |
|----|--|---------|
| 51 | Rotbarsch-Filet ^{13,a}
mit Salzkartoffeln und Remouladensauce ^{c,g,i} | 15,90 € |
| 53 | Lachsfilet ¹³ -Steak
mit Knoblauch-Sahne-Sauce, dazu Salzkartoffeln | 17,90 € |
| 54 | Garnelen "Dalmatinische Art"
4 Riesengarnelen (ohne Kopf) gegrillt, Blattspinat,
Salzkartoffeln und frischer Knoblauch in Olivenöl | 28,90 € |
| 55 | Gegrillte Calamari mit Blattspinat,
Salzkartoffeln und frischem Knoblauch in Olivenöl | 17,90 € |

Zu diesen Fischgerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet



Gerichte vom Grill

- | | | |
|----|--|---------|
| 61 | Gegrillte Schweineleber
mit Speck ² , gerösteten Zwiebeln und Kartoffelpüree ^g | 10,90 € |
| 62 | Cevapcici
6 Hackfleischröllchen mit Gemüsereis, dazu Ajvar und Zwiebeln | 11,90 € |
| 63 | Dalmatiner-Teller
3 Cevapcici, 1 Schweinefilet-Spieß, Gemüsereis, Ajvar und Zwiebeln | 12,90 € |
| 64 | Raznjici
2 Schweinefiletspieße mit Ajvar und Zwiebeln, dazu Pommes frites | 13,90 € |
| 65 | Hacksteak "Korsika"
gefüllt mit Schafskäse, dazu Gemüsereis, Ajvar und Zwiebeln | 13,90 € |
| 66 | Grillteller
Hacksteak, Schweinerückensteak, 2 Cevapcici,
1 Schweinefiletspieß, Gemüsereis, Pommes frites, Ajvar und Zwiebeln | 14,90 € |
| 67 | Zigeuner-Spieß
Rumpsteak, Schweinefilet, Speck, Zigeunersauce und Kroketten ¹ | 18,90 € |
| 68 | Piranteller
Rumpsteak, Putenbrust, Schweinefilet,
dazu Speck, Bratkartoffeln und Buttergemüse | 18,90 € |
| 69 | Grafenburg-Teller
Schweine- und Rindermedaillons
mit Broccoli, Herzoginkartoffeln und Kräuterbutter | 18,90 € |

Zu diesen Gerichten vom Grill gehört 1 Schale Salat vom Buffet



Pfannengerichte

- | | | |
|----|--|---------|
| 71 | Leber "Zigeuner Art"
geschnetzelte Schweineleber in pikanter Zigeunersauce,
dazu Kartoffelpüree | 10,90 € |
| 72 | Puten-Geschnetzeltes
mit Broccoli, Champignons und Paprika in einer Sahnesauce ^g ,
dazu Nudeln ^a | 14,90 € |
| 74 | Geschnetzeltes "Züricher Art"
geschnetzeltes Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce ^g ,
dazu Röstinchen | 15,90 € |
| 75 | "Mexikaner-Teller"
Filetspitzen vom Schwein und Rind in einer scharfen Peperonisauce,
mit Bohnen, Mais, Champignons, dazu Kroketten ^{1,a} | 18,90 € |
| 76 | Geschnetzeltes Rinderfilet
mit Pilzen und Preiselbeeren in Rotweinsauce ^g , dazu Kroketten ^{1,a} | 18,90 € |
| 77 | Kalbsleber
mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree | 16,90 € |

Zu diesen Pfannen-Gerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet



Platten für 2 und mehr Personen

- | | | |
|-----|---|-------------------|
| 161 | Grillplatte (ab 2 Personen)
Hacksteak, Fleischspieß, Schweinerückensteak,
Rindersteak, Speck,
Buttergemüse, Pommes frites und Gemüsereis | je Person 18,90 € |
| 162 | "Grafenburg-Platte" (ab 2 Personen)
Rinderfilet, Schweinefilet, Roastbeef,
mit Broccoli
und mediterranen Pfannenkartoffeln | je Person 23,90 € |

Zu diesen Platten gehört je Person 1 Schale Salat vom Buffet



Von der Pute

- | | | |
|----|--|---------|
| 81 | Paniertes ^a Putenschnitzel
mit Butterreis | 12,50 € |
| 82 | Putensteak
mit Buttergemüse und Kroketten ^{1,a} | 14,90 € |
| 83 | Putenmedaillons
mit Champignons-Rahmsauce ^g , dazu Butterreis | 15,90 € |
| 72 | Puten-Geschnetzeltes
mit Broccoli, Champignons und Paprika in einer Sahnesauce ^g ,
dazu Nudeln ^a | 14,90 € |

Zu diesen Puten-Gerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet



Vom Schwein

- | | | |
|----|--|---------|
| 90 | Schnitzel "Wiener Art"
paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites | 12,50 € |
| 91 | Paprika-Schnitzel
mit Paprika-Sauce und Pommes frites | 13,90 € |
| 92 | Champignon-Schnitzel
paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce ^g ,
dazu Pommes frites | 13,90 € |
| 93 | Zwiebelschnitzel
paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Pommes frites | 13,90 € |
| 94 | Zagreß-Schnitzel
Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken ⁴ und Käse ^{1,g} gefüllt,
dazu Buttergemüse und Bratkartoffeln | 15,90 € |
| 95 | Schweinerückensteak "Pfeffer"
mit Pfeffer-Rahmsauce ^g , dazu Kroketten ^{1,a} | 13,90 € |
| 96 | Schweinerückensteak "Knoblauch"
mit Knoblauchsauce, dazu Kroketten ^{1,a} | 13,90 € |
| 97 | Filet "Feinschmecker Art"
Schweinefilet-Medaillons, Sauce Bearnaise ^g und Kroketten ^{1,a} | 15,90 € |

Zu diesen Gerichten vom Schwein gehört 1 Schale Salat vom Buffet



Saftige Argentinische Steaks vom Grill

mit Kräuterbutter und
eine Schale Salat vom Buffet

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

131 Rumpsteak 200 g	19,90 €
132 Rumpsteak 300 g	26,90 €

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

133 Filetsteak 200 g	22,90 €
134 Filetsteak 300 g	29,90 €



Als Beilagen empfehlen wir...

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



Argentinische Steaks mit Beilagen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 121 | Rumpsteak "Zwiebel"
Argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln
und Pommes frites | 22,90 € |
| 122 | Rumpsteak "Lustiger Bosniak"
Argentinisches Rumpsteak, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, ¹
dazu Kräuterbutter und Gemüsereis | 22,90 € |
| 123 | Rumpsteak "Genf"
Argentinisches Rumpsteak auf Pfeffer-Rahm-Sauce ^g ,
mit Schinken, frischen Tomaten und Käse ¹ überbacken,
dazu Röstinchen | 24,90 € |
| 125 | Pariser Pfeffersteak
Argentinisches Rinderfilet mit Pfeffer-Rahm-Sauce ^{g,g} ,
dazu Herzoginkartoffeln | 26,90 € |
| 126 | Filetsteak Champignon
Argentinisches Rinderfilet mit gegrillten Champignons,
dazu Kroketten ^{1,a} | 26,90 € |

Zu diesen Steak-Gerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet



Desserts

- | | | |
|-----|--|--------|
| 171 | Bunter Becher
Erdbeer- und Schokoladen-Eis ^{1,g} mit Sahne ^g
und vielen bunten Schokolinsen | 2,90 € |
| 172 | Dame blanc ^{6,8}
Vanille-Eis ^{1,g} mit heißer Schokoladensauce ^g und Sahne ^g | 4,90 € |
| 174 | Eis & Heiß
3 Kugeln Vanille-Eis ^{1,g} mit warmen Sauerkirschen und Sahne ^g | 4,90 € |
| 175 | Coppa Bella Stracciatella
2 Kugeln Stracciatella-Eis ^{1,g} , 1 Kugel Schoko-Eis ^{1,g} ,
Sahne ^g , Schokosauce und Eierlikör ⁸ und Sahne ^g | 4,90 € |
| 176 | Eiskaffee ^g mit Vanille-Eis ^{1,g} und Sahne ^g | 3,90 € |
| 177 | Eisschokolade ^g mit Vanille-Eis ^{1,g} und Sahne ^g | 3,90 € |
| 179 | Palatschinken
Ein dünner Pfannkuchen ^a mit Schoko-Sauce und Eis ^{1,g} | 4,50 € |



Heiße Getränke

Tasse Café crème	2,10 €
Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	2,50 €
Café Latte macchiato	2,90 €
Chococino (Cappuccino mit Schoko)	2,50 €
Glas Tee	2,10 €
Schwarzer Tee, Früchtetee, Kräutertee, Pfefferminztee, Kamillentee, Rooibos Vanille	
Tasse Schokolade mit Sahne ^g	2,50 €
Grog mit Rum ^g (4 cl)	4,90 €



Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola/Pepsi light ^{1,2,3,10,12}	0,3 l	2,50 €
7up ³	0,3 l	2,50 €
Mirinda ^{1,4}	0,3 l	2,50 €
Selters Classic	Flasche 0,25 l	2,10 €
Selters Naturell	Flasche 0,25 l	2,10 €
Selters Classic	Flasche 0,75 l	5,10 €
Selters Naturell	Flasche 0,75 l	5,10 €
Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €
Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,40 €
Schwepes Tonic Water ²	0,2 l	2,50 €
Schwepes Bitter Lemon ^{3,4,11}	0,2 l	2,50 €
Schwepes Ginger Ale ²	0,2 l	2,50 €
Bananensaft	0,2 l	2,40 €
Kirschsft	0,2 l	2,40 €
Apfelsaft-Schorle	0,3 l	2,50 €



Biere

Brinkhoffs No. 1 ^a	0,3 l	2,60 €	0,5 l	4,10 €
Hövels Original ^a	0,3 l	2,60 €	0,5 l	4,10 €
Schlösser Alt ^a	0,3 l	2,60 €	0,5 l	4,10 €
Radler - Alster - Krefelder ^{1,3,4,a}	0,3 l	2,60 €	0,5 l	4,10 €
Jever Fun alkoholfrei vom Fass ^a	0,3 l	2,60 €	0,5 l	4,10 €
Schöffelhofer Weizen ^a			0,5 l	3,90 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei ^a			0,5 l	3,90 €
Malzbier ^a		Flasche 0,33 l		2,60 €
Schöffelhofer Mix ^a		Flasche 0,33 l		2,60 €



Liköre

Juliska	2 cl	2,10 €
Kruskovac	2 cl	2,10 €
Jägermeister	2 cl	2,10 €
Roter Genever	2 cl	2,00 €
Bachmann ¹	2 cl	2,10 €
Baileys ^{9,g}	4 cl	4,50 €



Spirituosen

Korn	2 cl	1,60 €
Wacholder	2 cl	1,60 €
Fernet Banca	2 cl	2,10 €
Underberg	2 cl	2,10 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,10 €
Slivovitz	2 cl	2,10 €
Grappa	2 cl	2,60 €
Wodka	2 cl	2,10 €
Asbach Uralt	2 cl	2,10 €
Linie Aquavit	2 cl	2,60 €
Williamsbirne	2 cl	2,60 €
Remy Martin	2 cl	3,90 €
Chivas Regal	2 cl	3,60 €
Sambuca	2 cl	2,10 €
Pelincovac	2 cl	2,10 €
Pelincovac mit Eis und Zitrone	4 cl	4,10 €
Ramazotti mit Eis und Zitrone	4 cl	4,10 €
Averna mit Eis und Zitrone	4 cl	4,10 €



Wein und Sekt

Weißwein (offen)⁶

Müller-Thurgau, lieblich, Rheinhessen	0,2-l-Glas	4,50 €
Grasevina, trocken, Kroatien	0,2-l-Glas	4,50 €

Weißwein (Flaschenwein)⁶

Riesling, lieblich, Mosel	0,75-l-Fl.	17,90 €
Grasevina, trocken, Kroatien	0,75-l-Fl.	17,90 €

Rotwein (offen)⁶

Merlot-Spätburgunder, lieblich, Italien	0,2-l-Glas	4,50 €
Cabernet Sauvignon, trocken, Frankreich	0,2-l-Glas	4,50 €
Benkovac Rosé, trocken, Kroatien	0,2-l-Glas	4,20 €
Portugieser Weißherbst, mild, Pfalz	0,2-l-Glas	4,20 €

Rotwein (Flaschenwein)⁶

Dornfelder, lieblich, Pfalz	0,75-l-Fl.	18,90 €
Spätburgunder Rosé, halbtrocken, Baden	0,75-l-Fl.	18,90 €
Postup, trocken, Kroatien (Spitzenwein)	0,75-l-Fl.	24,90 €
Cabernet Sauvignon, trocken, Frankreich	0,75-l-Fl.	19,90 €

Sekt

Glas Sekt / Prosecco	Glas 0,1 l	3,00 €
Hausmarke, Piccolo	0,2 l	5,90 €
Hausmarke, trocken	0,75-l-Fl.	16,90 €