# Restaurant Am Bauernkamp



Inhaber: Familie Delic

Bauernkamp 48 44339 Dortmund Telefon: 0231/88224545

Handy: 0162/6406171

E-Mail: ambauernkamp@gmail.com

#### Öffnungszeiten

montags und dienstags Ruhetag Mittwoch 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr Donnerstag 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr Freitag 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr Samstag 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr Sonn- und Feiertag 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr

Für Feierlichkeiten aller Art stehen wir Ihnen auch gerne außerhalb unserer Öffnungszeiten zu Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an.

## Herzlich Willkommen in unserem Restaurant "Am Bauernkamp"

Wir freuen uns, Sie als Gast zu begrüßen.

Durch unsere langjährige Berufserfahrung sind wir ein eingespielter Familienbetrieb. Wir bemühen uns, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm, wie möglich, zu gestalten. Unser Team wird sich stets Mühe geben, Ihre Wünsche und Anliegen zu erfüllen. Unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet und serviert.

Gerne richten wir für Sie verschiedene Feierlichkeiten aus. Durch die Größe unserer Räumlichkeiten können wir kleine und große Feiern organisieren. Bei Interesse sprechen Sie uns einfach an.

## **Aperitif**

1.	Sherry Trocken oder medium3,90€
2.	Campari Orange oder Soda4,50€
3.	Martini Rot oder weiß4,00€
4.	Sekt Trocken4,00€
	<u>Vorspeisen</u>
5.	Gulaschsuppe Hausgemacht, mit Toast <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup>
6.	Hühnersuppe Hausgemacht, mit Toast <sup>(A,C,F,G,I,J,1,4)</sup>
7.	Schafskäse Mit Toast,Butter, Oliven, Pfefferoni und Zwiebelringen <sup>(D,G,3)</sup> 12,50€
8.	Krabbencocktail Mit Toast und Butter <sup>(C,G,H,1,3,11)</sup>
9.	Hirtensalat Gemischter Salat mit Schafskäse und hausgemachter Joghurtsoße <sup>(G,1,2,4)</sup> 10,50€

10. Thunfischsalat Gemischter Salat, mit Thunfisch und gekochtem Ei <sup>(D,1,2)</sup> 12,50€		
11. Gebackener Camembert  Mit einer halben Birne, Preiselbeeren, Sahne und  Toast (A,C,G,2)		
12. Gebackener Schafskäse Mit Remoulade und Toast <sup>(A,C,G,2,4)</sup> 14,50€		
<u>Für den kleinen Hunger</u>		
13. Herrentoast Mit Schweinefilet, Pfirsichen, Sauce Hollandaise und überbackenem Käse <sup>(A,G,1,2,4)</sup>		
14. Jägertoast Mit Schweinefilet und Jägersoße16,50€		
15. Damentoast Mit Rumpsteak, frischen Champignons, Sauce Hollandaise und überbackenem Käse19,50€		
<u>Schnitzel</u>		
16. Schnitzel "Wiener Art" Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Erbsen, Möhren und Sauce Hollandaise <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup>		
17. Jägersschnitzel Schweineschnitzel nach "Wiener Art" mit Pommes <sup>(A,C,F,G,I,J,1,3,4)</sup>		

18. Champignonschnitzel Schweineschnitzel nach "Wiener Art" mit Kroketten <sup>(A,C,G,4)</sup>
19. Paprikaschnitzel Schweineschnitzel nach "Wiener Art" mit Pommes <sup>(A,C,G,I,J,1,2,4)</sup>
20. Schnitzel "Wiener Art" Putenschnitzel mit Bratkartoffeln <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup>
21. Jägerschnitzel Putenschnitzel nach "Wiener Art" mit Pommes <sup>(A,C,F,G,I,J,1,3,4)</sup>
22. Champignonschnitzel Putenschnitzel nach "Wiener Art" mit Kroketten <sup>(A,C,G,4)</sup>
23. Paprikaschnitzel Putenschnitzel nach "Wiener Art" mit Pommes <sup>(A,C,G,I,J,1,2,4)</sup>
24. Natur Kalbsschnitzel Mit Kroketten, Blumenkohl und Sauce Hollandaise <sup>(A,C,G,I,J)</sup>
25. Wienerschnitzel Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Blumenkohl und Sauce Hollandaise (A,C,F,G,I,J)
26. Spezial Kalbsschnitzel Winerschnitzel mit Spiegelei, Butterreis, Brokkoli und Sauce Hollandaise <sup>(A,C,G,I,J)</sup>

## Spezialitäten vom Haus vom Lavasteingrill

<ul><li>27. Cevapcici</li><li>7 Stück, mit Pommes, Djuvecreis, Ajvar und</li></ul>
frischen Zwiebeln <sup>(A,C,G,I,1,2,4,11)</sup> 18,00€
28. Halb und halb Ein Spieß und vier Cevapcici mit Pommes, Djuvecreis, Ajvar und frischen Zwiebeln <sup>(A,C,G,I,1,2,4,11)</sup>
29. Pljeskavica
Mit Pommes, Djuvecreis, Ajvar und frischen Zwiebeln <sup>(A,C,G,I,1,2,4,11)</sup> 18,50€
30. Gefüllte Pljeskavica
Mit Schafskäse, Pommes, Djuvecreis, Ajvar und frischen Zwiebeln <sup>(A,C,G,I,1,2,4,11)</sup> 20,50€
31. Grillteller
Ein Fleischspieß, ein Kotelett, zwei Cevapcici und eine Pljeskavica, mit Pommes, Djuvecreis, Ajvar und
frischen Zwiebeln <sup>(A,C,G,I,1,2,4,11)</sup> 23,50€
32. Piratenspieß  Hüftstaak Schweinefilet Butenfilet mit Pfoffersoße Bemmes
Hüftsteak, Schweinefilet, Putenfilet, mit Pfeffersoße, Pommes und Djuvecreis <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup> 24,50€
33. Schweinemedaillons
Mit Kräuterbutter, Pommes, Brokkoli und Sauce Hollandaise <sup>(A,C,G,I)</sup> 23,50€
34. Schweinesteakfilet "Holstein"
Mit Spiegelei, Pommes, Blumenkohl und Sauce Hollandaise (A,C,G,I)25,50€

35. Steakteller
Rumpsteak, Hüftsteak, Schweinefilet mit Pommes, Erbsen,
Möhren und Sauce Hollandaise <sup>(A,C,G,I)</sup> 27,50€
36. Kalbssteak "Schweizer Art"
Mit überbackenem Käse, Kroketten, Blumenkohl und
Sauce Hollandaise <sup>(A,C,G,I)</sup> 31,50€
37. Ungarischer Gulasch
Mit Salzkartoffeln <sup>(A,C,F,G,I,J,11)</sup> 28,50€
Averantinia de Ctables
Argentinische Steaks
38. Hüftsteak 200gr. ★★★ BD ★★★
Mit Kräuterbutter, Pommes und
Djuvecreis <sup>(A,G,I,1,2)</sup> 21,50€
39. Hüftsteak 250gr.
Mit Folienkartoffeln mit Kräuterbutter oder
mit Sauerrahm <sup>(A,G,I,1,3)</sup> 25,50€
40. Rumpsteak 200gr.
Mit Kräuterbutter, Pommes und Djuvecreis <sup>(A,G,I,1,2)</sup> 26,00€
A1 Dumanata als 250 au
41. Rumpsteak 250gr. Mit Folienkartoffeln mit Kräuterbutter oder
Sauerrahm (A,G,I,1,3)
1,300
42. Rumpsteak 400gr.
Mit Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl <sup>(A,G,I)</sup> 49,50€

43. Filetsteak 200gr. Mit Kräuterbutter, Pommes und Djuvecreis <sup>(A,G,I,1,2)</sup> 29,50€
44. Filetsteak 250gr.  Mit Folienkartoffeln mit Kräuterbutter oder mit  Sauerrahm <sup>(A,G,I,1,3)</sup> 35,50€
45. Filetsteak 400gr. Mit Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl <sup>(G,I)</sup>
46. Zwiebelrostbraten Mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln28,50€
47. Veseli Bosanac Rumpsteak gefüllt mit Schafskäse und Schinken, dazu Kräuterbutter, Pommes und Djuvecreis <sup>(G,I,1,2)</sup>
48. Rumpsteak "Pfefferlinge" Mit einer Pfefferlingensoße mit Speck dazu Kroketten <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup>
49. Rumpsteak "Pfefferoni" Mit einer scharfen Pfefferonisoße dazu Pommes <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup> 31,50€
50. Rumpsteak "Fisch" Mit einer Krabbensoße dazu Kroketten, Blumenkohl und Sauce Hollandaise <sup>(A,C,G,I,1,2,4)</sup>
51. Pfeffersteak Filetsteak mit einer Pfeffersoße dazu Kroketten <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup> 33,50€
52. Filetsteak "Chef" Mit einer Rahmsoße dazu Kroketten, Blumenkohl und Sauce Hollandaise <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup>

#### <u>Platten</u>

53. Steakplatte für zwei Personen Zwei Rumpsteak, zwei Filetsteak, zwei Hüftsteak dazu Pommes, Kroketten, gebratene Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, mit Sauce Hollandaise (A,C,G)		
54. Chateaubriand für zwei Personen Ca. 500gr. Filetsteak dazu Kräuterbutter, Pommes, Butterreis, Blumenkohl, Spargel, Erbsen und Möhren, mit Sauce Hollandaise (C,G,I)		
55. Hausplatte "Spezial" für vier Personen vier Rumpsteak, vier Filetsteak, vier "Veseli Bosanac", vier Kalbsschnitzel dazu Pommes, Djuvecreis, Blumenkohl, Erbsen und Möhren, mit Sauce Hollandaise (C,G,I,1,2)		
<u>Fisch</u>		
56. Tropenzungenfilet Mit Rahmblattspinat und Salzkartoffeln (G,D)22,50€		
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
57. Calamaris  Mit Butterreis und Knoblauch in Öl <sup>(A,D,G,I)</sup>		
57. Calamaris		

Zu jedem Hauptgericht bedienen Sie sich bitte an unserem Salatbuffet.

#### Für unsere kleinen Gäste

	Kleines Schnitzel nach "Wiener Art"	(A.C.C.)
N	Mit Pommes, Erbsen, Möhren und Sauce Holla	ındaise <sup>(A,C,G)</sup> 11,00€
	Mini Pljeskavica	
N	Mit Pommes <sup>(A,C,G,I,1,2,4,11)</sup>	11,00€
62.	Cevapcici	
	(ACC112411)	11.00€

<sup>1)</sup> mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9) Koffeinhaltig 10) Chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) Gewachst

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse F) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse H) Schalenfrüchte I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse L) Schwefeldioxid und Sulphite M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## <u>Beilagen</u>

63.	Pommes	4,50€
64.	Dzuvecreis (1,2)	4,00€
65.	Butterreis (G)	4,00€
66.	Kroketten (A,C)	4,50€
67.	Blumenkohl	5,00€
68.	Brokkoli	5,00€
69.	Erbsen und Möhren	4,50€
70.	Röstzwiebeln	4,50€
71.	Gebratene Champignons	6,00€
72.	Salzkartoffeln	4,50€
73.	Bratkartoffeln mit Speck	5,50€
74.	Folienkartoffeln mit Sauerrahm (G,1,3)	5,00€
75.	Folienkartoffeln mit Kräuterbutter (A,G)	5,00€
76.	Spargel	6,50€

### <u>Soßen</u>

77.

Rahmsoße <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup>......4,50€

	1,300
78.	Jägersoße <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup>
79.	Champignonsoße <sup>(C,G,I,1,2,4)</sup>
80.	Paprikasoße <sup>(A,C,F,G,I,J,1,3,4)</sup>
81.	Pfeffersoße <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup>
82.	Pfefferonisoße (A,C,F,G,I,J)
83.	Sauerrahm <sup>(G,I,1,2)</sup>
84.	Pfefferlingsoße <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup>
85.	Krabbensoße7,50€
86.	Hollandaise <sup>(A,C,F,G,I,J)</sup> 4,00€
87.	Ajvar2,50€
	<u>Dessert</u>
88. Mit S	Palatschinken Schokosoße oder Nutella und Sahne <sup>(C,E,G,11)</sup> 9,50€
89. Mit V	Palatschinken ⁄anilleeis, Schokosoße, Nüssen und Sahne <sup>(C,E,G,1)</sup> 10,50€
90. Mit h	Vanilleeis neißen Kirschen und Sahne <sup>(A,C,E,F,G,H,1)</sup>

91. Vier	Gemischtes Eis Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne <sup>(G,1)</sup> 6,50€	
92. Vani	Coup Dänemark Ileeis mit Schokosoße und Sahne <sup>(C,E,F,G,H,1,2)</sup> 7,50€	
93. Bananensplit Vanilleeis mit Schokosoße, einer Banane, Nüssen und Sahne <sup>(C, E,F,G,H,1,2)</sup>		
<u>Heiße Getränke</u>		
94.	Tasse Kaffee <sup>(9)</sup> 2,50€	
95.	Espresso <sup>(9)</sup> 3,00€	
96.	Kännchen Kaffee <sup>(9)</sup> 5,00€	
97.	Heißer Kakao <sup>(G)</sup> 4,00€	
98.	Cappuccino <sup>(G,9)</sup> 4,00€	
99.	Latte Macchiato (G,9)4,50€	
100.	Tee2,60€	



101.	DAB Pils 0,3L <sup>(A)</sup>	3,20€
102.	DAB Pils 0,5L <sup>(A)</sup>	5,00€
103.	Hövels 0,3L	3,60€
104.	Schöfferhofer Weizenbier (A)	4,50€
105.	Schöfferhofer Alkoholfrei <sup>(A)</sup>	4,50€
106.	Alster 0,3L (A,1,3)	3,20€
107.	Alster 0,5L (A,1,3)	5,00€
108.	Radler 0,3L <sup>(A,3)</sup>	3,20€
109.	Radler 0,5L <sup>(A,3)</sup>	5,00€
110.	Krefelder mit Hövels 0,3L (A,1,3,9)	3,60€
111.	Malzbier	3,20€



## Alkoholfreie Getränke

112.	Mineralwasser Seltas 0,25L2,00€
113.	Stilles Wasser 0,25L2,00€
114.	Mineralwasser 0,75L6,50€
115.	Stilles Wasser 0,75L6,50€
116.	Pepsi 0,2L2,50€
117.	Pepsi light 0,2L2,50€
118.	Pepsi zero 0,2L2,50€
119.	Pepsi Mirinda Mix 0,2L2,50€
120.	Mirinda 0,2L2,50€
121.	Seven up 0,2L2,50€
122.	Tonic 0,2L3,00€
123.	Bitterlemon 0,2L3,00€
124.	Orangensaft 0,2L3,00€
125.	Apfelsaft 0,2L3,00€
126.	Apfelschorle 0,3L3,00€

### **Spirituosen**

127.	Doppelkorn 2cl	2,50€
128.	Malteser 2cl	3,00€
129.	Linie Aquavit 2cl	3,50€
130.	Jubiläums Aquavit 2cl	3,50€
131.	Sljivovica 2cl	2,50€
132.	Ramazzoti 4cl	5,00€
133.	Fernet Branca 2cl	3,00€
134.	Jägermeister 2cl	3,00€
135.	Kruskovac 4cl	4,50€
136.	Julischka 4cl	4,50€
137.	Baileys 2cl	3,00€
138.	Williamsbirne 2cl	3,00€
139.	Johnny Walker 4cl	6,00€
140.	Ballantines 4cl	6,00€
141.	Remy Martin VSOP 2cl	5,50€

#### **Weißwein**

142.	Riesling trocken 0,2L6,00€
143.	Riesling halb trocken 0,2L6,00€
144.	Riesling lieblich 0,2L6,00€
145.	Flasche Weißwein trocken, halbtrocken oder lieblich26,00€
	<u>Rotwein</u>
146.	Rotwein  Spätburgunder trocken 0,2L6,00€
146. 147.	
	 Spätburgunder trocken 0,2L6,00€
147.	Spätburgunder trocken 0,2L

## <u>Sekt</u>

151.	Henkell trocken	36,00€
152.	Fürst von Metternich	40,00€
152.	Söhnlein Brilliant	28,00€

