

GRAFENBURG



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

Speisen & Getränke

Öffnungszeiten:

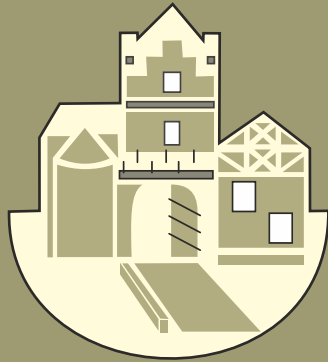
Montags, Mittwochs,
Donnerstags und Freitags:
12:00–14:30
und 16:30–23:00 Uhr
Samstags: 12:00–23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

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

Ob! Fsh! o{ voh!ef t !Mf cf ot n ju{ rhf t f u{ f t !
 hjndf jof !t phf oboou !°[vt bu{ t upgg
 wf spseovoh-!Gäsejf !Hbt uspopn jf !
 cf ef vuf dejf t f !Wf spseovoh-lebt t ![vt bu{ .
 t upgg !voelBrnshf of !jolef sTqf jt f l bsf !
 l f ooujdi !hf n bdi ux f sef o!n ät t f o/!

X jswf sx f oef oläcf sx jf hf oe![] vubuf o!
 pi of ![] vt bu{ t upgg !voelpi of !Brnshf of /!
 X pl!t jf !epdi !f ou brü ol!t joe-lx f sef o
 t jf !jolejf t f dLbsf !n jldof cf o.
 t uf i f oef o!Ovn n f solc{x !/Cvdi t ubcf o!
 hf l f oo{ f jdi of u

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Säuerungsmitteln
- 4 mit Antioxydationsmitteln
- 5 mit Geschmacksverstärkern
- 6 mit Schwefeldioxid (Sulfite)
- 7 mit Stabilisierungsmitteln
- 8 Alkoholhaltig
- 9 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

Martini bianco	4,90 €
Sherry dry oder medium	4,90 €
Campari ¹ Orange	6,50 €
VW - Vermouth mit Williamsbirne	6,90 €
Aperol ¹ Spritz	7,90 €
Lillet Berry	7,90 €

Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| 08 Portion Schafskäse | 11,90 € |
| mit Salatgarnitur, Olivenöl,
dazu Baguette und Butter | |
| 15 Gebackener Schafskäse | 12,90 € |
| mit Olivenöl, Tomaten und Zwiebeln
dazu Baguette ² | |
| 16 Weinbergschnecken | 12,90 € |
| in Knobluach-Weißwein-Sahnesauce
mit Käse ¹ überbacken, dazu Baguette ² | |

Suppen

- | | |
|--|--------|
| 21 Tomatensuppe mit Sahnehäubchen^g | 7,50 € |
| 23 Frische Hühnersuppe mit Einlage | 7,50 € |
| 24 Gulaschsuppe | 7,90 € |

Salate & Vegetarisches

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 30 | Salat mit Garnelen
Frische Salate der Saison, mariniert mit Olivenöl und Balsamico-Essig, dazu gegrillte Garnelen, Salatkerne und Baguette ^a | 19,90 € |
| 31 | Salatteller "Grafenburg"
Frische Salate, mariniert mit Balsamico und Olivenöl, dazu Putenbruststreifen und Baguette ^a | 18,90 € |
| 32 | "Salatteller "Champignon"
Frische Salate der Saison mit Balsamico und Olivenöl, mit gebratenen Champignons und Schafskäse, dazu Baguette ^a | 18,90 € |
| 34 | Gemüseteller "Adria"
Mediterranes Gemüse aus der Pfanne, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm ^g | 16,90 € |

Platten für 2 und mehr Personen

- | | | |
|------------|---|--------------------|
| 161 | Grillplatte (ab 2 Personen)
Hacksteak, Putenspieß mit Paprika, Zwiebeln & Speck, Schweinerückensteak, Rindersteak, Buttergemüse, Pommes frites und Gemüsereis | pro Person 25,90 € |
| 162 | "Grafenburg-Platte" (ab 2 Personen)
Rinderfilet, Schweinefilet, Roastbeef, mit Broccoli und mediterranen Pfannenkartoffeln | pro Person 31,90 € |

Zu diesen Platten gehört je Person 1 Schale Salat vom Buffet



Bei Beilagentausch für Bratkartoffeln, Folienkartoffel oder Speckbohnen berechnen wir 2,00 €.

Fisch & mehr

- | | | |
|-----------|---|---------|
| 53 | Lachsfilet¹³-Steak
mit Knoblauch-Sahne-Sauce, dazu Salzkartoffeln | 24,90 € |
| 55 | Gegrillte Calamari mit Blattspinat,
Salzkartoffeln und frischem Knoblauch in Olivenöl | 24,90 € |

Zu diesen Fischgerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet

Gerichte vom Grill

- | | | |
|-----------|--|---------|
| 62 | Cevapcici
6 Cevapcici mit Gemüsereis, dazu Ajvar und Zwiebeln | 18,90 € |
| 63 | Dalmatiner-Teller
3 Cevapcici, 1 Schweinefilet-Spieß, Gemüsereis,
Ajvar und Zwiebeln | 19,90 € |
| 65 | Hacksteak "Korsika"
gefüllt mit Schafskäse, dazu Gemüsereis, Ajvar und Zwiebeln | 19,90 € |
| 66 | Grillteller
Hacksteak, Schweinerückensteak, 2 Cevapcici,
1 Schweinefiletspieß, Gemüsereis, Pommes frites,
Ajvar und Zwiebeln | 21,90 € |
| 67 | Räuber-Spieß
Rumpsteak, Schweinefilet, Speck, Paprikasauce
und Kroketten ¹ | 24,90 € |
| 68 | Piratenteller
Rumpsteak, Putenbrust, Schweinefilet,
dazu Speck, Bratkartoffeln und Buttergemüse | 24,90 € |

Zu diesen Gerichten vom Grill gehört 1 Schale Salat vom Buffet



Bei Beilagentausch für Bratkartoffeln, Folienkartoffel
oder Speckbohnen berechnen wir 2,00 €.

Pfannengerichte

72 Puten-Geschnetzeltes 21,90 €
mit Broccoli, Champignons und Paprika in einer Sahnesauce⁹,
dazu Butterreis⁹

74 Geschnetzeltes "Züricher Art" 22,90 €
geschnetzeltes Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce⁹,
dazu Röstinchen

76 Geschnetzeltes Rinderfilet 24,90 €
mit Pilzen und Preiselbeeren in Rotweinsauce⁸, dazu
Kroketten^{1,a}

77 Kalbsleber 23,90 €
mit geschmorten Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree

Zu diesen Pfannen-Gerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet



Bei Beilagentausch für Bratkartoffeln, Folienkartoffel
oder Speckbohnen berechnen wir 2,00 €.

Von der Pute

81 Paniertes^a Putenschnitzel 18,90 €
mit Butterreis

82 Putensteak 20,90 €
mit Buttergemüse und Kroketten^{1,a}

72 Puten-Geschnetzeltes 21,90 €
mit Broccoli, Champignons und Paprika in einer Sahnesauce⁹,
dazu Butterreis⁹

Zu diesen Puten-Gerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet



Bei Beilagentausch für Bratkartoffeln, Folienkartoffel
oder Speckbohnen berechnen wir 2,00 €.

Vom Schwein

- | | |
|---|---------|
| 90 Schnitzel "Wiener Art" | 18,90 € |
| paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites | |
| 91 Paprika-Schnitzel | 19,90 € |
| mit Paprika-Sauce und Pommes frites | |
| 92 Champignon-Schnitzel | 19,90 € |
| paniertes Schweineschnitzel
mit Champignon-Rahmsauce ^g ,
dazu Pommes frites | |
| 93 Zwiebelschnitzel | 19,90 € |
| paniertes Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Pommes frites | |
| 94 Zagreb-Schnitzel | 22,90 € |
| Schweineschnitzel mit gekochtem Schinken ⁴
und Käse ^{1,g} gefüllt,
dazu Buttergemüse und Bratkartoffeln | |
| 95 Schweinerückensteak "Pfeffer" | 19,90 € |
| mit Pfeffer-Rahmsauce ^g , dazu Kroketten ^{1,a} | |
| 96 Schweinerückensteak "Knoblauch" | 19,90 € |
| mit Knoblauchsauce, dazu Kroketten ^{1,a} | |
| 97 Filet "Feinschmecker Art" | 23,90 € |
| Schweinefilet-Medaillons, Sauce Bearnaise ^g
und Kroketten ^{1,a} | |

Zu diesen Gerichten vom Schwein gehört 1 Schale Salat vom Buffet



Bei Beilagentausch für Bratkartoffeln, Folienkartoffel
oder Speckbohnen berechnen wir 2,00 €.

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	31,90 €
132 Rumpsteak 300 g	38,90 €

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

133 Filetsteak 200 g	35,90 €
134 Filetsteak 300 g	42,90 €

Als Beilagen empfehlen wir...

141	Pommes frites	5,50 €
142	Kroketten ¹	5,50 €
143	Folienkartoffel mit Sauerrahm ^g	6,90 €
144	Röstinchen	4,90 €
146	Gemüsereis	4,50 €
147	Speckbohnen ²	6,50 €
148	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	6,50 €
149	Broccoli mit Mandelbutter ^g	6,50 €
150	Champignon-Rahmsauce	4,50 €
151	Sauce Hollandaise ^g	4,50 €
152	Sauce Bearnaise ^g	4,50 €
153	Pfeffersauce	4,50 €
154	Knoblauchsauce	4,50 €
155	Portion Ajvar	2,00 €
156	Portion frische Zwiebeln	2,00 €
157	Portion knusprige Zwiebeln	4,50 €
158	Geschmorte Zwiebeln aus der Pfanne	4,50 €
159	Ein Salat vom Buffet	5,90 €

Argentinische Steaks mit Beilagen

- | | |
|--|---------|
| 121 Rumpsteak "Zwiebel" | 35,90 € |
| Argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und Pommes frites | |
| 122 Rumpsteak "Lustiger Bosnier" | 35,90 € |
| Argentinisches Rumpsteak, gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse ¹ , dazu Kräuterbutter und Gemüsereis | |
| 125 Pariser Pfeffersteak | 39,90 € |
| Argentinisches Rinderfilet mit Pfeffer-Rahm-Sauce ^{8,g} , dazu Kroketten | |
| 126 Filetsteak Champignon | 39,90 € |
| Argentinisches Rinderfilet mit gegrillten Champignons, dazu Kroketten ^{1,a} | |

Zu diesen Steak-Gerichten gehört 1 Schale Salat vom Buffet



Bei Beilagentausch für Bratkartoffeln, Folienkartoffel oder Speckbohnen berechnen wir 2,00 €.

Heiße Getränke

Tasse Café crème	3,50 €
Becher Café crème	4,40 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso macchiato	3,20 €
Cappuccino	4,00 €
Latte macchiato	4,30 €
Chococino (Kakao mit Kaffee und Sahne)	4,30 €
Glas Tee	3,60 €
Schwarzer Tee, Früchtetee, Grüner, Minze, Kamillentee, Roibos Vanille, Kräuter	
Becher Heiße-Schokolade mit Sahne ^g	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola/ Pepsi Zero ^{1,2,3,10,12}	0,3 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €
7up ³	0,3 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €
Schwip Schwap Orange ^{1,2,3,4,7}	0,3 l	3,50 €	0,5 l	5,50 €
Selters Classic	Flasche 0,25 l			3,40 €
Selters Naturell	Flasche 0,25 l			3,40 €
Selters Classic	Flasche 0,75 l			7,20 €
Selters Naturell	Flasche 0,75 l			7,20 €
Schweppes Tonic Water ²	Flasche 0,2 l			3,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3,4,11}	Flasche 0,2 l			3,50 €
Schweppes Ginger Ale ²	Flasche 0,2 l			3,50 €
Apfelsaft	Flasche 0,2 l			3,50 €
Orangensaft	Flasche 0,2 l			3,50 €
Johannisbeer-Nektar	Flasche 0,2 l			3,50 €
Kirschsaft	Flasche 0,2 l			3,50 €
Maracuja	Flasche 0,2 l			3,50 €
Fruchtsaft-Schorle Maracuja, Kirsche oder Johannisbeere			0,4 l	5,20 €

Biere

Brinkhoffs No. 1 ^a	0,3 l	3,60 €	0,5 l	5,60 €
Hövels Original ^a	0,3 l	3,70 €	0,5 l	5,70 €
Staropramen Premium (Prag) ^a	0,3 l	3,70 €	0,5 l	5,70 €
Alster, Radler, Pils-Cola ^{1,3,4,a}	0,3 l	3,60 €	0,5 l	5,60 €
Jever Fun alkoholfrei vom Fass ^a	0,3 l	3,60 €	0,5 l	5,60 €
Schöffelhofer Weizen Naturtrüb ^a			0,5 l	5,60 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei ^a			0,5 l	5,60 €
Schöffelhofer Mix ^a Zitrone oder Grapefruit			Flasche 0,33 l	3,60 €
Malzbier ^a			Flasche 0,33 l	3,60 €

Liköre

Baileys ^{9,9} auf Eis	4 cl	6,00 €
Juliska	2 cl	3,20 €
Kruskovac	2 cl	3,20 €
Sambuca	2 cl	3,20 €
Haselnuss	2 cl	3,20 €
Berliner Luft	2 cl	3,00 €
Johannisbeer-Likör	2 cl	3,00 €

Kräuter

Jägermeister	2 cl	3,20 €
Bachmann	2 cl	3,20 €
Fernet Branca	2 cl	3,20 €
Underberg	2 cl	3,20 €
Kümmerling	2 cl	3,20 €
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 €

Aquavit

Malteser	2cl	3,20 €
Linie	2cl	3,50 €
Jubiläums Aquavit	2cl	3,50 €



Spirituosen

Slivovitz	2 cl	3,20 €
Wodka	2 cl	3,20 €
Ouzo	2 cl	3,20 €
Fürst Bismarck	2 cl	3,20 €
Asbach Uralt	2 cl	3,20 €
Chivas Regal	4 cl	7,90 €
Jack Daniel's	4 cl	7,50 €
Cognac	2 cl	4,50 €
Gin	2 cl	3,20 €

Edel-Brände

MARZADRO GRAPPA

Diciotto Lune	2 cl	4,20 €
	4 cl	7,90 €
Trentina	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,50 €

SCHEIBEL PREMIUM

Williams Birne	2 cl	4,20 €
	4 cl	7,90 €
Moor Birne	2 cl	4,20 €
	4 cl	7,90 €
Altes Pflümle	2 cl	4,20 €
	4 cl	7,90 €

Weißweine

Grasevina, trocken,
Kroatien 0,2 l 7,00 €

Grauburgunder, trocken,
Nahe 0,2 l 7,00 €

Riesling, halbtrocken,
Mosel 0,2 l 7,00 €

Müller-Thurgau, lieblich,
Rheinhessen 0,2 l 7,00 €

Grasevina, trocken,
Kroatien, spritzig und
animierend 0,75 l 24,90 €

Grauburgunder, trocken, Baden
elegant und schmelzig,
ein klassischer
Kaiserstühler 0,75 l 24,90 €

Rosé-Weine

Benkovac Rosé, trocken,
Kroatien 0,2 l 7,00 €

Weißherbst mild,
Pfalz 0,2 l 7,00 €

Rotweine

Primitivo trocken, Apulien
herrliche Frucht,
ein Gaumen-Schmeichler
0,2 l 7,00 €

Cabernet Sauvignon
trocken, Frankreich
0,2 l 7,00 €

Trollinger mit Lemberger
halbtrocken,
Württemberg 0,2 l 7,00 €

Merlot Spätburgunder
lieblich, Italien 0,2 l 7,00 €

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 Fl. 22,90 €

