

Haus Dimbeck

Ankommen und sich wohlfühlen



Haus Dimbeck

*H*erzlich willkommen in unserem Restaurant.

Wir möchten, dass Sie sich in gastlicher Atmosphäre und bei gutem Service wohlfühlen.

Wir sind bemüht alle Ihre Wünsche zu erfüllen,
damit Ihnen der Aufenthalt in unserem Hause in guter Erinnerung bleibt.

*F*estliche Anlässe

begeht man am besten dort, wo elegante Räume zur Verfügung stehen und wo Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag oder Jubiläum,
für jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen
(bis zu 80 Personen), ein festliches Menü oder ein warm-kaltes Buffet.
Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Auch auf unserer **Terrasse** bieten wir ebenfalls für bis zu 50 Personen Platz.

Verbringen Sie heitere Stunden auf unserer **Kegelbahn**.

Der Saison entsprechend bieten wir zusätzlich
Wild-, Spargel- und Pfifferlingspezialitäten an.
Bitte beachten Sie unsere Sonderkarten.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

das Team vom **Haus Dimbeck**

Alle Gerichte können Sie gut verpackt auch mitnehmen! ³⁵

Aperitifs

1	Martini weiß oder rot	5 cl	5,90		4	VW Vermouth mit Williams	5 cl	7,90
2	Sherry Medium oder Trocken	5 cl	5,90		5	Hugo		7,90
3	Campari ¹ Orange oder Soda	2 cl	5,90		6	Glas Prosecco	0,1l	6,50
					7	Aperol Spritz	0,1l	7,90

Kalte Vorspeisen

111	Krabben-Cocktail mit Toast und Butter		13,90		114	Schafskäse garniert, dazu Brot und Butter		12,90
112	Mozzarella mit Tomate und Basilikum		10,90		115	Hausgebeizter Lachs mit Zwiebelringen, Meerrettich und Toast		15,90
113	Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, dazu Toast und Butter		13,90		116	Fischteller-Vorspeise Forellenfilet, hausgebeizter Lachs und Krabbencocktail		16,90

Warme Vorspeisen

120	Gebackener Camembert mit Obst ² , Preiselbeermarmelade, Toast und Butter		11,90		123	Champignonköpfe mit Weinbergschnecken gefüllt und Kräuterbutter überbacken, dazu Toast		14,90
121	Toast Hawaii Ananas und Schinken ^{1,2,3} auf Toast, mit Käse ¹ überbacken		11,90		124	Scampi Provencale in Knoblauchsauce, mit Toast		16,90
122	6 Weinbergschnecken in Knoblauchsauce, mit Toast		14,90		125	Panierter Schafskäse		14,90
					126	Weinbergschnecken 6 Stk. mit Kräuterbutter		13,90

Aus dem Suppentopf

130	Tomatencremesuppe ⁴ mit Sahnehäubchen ²		5,90		133	Gulaschsuppe ⁴ mit Brot		7,50
131	Rindfleischsuppe ⁴ mit Toast		5,50		134	Broccolicremesuppe ⁴		6,50
132	Französische Zwiebelsuppe ⁴ überbacken		7,50					

Für unsere kleinen Gäste

140	Cevapcici - Hackfleischröllchen	10,90	143	Fischstäbchen	10,90
141	Kinder-Schnitzel	10,90	144	Chicken Nuggets	10,90
142	Rindersteak auf Toast	14,90	145	Spaghetti Bolognese	10,90

Zu den Gerichten Nr. 140 - 145 servieren wir Ketchup und Pommes

Seniorenteller

150	Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln, Remouladensauce und Salat	14,90	160	„Mozart“ 2 Schweinefilets mit Madeirasauce, Kroketten und Salat	16,90
151	Warme Gemüseplatte verschiedene Gemüse mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu Champi- gnons, Salzkartoffeln und Butterreis	14,90	161	Wildragout mit Wildsauce, Pfifferlingen, Bauernspätzle und Salat	14,90
152	Putenschnitzel „Pariser Art“ dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise überzogen und Kroketten	14,90	162	Pfefferspieß verschiedene Sorten Filet mit Pommes frites und Salat	15,90
153	Putengeschnetzeltes mit Bauernspätzle und Salat	14,90	163	Pfefferhüftsteak mit Pommes frites und Salat	15,90
154	Hühnerfrikassee mit Butterreis	12,90	164	Senioren-Hirschsteak mit Pfifferlingsauce, Schattenmorellen, gefüllter Williamsbirne, Kroketten und Salat	17,90
155	Putensteak dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise überzogen und Kroketten	14,90	165	Cordon bleu mit Pommes frites und Salat	16,90
156	Leber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, gerösteten Zwiebeln, Apfel und Salat	14,90	166	Medaillons „Paris“ 2 Schweinefiletmedaillons mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu Kroketten und Salat	16,90
157	Victoriabarsch mit Salzkartoffeln und Salat	14,90	167	Medaillons „Diana“ 2 Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce überzogen, dazu Kroketten und Salat	16,90
158	Ungarisches Paprikaschnitzel mit Pommes frites und Salat	14,90	168	Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	14,90
159	Jägerschnitzel⁴ mit Pommes frites und Salat	14,90			

Vom Grill

170	Cevapcici Hackfleischröllchen	15,90	176	Dimbeck-Hacksteak mit Schafskäse gefüllt	19,90
171	Pljeskavica - Hacksteak	16,90	177	Potpourri Schweinefilet, Rinderfilet, Hacksteak und Cevapcici	19,90
172	Mixed Grill Schweinefilet, Hacksteak und Kotelett	16,90	178	Grillteller Hacksteak, Fleischspieß, Cevapcici und Kotelett	19,90
173	Raznjici zwei Fleischspieße vom Nacken	15,90	179	Bauernspieß verschiedene Fleischsorten mit Paprikasauce	19,90
174	Halb und Halb ein Spieß und Cevapcici	16,90	180	Schweinenackensteak	16,90
175	Vesalica 2 Stück Schweinelachse	16,90	181	Hähnchenbrust von Grill	16,90

Zu den Gerichten servieren wir Pommes frites, Djuvecris und Salat.

Verschiedenes

185	Leber „Ungarische Art“ geschnetzelte Leber, Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten in pikanter Tunke und Butterreis	16,90	190	Ungarisches Paprikaschnitzel paniert, mit Pommes frites und Salat	18,90
186	Satarasch geschnetzeltes Schweinefilet, Eier, Tomaten, Paprikaschoten, Butterreis und Salat	20,90	191	Cordon Bleu - paniert mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ gefüllt, dazu Pommes frites und Salat	20,90
187	Pfefferspieß⁴ verschiedene Fleischsorten am Spieß, mit Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln und Salat	19,90	192	Züricher Geschnetzeltes mit Butterreis und Salat	21,90
188	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat	16,90	193	Pfefferschnitzel⁴ - paniert mit Pommes frites und Salat	17,90
189	Jägerschnitzel⁴ - paniert mit Pfifferlingsauce, Pommes frites und Salat	18,90	194	Champignonschnitzel - unpaniert - mit Pommes frites und Salat	18,90

Original Argentinische Steaks

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:
English(rot) - **Medium** (rosa) - **Well done** (durch)

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern,
wird Ihr Steak Medium (rosa) gegrillt.



200	Hüftsteak	ca. 200 g	22,90	205	Rumpsteak	ca. 200 g	22,90
201	Hüftsteak	ca. 300 g	26,90	206	Rumpsteak	ca. 300 g	30,90
203	Filetsteak	ca. 200 g	30,90				
204	Filetsteak	ca. 300 g	34,90				

Zu diesen Gerichten servieren wir Folienkartoffel und Salat.

Pfeffersteaks

210	Hüftsteak	ca. 200 g	22,90	212	Filetsteak	ca. 200 g	30,90
211	Rumpsteak	ca. 200 g	26,90	213	Putensteak	ca. 200 g	22,90

**Zu diesen Steaks servieren wir Pfefferrahmsauce
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Salat.**

Etwas für Feinschmecker

215	Hüftsteak	ca. 200 g	22,90	217	Filetsteak	ca. 200 g	31,90
216	Rumpsteak	ca. 200 g	26,90	218	Putensteak	ca. 200 g	22,90

**Zu diesen Steaks servieren wir Broccoli mit Sauce Hollandaise
überzogen und Kroketten.**

Steaks mit allem

220	Rumpsteak „Schweizer Art“	26,90	223	Mix-Steakteller	30,90
	gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln und Salat			Rinderfilet, Schweinefilet, Rumpsteak, Broccoli mit Sauce Hollandaise überzogen und Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln	
221	Rumpsteak „Lionese“	26,90	224	Trio Grande	30,90
	mit Butterbohnen, gerösteten Zwiebeln und Krokette			drei Medaillons vom Grill, mit Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln, dazu Salat	
222	Rumpsteak „Förster Art“	30,90	225	Filetsteak „Dimbeck“	34,90
	mit Pfifferlingen, Broccoli mit Sauce Hollandaise überzogen, Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln, dazu Salat			mit Pfifferlingen, Krokette, Pfannengemüse und Salat	

Medaillons

230	„Dimbeck“-Medaillon	27,90	233	Medaillon „Paris“	23,90
	drei Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen, Pfannengemüse und Krokette			drei Schweinefiletmedaillons mit Sauce Hollandaise überzogen, Krokette und Salat	
231	Medaillon „Diana“	23,90	234	Putenmedaillons	23,90
	drei Schweinefiletmedaillons mit Champignoncremesauce ⁴ , Butterreis, Krokette und Salat			drei Putenmedaillons mit Broccoli mit Sauce Hollandaise überzogen, dazu Bratkartoffeln mit Speck ⁹ und Zwiebeln	
232	„Mozart“	23,90			
	drei Schweinefiletmedaillons mit Madeirasauce, Krokette und Salat				

Vom Lämmchen

240	Lammkotelett	26,90	242	Lammspieß	27,90
				mit Knoblauchsauce	
241	Lammhüftsteak	28,90			

**Zu diesen Lammgerichten servieren wir Bratkartoffeln mit Speck
und Zwiebeln, Butterbohnen und Salat.**

Aus der Pfanne

250	Leskovacka Muckalica gedünstete Schweinefilets mit Paprikaschoten, Tomaten, Zwiebeln, Salzkartoffeln und Salat	25,90	251	Spanischer Pfeffertopf Filetstreifen in pikanter Sauce ⁴ , mit Reis und Salat	29,90
-----	--	--------------	-----	---	--------------

Fischgerichte

260	Viktoriabarschfilet	23,90	263	Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ ein Stück	20,90
261	Lachsfilet	24,90	265	Fischteller verschiedene Sorten Fisch vom Grill	31,90

Zu den Fischgerichten servieren wir Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat.

Aus dem Wald

270	Wildragout mit Pfifferlingsauce, Bauernspätzle und Salat	23,90	272	Jägertopf mit Pfifferlingsauce, Kroketten und Salat	27,90
271	Wildschweinmedaillons mit Mischpilzsauce, Kroketten und Salat	30,90	273	Hirschsteak mit Pfifferlingsauce, Schattenmorellen, gefüllter Williamsbirne, Kroketten und Salat	29,90



Platten ab 2 Personen

<p>277 Grillplatte 50,90 verschiedene Sorten Fleisch vom Grill, dazu verschiedene Gemüse mit Sauce Hollandaise überzogen, Pommes frites, Djuvecreis und Salat</p> <p>279 Dimbeck Spezialplatte 55,90 nach Art des Hauses</p>	<p>278 Steakplatte 67,90 Filetsteak, Rumpsteak und Schweinefilet, reichlich garniert dazu Salat</p>
--	--

Salate

<p>280 Kleiner gemischter Salat 5,50</p> <p>281 Salatplatte Adria 13,90 mit Schafskäse und Oliven</p> <p>282 Thunfischsalat 13,90</p>	<p>283 Salat mit Putenstreifen 15,90</p> <p>284 Salatteller „Dimbeck“ 16,90 Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebelringe, Zitrone und hausgebeizter Lachs</p>
--	---

Beilagen

Kartoffelbeilagen

290 Folienkartoffel 5,00 mit Crème fraîche	291 Bratkartoffeln 5,00 mit Speck ⁹ und Zwiebeln	292 Pommes frites 5,00	293 Kroketten 5,00
---	--	--------------------------------------	----------------------------------

Saucen

300 Pfefferrahmsauce⁴ 4,00	301 Sauce Hollandaise 4,00	302 Sauce Bèarnaise 4,00	303 Champignonrahmsauce⁴ 4,00	304 Pfeffersauce⁴ 4,00	305 Ajvar 3,20	306 Kräuterbutter 4,00
---	--	--	--	---	------------------------------	--------------------------------------

Gemüsebeilagen

310 Broccoli 5,00 mit Sauce Hollandaise überzogen	311 Prinzessbohnen 5,00 mit Speck ⁹ und Zwiebeln	312 Blattspinat 5,00 mit Sahne ² und Knoblauch	313 Champignons 7,00	314 Pfifferlinge 10,00	315 Geröstete Zwiebeln 4,00	316 Butterreis oder Djuvecreis 5,00	317 Pfannengemüse 6,00
--	--	--	------------------------------------	--------------------------------------	---	---	--------------------------------------

Dessert

320	Palatschinken (Pfannkuchen) mit Konfitüre und Schlagsahne ²	9,70	327	Vanilleeis ¹ mit heißen Kirschen und Sahne ²	9,20
321	Palatschinken (Pfannkuchen) mit Vanilleeis ¹ , heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	11,50	328	Vanilleeis ¹ mit heißen Himbeeren und Sahne ²	10,50
322	Palatschinken (Pfannkuchen) mit Vanilleeis ¹ , heißer Schokolade und Schlagsahne ²	11,50	329	Erdbeerbecher (saisonbedingt) mit Sahne ²	9,20
323	Palatschinken (Pfannkuchen) mit Vanilleeis ¹ , heißen Kirschen und Schlagsahne ²	11,50	330	Dänischer Kaffeeklatsch Vanilleeis ¹ mit Schokoladensauce, garniert mit Sahne ² und Schokostreuseln	7,00
324	Gemischtes Eis je eine Kugel Vanille ¹ -, Erdbeer- und Schokoladeneis	5,90	331	Schoko Vulkan Schokotörtchen mit Vanilleeis und heißen Himbeeren	10,90
325	Gemischtes Eis mit Sahne ²	6,30			
326	Coupe Dänemark Vanilleeis ¹ mit heißer Schokosauce, Eierlikör und Sahne ²	8,50			

Warme Getränke

Julius-Meinel Kaffee aus Wien seit 1862
Kaffee Spezialitäten

10	Espresso ⁵	3,00	16	Tasse Kakao mit Sahne ²	4,00
11	Espresso Macchiato ⁵	3,30	17	Glass Tee	3,50
12	Milchkaffee	4,50	18	Espresso Affogato Vanilleeis und Amaretto	6,90
13	Latte Macchiato	4,70			
14	Cappuccino	3,90			
15	Original Mocca	4,50			



1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsmittel
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
8 Säuerungsmittel
9 Nitritpökelsalz
11 geschwärzt

13 mit Phosphat
14 chininhaltig
15 Phenylalaninquelle (Säuerungsmittel)
35 Nur zum sofortigen Verzehr

Alle Gerichte sind mit den entsprechenden Kennziffern gekennzeichnet!

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.

Alkoholfreie Getränke

25	Coca Cola ^{1,5,8}	Fl. 0,2 l	2,90	33	Johannisbeersaft	0,2 l	3,00
26	CocaCola Zero ^{1,5,8}	Fl. 0,2 l	2,90	34	Orangensaft	0,2 l	3,00
27	Fanta ^{1,3,8}	Fl. 0,2 l	2,90	35	Tonic Water ¹⁴	Fl. 0,2 l	3,00
28	Sprite ^{1,3,8}	Fl. 0,2 l	2,90	36	Bitter Lemon ¹⁴	Fl. 0,2 l	3,00
29	Mezzo Mix ^{1,3,5,8}	Fl. 0,2 l	2,90	37	Apfelschorle	0,3 l	3,00
30	Mineralwasser	0,25 l	2,80	38	Apfelschorle	0,4 l	3,10
31	Mineralwasser	0,7 l	6,00	39	Johannisbeerschorle	0,3 l	3,10
32	Apfelsaft	0,2 l	3,00				



Biere

48	KönigPilsener	0,3 l	2,80	52	Radler	0,3 l	2,60
49	KönigPilsener	0,4 l	3,40	53	Alster	0,3 l	2,60
50		0,3 l	2,80	54	Krefelder	0,3 l	2,60
51		0,4 l	3,40	55		0,3 l	2,80
				56		0,4 l	3,40
				57	 ERDINGER Weißbier	0,5 l	4,50
				58	 ERDINGER ALKOHOLFREI	0,5 l	4,50

Spirituosen

60	Weizenkorn	2 cl	2,60	68	Fernet Branka / Menta	2 cl	3,00
61	Wacholder	2 cl	2,90	69	Williamsbirne	2 cl	3,00
62	Slivovitz	2 cl	2,90	70	Grappa	2 cl	3,20
63	Julischka	2 cl	2,90	71	Slivovitz / Julischka	4 cl	3,90
64	Obstler	2 cl	2,90	72	Baileys ^{1,5,15}	2 cl	3,60
65	Malteser Kreuz	2 cl	3,00	73	Ramazzotti	2 cl	3,00
66	Linie	2 cl	3,60	74	Absolut Wodka	2 cl	3,00
67	Jägermeister	2 cl	3,00	75	Ouzo	2 cl	3,00
				76	Averna	2 cl	3,00
				77	Sambuca	2 cl	3,40
				78	Limoncello	2 cl	3,40

Cognac & Whisky

76	Hennessy	2 cl	6,10	78	Jack Daniels	2 cl	5,40
77	Johnnie Walker	2 cl	5,10	79	Chivas Regal	2 cl	6,20

Weine

Offene Rotweine -

Karaffe 0,25 l

80	Dalmatiner lieblich	6,90
81	Vranac trocken	6,90

Offene Weißweine -

Karaffe 0,25 l

82	Chardonnay trocken	8,90
83	Hauswein lieblich	6,90
84	Hauswein trocken	6,90
85	Weinschorle	5,90

Offene Roséweine -

Karaffe 0,25 l

86	Hauswein trocken	6,90
87	Weißherbst lieblich	6,90

Rotweine -

Flasche 0,75 l

90	Primus Primitivo trocken und weich	24,00
91	Merlot sanft, vollmundig	26,00
92	Vranac trocken	23,00
93	Los Vascos trocken	37,00

Weißweine -

Flasche 0,75 l

94	Riesling lieblich	23,00
95	Chardonnay trocken	25,90
96	Lugana trocken	26,90
97	Chablis trocken	39,90
98	La Dei Frati Lugana trocken	37,90
99	CaDeiFrat Lugana Brolettino	42,90

Sekt & Champagner

100	Piccolo Mionetto	0,2 l	10,90	103	Fürst von Metternich	Fl. 0,75 l	29,00
101	Hausmarke Sekt	Fl. 0,75 l	22,90	104	Brut Imperial	Fl. 0,75 l	99,00
102	Prosecco	Fl. 0,75 l	26,90		Moët & Chandon		

Verschenken Sie genussvolle Stunden.



GESCHENK
Gutscheine

Einzulösen bei:

Dimbeck 31

**Haus
Dimbeck**

45470 Mülheim a.d. R.

im Wert von in Worten
Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgelöst werden.

Datum u. Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

Wir stellen gerne Geschenkgutscheine für Sie aus.