



RESTAURANT

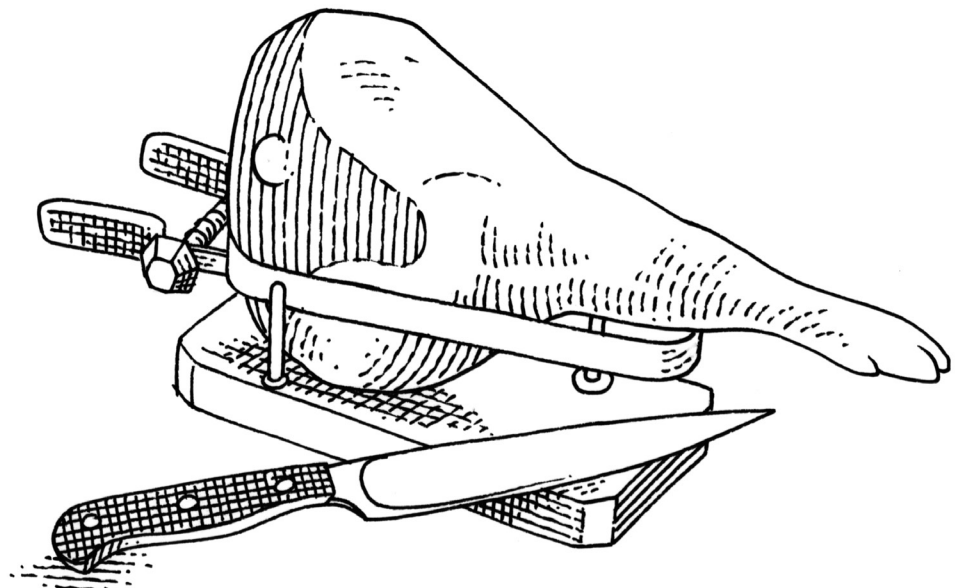
ive

MIKELIĆ

Im Hause zur Trotzburg
Rheinberger Straße 1+3
47441 Moers
Telefon 02841 / 169 9980

BESONDERS ZU EMPFEHLEN

- 149* Wiener Schnitzel vom Kalb ^{1.4.A.B.G} 19,50 €
mit bayrischem Kartoffelsalat
oder Pommes Frites und frischem Salat
- 150* Kalbsleber »Berliner Art« ^{A.C} 19,50 €
mit Apfelscheiben, gerösteten Zwiebeln
und Kartoffelpüree
- 151* Lammfilet ^{2.C} 24,50 €
in Thymian-Honig-Sauce, mit Bratkartoffeln
und zarten Butterbohnen
- 152* Schweinefilet GTI ^{1.4.C} 21,50 €
Mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuveð-Reis,
Pommes Frites und frischer Salat
- 153* Serrano-Schinken ^{A.C.G} 12,00 €
Handgeschnitten vom Contador mit Brot,
Butter und Olive



KLEINE GERICHTE UND VORSPEISEN

1	Büsumer Krabbencocktail ^{1.2.4.7.A.C.D} Mit Toast und Butter	12,20 €
2	Geflügelsalat »Hawaii« ^{1.2.4.7.A.C} Mit Toast und Butter	10,00 €
3	»Wilder Kaiser« bunter Salat mit Rinderfiletstreifen	14,90 €
4	Schafskäse ^{A.C} mit Zwiebelringen, Butter und Brot	5,90 €
5	Große Salatplatte ^{A.C} Mit Schafskäse und Weißbrot	11,50 €
6	Gebackener Camembert ^{2.A.C} Mit Preisselbeeren, Petersilie und Vollkornbrot	8,50 €
7	Gebackene Paprika ^A In Knoblauch eingelegt, dazu Weißbrot	4,80 €
9	Hirtensalat ^{A.C} Tomaten, Gurken und Paprika mit Schafskäse (geraspelt), dazu Weißbrot	8,60 €
10	Pulposalat ^{A.F} Gekochter Pulpo (Tintenfisch) mit Kartoffeln untereinander, mit Knoblauch und Weißbrot	12,00 €
11	Gambas ^{A.D} drei ganze Stücke, nach Art des Hauses	11,90 €
34	Diverse Salate (Extra-Portion)	4,50 €

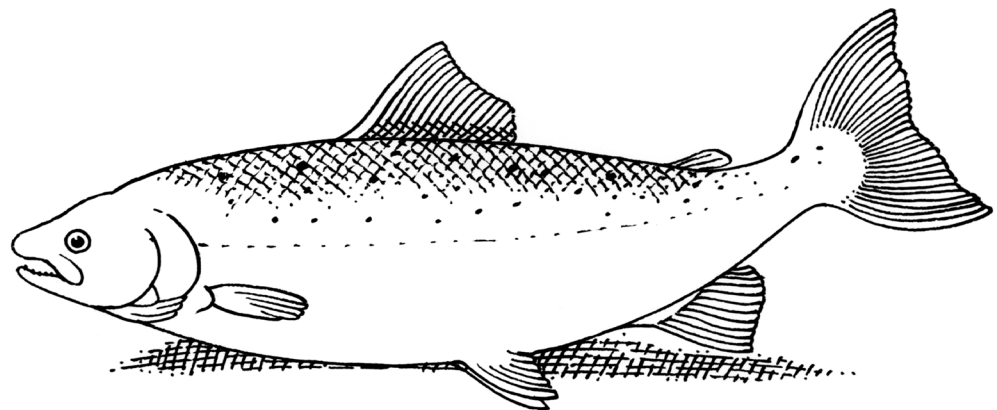
SUPPEN

- | | | |
|----|--|--------|
| 20 | Rindfleisch- oder Hühnersuppe ^{A.H}
hausgemacht | 4,50 € |
| 21 | Fischsuppe »Dalmatinischer Art« ^{A.E.H}
Mit Knoblauch, hausgemacht | 9,30 € |
| 22 | Ragoutsuppe ^{A.3.4}
Scharf gebundene Fleischsuppe | 6,50 € |
| 23 | Tomatencreme-Suppe ^{A.3.4} | 4,00 € |

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- | | | |
|-----|---|------------|
| 113 | Gambas ^{A.D}
sechs ganze Stücke, nach Art des Hauses | 22,50 € |
| 112 | Sardellen ^{1.2.4.A.C.E}
kleine, ohne Kopf gebratene Fische
mit Tartare-Sauce, Salat und Weißbrot | 12,50 € |
| 118 | Seezunge (ca. 400 g) ^{1.4.C.E}
mit Butterkartoffeln und
grünem Salat in Sahne-Dressing | Tagespreis |
| 120 | Calamares ^{1.4.A.C.F}
in der Pfanne gebraten,
mit Weißbrot und Tartare-Sauce | Tagespreis |
| 121 | Forelle »Blau« oder »Müllerin« ^E
mit Salzkartoffeln und Salat | 14,50 € |
| 122 | Kabeljau-Filet (gekocht) ^{1.2.4.C.E.G}
In pikanter Senf-Sauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat | 21,90 € |

- 123 Kabeljau-Filet (natur gegrillt) ^E 21,90 €
in Knoblauchsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 124 Seewolf (Loup de Mer) oder Goldbrasse ^E Tagespreis
gegrillt, mit Zwiebelkartoffeln und Salat
- 198 Kleines Kabeljau-Filet (natur gegrillt) ^E 16,90 €
mit Knoblauch- oder Tartare-Sauce,
dazu Bratkartoffeln und Salat
- 125 Lachsfilet ^E 21,90 €
geschmort mit Orangen-Sahne-Sauce,
Kartoffeln und Salat



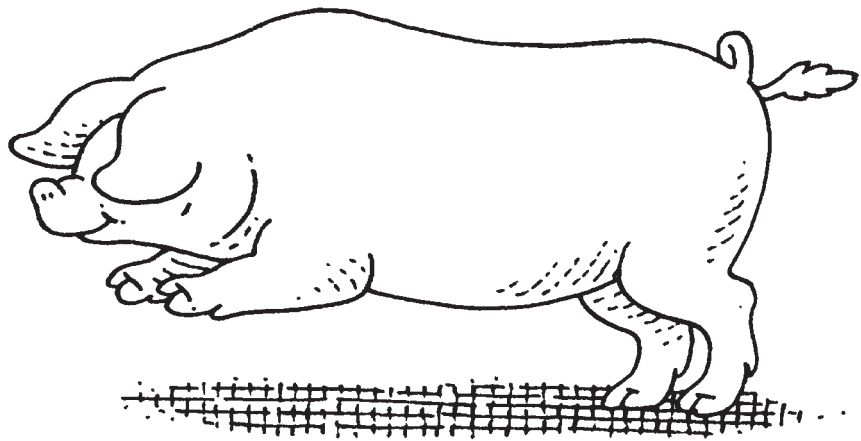
HAUPTGERICHTE

- | | | |
|----|---|---------|
| 51 | Dalmatinischer Rostbraten ^{A.C}
Zartes Rumpsteak in Knoblauchsauce,
mit Butterreis und Salat | 23,90 € |
| 55 | Schweine-Medaillons ^{1.2.4.5}
in Rahmsauce, mit Kroketten,
Butterreis und Salat | 19,90 € |
| 57 | Scharfe Pfanne ^C
mageres, gegrilltes Schweinefleisch in Streifen
geschnitten, mit frischen Paprika, Zwiebeln und
Tomaten geschmort, dazu Butterreis | 18,50 € |
| 61 | Cordon Bleu ^{3.5.A.B.C}
Schweineschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Pommes Frites und Salat | 18,90 € |
| 62 | Jägerschnitzel
mit Pommes Frites und Salat | 16,90 € |
| 63 | Schnitzel »Wiener Art« ^{A.B}
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat | 14,50 € |
| 64 | Zwiebelrostbraten ^{1.4}
mit Pommes Frites und Salat | 23,90 € |

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

71	Ražnjići ^{1.4} zwei Fleischspieße mit Djuveđ-Reis und Salat	13,50 €
72	Čevapčići ^{1.4} Hackfleischröllchen mit Djuveđ-Reis und Salat	12,90 €
73	Grill-Teller ^{1.4} Hacksteak, Kotelette, Fleischspieß und Hackfleischröllchen, dazu Pommes Frites, Djuveđ-Reis und Salat	14,90 €
75	Schaschlik ^{1.4} Schweinefilespieß mit Speck, Röstzwiebeln, Djuveđ-Reis und Salat	19,00 €
76	Halb und Halb ^{1.4} Ein Raznjici und vier Cecapcici mit Pommes Frites, Djuveđ-Reis und Salat	13,50 €
77	Pljeskavica ^{1.4} Hackfleischsteak mit Zwiebeln, Djuveđ-Reis und Salat	13,50 €
78	Pljeskavica »Sir« ^{1.4} Hackfleischsteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuveđ-Reis und Salat	16,00 €
80	Vješalica ^{1.4} Schweinespitzenfilet gegrillt mit Pommes Frites, Djuveđ-Reis und Salat	18,50 €
82	Gusarski-Spieß ^{1.4} Schweinesteak, Rumpsteak, Speck, Hacksteak, Debrezinerwurst, Pommes Frites, Djuveđ-Reis und Salat	18,90 €

- 83 Piraten-Spieß ^{1.4} 18,90 €
Čevapčići und Schweinefilets im Speckmantel
mit Röstzwiebeln, Pommes Frites,
Djuveđ-Reis und Salat
- 84 Cordon Rouge ^{1.3.4} 24,50 €
Rumpsteak mit Schinken und Käse gefüllt,
Djuveđ-Reis und Salat
- 85 Potpourri ^{1.4} 18,90 €
Schweinefleisch, Rumpsteak, Hacksteak,
Leber, Speck, Pommes Frites, Djuveđ-Reis und Salat



STEAKS

ARGENTINISCHES RINDFLEISCH

101	Filetsteak (gegrillt) ^{1.4} mit Pommes Frites und Salat	26,90 €
103	Pfeffersteak ^{1.2.4.C} in Sauce Diable, mit Pommes Frites, Butterreis und Salat	26,90 €
104	Filetsteak »Hausart« ^{1.4.5.A.B.C} in Cognacsauce, mit Pfifferlingen, Spargel, Gemüse, Kroketten und Butterreis	27,90 €
106	Pepperonisteak ^C Rumpsteak in scharfem Paprikagemüse, dazu Butterreis	24,50 €
107	Rumpsteak »Torero« ^{1.5} gegrillt, mit Röstzwiebeln, Pommes Frites und Salat	23,90 €
108	Rumpsteak ^{1.4.C} gegrillt, mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat	23,90 €
109	Kleines Rumpsteak ^{1.4} mit Pommes Frites und Salat	15,90 €
110	Kleines Schweine-Pfeffersteak ^{1.4.C} in Pfefferrahmsauce, mit Pommes Frites oder Butterreis und Salat	14,20 €
199	Kleines Filetsteak ^{1.4} mit Pommes Frites und Salat	17,50 €

KINDER UND SENIOREN

91	Hackfleischröllchen ⁴ mit Pommes Frites	8,50 €
92	Kleiner Ražnjići ⁴ Fleischspieß mit Pommes Frites und Salat	8,90 €
94	Kleines Wiener Schnitzel ⁴ mit Pommes Frites und Salat	9,20 €

BEILAGEN (EXTRA PORTION)

41	Blatt- oder Rahmspinat, Gemüse	5,00 €
42	Pommes Frites oder Djuveđ-Reis	4,50 €
43	Bratkartoffeln	4,50 €



DESSERT

- | | | |
|-----|--|---------|
| 203 | Eisbecher »Antez« ^{1.2.10.C}
Eis mit Früchten, Maraschino und Sahne | 7,00 € |
| 204 | Gemischtes Eis ^{1.2.C}
Mit oder ohne Sahne | 4,90 € |
| 205 | Birne Helene ^{1.2.7.B.C.}
Vanilleeis mit Birne und heißer Schokolade | 9,90 € |
| 206 | Vanille-Eis ^{1.2.B.C.}
mit heißen Kirschen oder Himbeeren | 6,50 € |
| 207 | Palačinke ^{1.2.A.B.C}
mit Marmeladen- oder Schokoladensauce | 7,00 € |
| 208 | Palačinke »Spezial« (2 Stück) ^{1.2.A.B.C}
mit Vanille-Eis, Schokoladen-Sauce
und heißem Kruskovac | 12,00 € |
| 209 | Palačinke »Spezial« (1 Stück) ^{1.2.A.B.C}
mit Vanille-Eis, Schokoladen-Sauce
und heißem Kruskovac | 6,00 € |

In allen Preisen sind Bedienung und gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Restaurant Ive Mikelić
Im Hause zur Trotzburg
Rheinberger Straße 1+3
47441 Moers
Telefon 02841 / 169 9980

GETRÄNKEKARTE

Biere vom Fass

König-Pilsener <small>Gerstenmalz</small>	0,3 l	2,60 €
König-Pilsener <small>Gerstenmalz</small>	0,2 l	1,70 €
Sion Kölsch <small>Gerstenmalz</small>	0,2 l	1,70 €
Diebels Alt <small>Gerstenmalz</small>	0,3 l	2,70 €
Diebels Alt <small>Gerstenmalz</small>	0,2 l	1,80 €
Pilsener Urquell <small>Gerstenmalz</small>	0,3 l	3,00 €
Pilsener Urquell <small>Gerstenmalz</small>	0,2 l	2,00 €

Flaschenbiere

Jever, alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Bitburger, alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Erdinger <small>Weizen</small>	0,5 l	3,90 €
Erdinger, alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Malzbier ² »Feldschlösschen«	0,2 l	1,70 €
Malzbier ² »Feldschlösschen«	0,3 l	2,60 €

WEISSWEINE

Graševina ¹²	1,0 l	16,00 €
trockener Landwein, Kroatien	0,2 l	3,80 €

Laški Riesling ¹²	1,0 l	16,00 €
halbtrocken, Kroatien	0,2 l	3,80 €

Grauburgunder	0,75 l	19,50 €
Baden, Kaiserstuhl	0,2 l	5,00 €

Grauburgunder, Hand in Hand ¹²	0,75 l	21,50 €
Meyer Neckel + Klump, Baden	0,2 l	6,00 €

Weißburgunder ¹²	0,75 l	21,50 €
Spiess, trocken – frisch, Rheinhessen	0,2 l	6,00 €

Lugana Villa Rossa ¹²	0,75 l	21,50 €
Italien	0,2 l	6,00 €

Lugana Cà dei Frati ¹²	0,75 l	27,50 €
trocken, harmonisch, feines Aroma Venetien		

ROTWEINE

Plavac ¹²	1,0 l	16,00 €
trockener Landwein, Dalmatien	0,2 l	3,80 €

Merlot ¹²	1,0 l	16,00 €
trockener französischer Landwein	0,2 l	3,80 €

Kadarka ¹²	1,0 l	16,00 €
lieblich, Mazedonien	0,2 l	3,80 €

Rioja – Campo Viejo	0,75 l	19,50 €
trocken, Spanien	0,2 l	6,00 €

Primitivo, Doppio Passo ¹²	0,75 l	21,50 €
trocken, Italien	0,2 l	6,00 €

Gran Passione ¹²	0,75 l	19,50 €
trocken – vollmundig, Venetien	0,2 l	6,00 €



GETRÄNKEKARTE

Spirituosen

Fernet branca	0,04 l	4,50 €
Ramazotti	0,04 l	4,50 €
Pelinkovac	0,04 l	4,00 €
Averna	0,04 l	4,00 €
Aquavit	0,02 l	3,50 €
Underberg	0,02 l	3,50 €
Slivovitz	0,02 l	2,50 €
Julischka	0,02 l	2,50 €
Opa Grappa	0,02 l	3,00 €
Barack Palinka	0,02 l	3,50 €
Williams	0,02 l	3,50 €

Sekt

Prosecco Glas	0,15 l	5,00 €
Prosecco Flasche	0,75 l	21,00 €
Fürst Metternich Flasche	0,75 l	23,90 €

GETRÄNKEKARTE

Warme Getränke

Espresso ⁸		2,50 €
Cappuccino ⁸		3,50 €
Tasse Kaffee ⁸		2,50 €
Tee ²		2,50 €

Kalte Getränke, alkoholfrei

Mineralwasser Gerolsteiner	0,75 l	4,80 €
Mineralwasser Gerolsteiner	0,25 l	2,20 €
Pepsi Cola ^{2.8}	0,2 l	2,20 €
Mirinda ²	0,2 l	2,20 €
Pepsi Cola ^{2.8.10.11}	0,33 l	3,00 €
Apfelschorle	0,3 l	3,00 €
Bitter Lemon ^{2.9}	0,2 l	2,50 €
Orangensaft Granini	0,2 l	3,50 €

KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN IM GASTRONOMIEBEREICH

Tabelle zur Erklärung der Fußnoten in Folge der Pflicht zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Imitaten und wertgeminderten Lebensmitteln bei loser Abgabe nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV), der Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (KoffErfrGetrV) sowie der Aromenverordnung (AromenV):

Nr.	Hinweis	Gesetzliche Grundlage
1	mit Konservierungsstoff	§ 9 ZZuV
2	mit Farbstoff	§ 9 ZZuV
3	mit Antioxidationsmittel	§ 9 ZZuV
4	mit Geschmacksverstärker	§ 9 ZZuV
5	geschwefelt	§ 9 ZZuV
6	geschwärzt	§ 9 ZZuV
7	gewachst	§ 9 ZZuV
8	koffeinhaltig	§ 1 KoffErfrGetrV
9	chininhaltig	§ 5 AromenV
10	mit Süßungsmitteln	§ 9 ZZuV
11	enthält eine Phenylalaninquelle	§ 9 ZZuV
12	Sulfite	§ 9 ZZuV

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

- A. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1)
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1)
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
 - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1)
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
 - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
 - d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
 - b) Laktit
- H. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse, Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wagenh.) K.Koch), Paranüsse, Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulphine in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

(1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.