

Speisekarte



Verehrte Gäste,
bitte stellen Sie sich Ihren Beilagen-Salat nach
Ihrem Wunsch an unserer Salatbar zusammen.



Kalte Vorspeisen

- | | | |
|----------|---|------|
| 2 | Bruschetta 🌾🍷
<i>mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch</i> | 8.50 |
| 4 | Tsatsiki 🌾🍷
<i>original aus griechischem Joghurt, dazu Brot</i> | 5.50 |

Suppen & warme Vorspeisen

- | | | |
|-----------|---|-------|
| 21 | Tomatencremesuppe 🌾🍷
<i>mit Basilikum-Öl & Brot</i> | 6.00 |
| 12 | Riesengambas „Provencale“ 🌾🍷🐷
<i>in fruchtiger Tomaten-Knoblauchsauce auf Salatbett</i> | 14.50 |
| 13 | Gebratener Schafskäse 🍷🍷④
<i>in Speckmantel auf Salatbett beträufelt mit Olivenöl</i> | 9.50 |

Vegetarisch

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 39 | Gemüseschnitzel 🌾🍷
<i>mit Süßkartoffel-Pommes & Champignon-Rahmsauce</i> | 16.00 |
| 40 | Pasta „mediterran“ 🌾🍷🍷
<i>mit einem Hauch Knoblauch, dazu Gemüsestreifen an Olivenöl</i> | 16.00 |



Uns liegt die regionale Herkunft von Fleisch und Gemüse besonders am Herzen: Kartoffeln, saisonales Gemüse & Salate beziehen wir von unseren Sermern Bauern Radmacher & Blumenkamp, auch Schweinefleisch & Geflügel aus der Region.

Salatteller

- 30 Camembert im Knuspermantel** 🌾🍷🍷🍷
auf buntem Salat, Rote Beete, Walnüsse, Brot,
Vinaigrette aus weißem Balsamico & Olivenöl 13.50
- 31 Salat „Hähnchen“** 🍷
mit gebratenen Hähnchen-, Paprika-, Zucchiniestreifen &
hausgemachtem Joghurt-Dill-Dressing 16.00
- 32 Salat „Beef“** 🍷🍷
mit gegrillten Rindersteakstreifen, Balsamico-Creme &
Vinaigrette aus weißem Balsamico & Olivenöl 18.50
- 33 Salat „Lachs“** 🐟🍷
mit gebratenen Lachsstreifen & hausgemachtem Joghurt-Dill-Dressing 16.50

Fisch

- 81 Lachsfilet** 🌾🍷🐟
an Bandnudeln mit mediterranem Gemüse 23.50
- 84 Pasta „Lachs“** 🌾🍷🐟
mit Lachs- & Gemüsestreifen in Weißwein-Dillsauce 18.50
- 87 Pasta „Gambas“** 🌾🍷🐟
in Parmesan-Cremesoße 23.00



Vom Grill

- 102 Hähnchenbrust „vom Grill“** 🌿🍷🍷🍷³ 19.00
mit Champignon-Rahmsoße & Kroketten
- 104 Schweinemedallions „Pfeffer“** 🌿🍷 20.50
gegrillt mit Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites
- 108 Schweinemedallions überbacken** 🌿🍷 21.50
mit Champignonrahmsauce & Käse überbacken, dazu Kroketten
- 130 Ćevapčići** 16.50
Hackfleischröllchen, dazu Djuvečreis & Pommes frites
- 133 Pljeskavica „Spezial“** 🍷³ 18.50
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, dazu Djuvečreis & Pommes frites
- 134 „Sermer“ Grillteller** ⁴ 22.00
ein Schweine-, ein Hähnchen-, ein Rindermedaillon, zwei Ćevapčići & Scheibe Speck, dazu Djuvečreis & Pommes frites
- 126 „Holtumer Landhof“ Beef Burger** ⁴ 21.00
mit krossem Bacon, Cheddarkäse, Cocktailsauce, Tomate, Saure Gurke, dazu Pommes frites

Steak-Spezialitäten vom Grill

- 135 Lustiger Bosniak** 🍷¹³⁵ 28.00
Rumpsteak vom Black Angus-Rind gefüllt mit Kochschinken & Käse, dazu Djuvečreis & Pommes frites
- 138 Pfefferrumpsteak** 🌿🍷 28.00
vom Black Angus-Rind mit Pfeffer-Rahmsauce, dazu Kroketten
- 139 Champignonrumpsteak** 🌿🍷 28.00
vom Black Angus-Rind mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten



Wie wünschen Sie sich Ihr Steak?

„Englisch“ = blutig gegrillt ♦ „Medium“ = rosa gegrillt ♦ „Well done“ = durchgegrillt



Falls von Ihnen nicht anders gewünscht, werden unsere Steaks immer „Medium“ gegrillt.



Uns liegt die regionale Herkunft von Fleisch und Gemüse besonders am Herzen: Kartoffeln, saisonales Gemüse & Salate beziehen wir von unseren Sermern Bauern Radmacher & Blumenkamp, auch Schweinefleisch & Geflügel aus der Region.

Schnitzel

- | | | |
|-----------|--|-------|
| 60 | Schnitzel „Wiener Art“ 🌾🍷🍷
<i>mit Pommes frites</i> | 15.00 |
| 61 | Cordon bleu „Wiener Art“ 🌾🍷🍷①③⑤
<i>gefüllt mit Kochschinken & Käse, dazu Pommes frites</i> | 19.00 |
| 62 | Schnitzel „ungarisch“ 🌾🍷🍷
<i>mit Paprika-Tomaten-Zwiebelsauce, dazu Pommes frites</i> | 18.00 |
| 63 | Schnitzel „überbacken“ 🌾🍷🍷③
<i>mit Käse, gedünsteten Champignons & Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln</i> | 19.00 |
| 64 | Schnitzel „Champignon-Rahm“ 🌾🍷🍷
<i>mit Champignon-Rahmsauce & Kroketten</i> | 18.00 |

Kindergerichte

- | | | |
|------------|--|------|
| 201 | Schnitzel 🌾🍷 <i>mit Pommes frites</i> | 9.50 |
| 202 | Chicken Nuggets 🌾🍷 <i>mit Pommes frites</i> | 9.50 |
| 204 | Nudeln <i>mit Tomatensoße</i> | 8.50 |

Alle Hauptgerichte auch als Seniorenportionen erhältlich.



Uns liegt die regionale Herkunft von Fleisch und Gemüse besonders am Herzen: Kartoffeln, saisonales Gemüse & Salate beziehen wir von unseren Sermern Bauern Radmacher & Blumenkamp, auch Schweinefleisch & Geflügel aus der Region.

Dessertkarte

Panna cotta  5.00
mit Waldbeerensauce

Mousse au Chocolat   5.50
hausgemachtes dunkles Schokoladenmousse mit Himbeersauce

Eis nach Wunsch    ①
Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer-, Haselnuss-, Walnusseis, Zitronensorbet
je Kugel 1.50
Portion Sahne 0.80

Gemischtes Eis  ① 5.00
Vanille-, Schokoladen- & Erdbeereis mit Sahne

Coup Dänemark  ① 6.50
Vanilleeis, heiße Schokoladensauce & Sahne

Nussbecher   ① 7.20
Nusseis mit ganzen Nüssen, Karamellsauce & Sahne

Eierlikörbecher   ① 7.00
Vanille- & Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne

Ein Palačinke mit Konfitüre   5.50

mit Vanilleeis & Schokoladensauce     ① 6.90



Biere vom Fass

Beck's Pils	03 l	3.30	05 l	5.30
Diebels Alt	03 l	3.30	05 l	5.30
Alster	03 l	3.30	05 l	5.30
Radler	03 l	3.30	05 l	5.30
Pils-Schuss	03 l	3.30	05 l	5.30
Alt-Schuss	03 l	3.30	05 l	5.30
San Miguel	03 l	3.70		
Franziskaner Hefe-Weißbier naturtrüb	03 l	3.50	05 l	5.50



Flaschenbiere

Beck's Blue alkoholfrei	FL 033 l	3.30
Franziskaner Hefe-Weißbier naturtrüb alkoholfrei	FL 05 l	5.50
Feldschlösschen Malz Klassik ⑤	FL 033 l	3.30



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ①⑤⑩⑭	03 l	3.00	05 l	5.00
Coca Cola zero ①⑤⑩	03 l	3.00	05 l	5.00
Fanta ①⑤	03 l	3.00	05 l	5.00
Sprite ③	03 l	3.00	05 l	5.00
Spezi ①⑤⑩⑭	03 l	3.00	05 l	5.00
Mineralwasser Rhodius Classic	FL 025 l	3.00	FL 075 l	7.00
Mineralwasser Rhodius Naturell	FL 025 l	3.00	FL 075 l	7.00
Orangensaft ③			FL 02 l	3.40
Apfelsaft ③			FL 02 l	3.40
Johannisbeernektar ③			02 l	3.40
Apfelschorle	03 l	3.00	05 l	5.00
Johannisbeerschorle	03 l	3.00	05 l	5.00
Maracujaschorle	03 l	3.00	05 l	5.00
Schweppes Original Bitter Lemon ⑮			FL 02 l	3.40
Schweppes Indian Tonic Water ⑮			FL 02 l	3.40



Aperitifs & Longdrinks

Prosecco ▲	01 l	4.50
Aperol Spritz ▲	02 l	8.00
Hugo ▲	02 l	8.00
Lillet Wildberry	02 l	8.00
Martini Bianco	5 cl	5.00
Bacardi-Cola ⑭	02 l	6.50
Whisky-Cola ⑭	02 l	6.50
Wodka-Lemon ⑮	02 l	6.50
Gin Tonic ⑮	02 l	6.50
Prisecco alkoholfrei ▲	01 l	4.50
Aperol Spritz alkoholfrei ▲	02 l	7.50
Hugo alkoholfrei ▲	02 l	7.50



Spirituosen

Sliwowitz	2 cl	3.00
Stara Sokolova	2 cl	3.90
Julischka	2 cl	3.00
Doppelkorn	2 cl	3.00
Ouzo	2 cl	3.00
Fernet-Branca	2 cl	3.00
Jägermeister	2 cl	3.00
Killepitsch	2 cl	3.00
Düsseldorfer Kirsch	2 cl	3.00
Ramazzotti	2 cl	3.50
Underberg	2 cl	3.50
Baileys ▽	2 cl	3.50
Sambuca	2 cl	3.00
Grappa Lorenzo	2 cl	4.90
Grappa Cioccolo	2 cl	4.50
Williams Birne	2 cl	3.50
Obstwasser	2 cl	3.50
Linie Aquavit	2 cl	3.50
Tequila Gold / Silber	2 cl	3.50
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3.50
Aalborg Jubilæums Akvavit	2 cl	3.50
Osborne 103	2 cl	3.50
Chivas Regal	2 cl	4.90
Hennessy	2 cl	5.00



Warme Getränke

Kaffee Crema ⑭		3.20
Kaffee Hag		2.80
Milch-Kaffee ▽		3.80
Espresso ⑭	2.80	doppelt 3.90
Espresso Macchiato ⑭⑮		3.50
Cappuccino ⑭⑮		3.80
Latte Macchiato ⑭⑮		3.90
Tee		2.80
Heisse Schokolade	ohne Sahne 3.00	mit Sahne ▽ 3.50



❧ *Liebe Gäste, wussten Sie schon ...?* ❧

Wir verfügen über folgende Räumlichkeiten:

- ❖ *Kleiner Raum bis ca. 50 Personen*
- ❖ *Großer Raum bis ca. 80 Personen*
- ❖ *Restaurant bis ca. 40 Personen*
- ❖ *Kegelbahn*

Unsere Räumlichkeiten sind flexibel und bestens für Ihre Veranstaltung geeignet, hier einige Beispiele:

- ❖ Empfang
- ❖ Hochzeit
- ❖ Kommunion oder Konfirmation
- ❖ Geburtstag
- ❖ Jubiläum
- ❖ Trauerfeier
- ❖ Vortrag
- ❖ Seminar
- ❖ Tagung

Unsere Küche zaubert gern für Sie:

- ❖ Fingerfood oder Canapés
- ❖ Menüs ab 10 Personen
- ❖ Buffets ab 25 Personen
- ❖ Menü-Bufferkombination
- ❖ Dessertbuffets und Käseplatten
- ❖ Mitternachtsimbiss
- ❖ Kaffeetafel
- ❖ Kaffee & Kuchen
- ❖ Seminarverpflegung
- ❖ Lieferungen & Service bei Ihnen zu Hause

Natürlich berücksichtigen wir auch gern Vegetarier, Veganer und Allergiker.

Auf speziellen Wunsch reservieren wir auch unser à-la-carte-Restaurant für Ihre Feier als geschlossene Gesellschaft.

Außerdem bieten wir hier im Haus auch Übernachtungsmöglichkeiten mit Frühstück für Sie und Ihre Gäste an.

Ansprechpartnerin und Kontaktdaten:

Landgasthof Schenke

Kristina Breß

📍 Dorfstraße 80, 47259 Duisburg-Serm

☎ +49 203 369 767 93

📠 +49 176 808 273 71

🏠 <https://landgasthof-schenke.de>

✉ info@landgasthof-schenke.de





Verehrte Gäste,

in unserer Speisekarte verwenden wir für Zusatzstoffangaben
und die gemäß **EU-Verordnung Nr. 1169/2011**
(Lebensmittel-Informationsverordnung)
kennzeichnungspflichtigen Allergene folgende Kennzeichnungen:

Allergene ♦ Allergens

-  enthält glutenhaltiges Getreide wie Weizen (wie Dinkel- und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse ♦ *cereals containing gluten*
-  Weizen (wie Dinkel- und Khorasan-Weizen) ♦ *Wheat*
-  enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse ♦ *containing crustaceans*
-  enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse ♦ *containing egg*
-  enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse ♦ *containing fish*
-  enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse ♦ *containing peanuts*
-  enthält Sojabohnen und Sojaerzeugnisse ♦ *containing soybeans*
-  enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) ♦ *containing milk (including lactose)*
-  enthält Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Chashew Nüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse ♦ *containing nuts*
-  Walnuss ♦ *walnut*
-  enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse ♦ *containing celery*
-  enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse ♦ *containing mustard*
-  enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse ♦ *containing sesame*
-  enthält Schwefeldioxid und Sulfite ♦ *containing sulfur dioxide and sulphites*
-  enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse ♦ *containing lupine*
-  enthält Weichtiere wie Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus und daraus gewonnene Erzeugnisse ♦ *containing molluscs*

Zusatzstoffe ♦ Additives

- ① mit Farbstoff ♦ *with colouring agent*
- ③ mit Konservierungsstoffen ♦ *with preservatives*
- ④ mit Nitritpökelsalz und Nitrat ♦ *with nitrite curing salt and nitrate*
- ⑤ mit Antioxidationsmitteln ♦ *with antioxidants*
- ⑥ mit Geschmacksverstärker ♦ *with flavor enhancers*
- ⑦ geschwefelt ♦ *sulphurated*
- ⑧ geschwärzt ♦ *darkened*
- ⑨ gewachst ♦ *waxed*
- ⑩ mit Phosphat ♦ *with phosphates*
- ⑪ mit Süßungsmitteln ♦ *with Sweeteners*
- ⑫ enthält eine Phenylalaninquelle ♦ *contains a source of phenylalanine*
- ⑭ koffeinhaltig ♦ *containing caffeine*
- ⑮ chininhaltig ♦ *containing quinine*
- ⑯ taurinhaltig ♦ *containing taurine*
- ⑱ mit Milcheiweiß ♦ *with milk protein*

