

# *Herzlich willkommen in unserem Restaurant*

Wir freuen uns, dass wir Ihnen etwas Besonderes bieten können  
und dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

## *Festliche Anlässe*

begeht man am besten dort, 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 200 Personen),  
ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Buffet (auch außer Haus).

Selbstverständlich richten wir auch stilvolle Trauerfeiern für Sie aus.  
Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

**Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt  
wünscht Ihnen das Team vom Restaurant**

## *Haus Dröge*

**Alle Speisen auch zum Mitnehmen<sup>35</sup>.**

Biergarten mit 80 Plätzen  
2 Bundeskegelbahnen + 1 Minigolfanlage

Saal mit Bühne  
für alle Festlichkeiten bis ca. 200 Personen

ca. 100 Parkplätze

**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.**

\*1 mit Farbstoff; \*2 mit Konservierungsstoff; \*3 mit Antioxidationsmittel; \*4 mit Geschmacksverstärker; \*5 koffeinhaltig; \*6 mit Süßungsmittel;

\*7 geschwefelt; \*8 mit Phosphat; \*9 mit Nitritpökelsalz; \*10 chininhaltig \*11 Steinobst könnte Reststeine enthalten;

\*12 in Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein; \*20 Pfanne oder Teller ist heiß; \*35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

# unsere Kräuterbutter enthält etwas Margarine **Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.**

### **Öffnungszeiten:**

#### **Montags**

17.00 - 22.00 Uhr

#### **Dienstag bis Freitag**

11.30 - 14.30 und 17.00 - 22.00 Uhr

#### **Sonntags und Feiertags**

11.30 - 21.00 durchgehend geöffnet

**- Mittwoch Ruhetag -**

Leckingser Str. 143

58640 Iserlohn

**Tel.: 0 23 71 / 4 11 24**

## Suppen

€

10	Rinderkraftbrühe mit Nudeln	4,50
11	Tomatensuppe	5,50
13	Gulaschsuppe „Ungarische Art“	6,50
14	Französische Zwiebelsuppe überbacken mit Käse <sup>1</sup>	5,50

## Kalte & Warme Vorspeisen

20	Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Rucola, Parmesan und Brot	13,50
25	Champignonköpfe frisch vom Grill mit Krabben und Knoblauchsauce, überbacken mit Käse <sup>1</sup> , dazu Toast	10,50
27	Gebackener Camembert mit Toast	9,50
29	Gebackener Fetakäse mit Brot	9,50
30	Garnelen in Knoblauch mit Brot	12,50

## Salatteller

€

35	Hirtensalat frische Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse	12,50
37	Walnuss - Salatteller verschiedene Blattsalate, Kirschtomaten und kandierte Walnüsse	12,50
	+ karamellisierte Ziegenkäse	4,50
	+ Putenbruststreifen	6,50
	+ Rindersteakstreifen	10,50
	+ Scampis	10,00

## Vegetarische Gerichte / Vegan

40	Gemüseteller frisches Gemüse in Butter geschwenkt, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm	15,50
41	Bandnudeln mit frischem Gemüse	15,50
42	Satarasch mit Reis ( VEGAN ) sanft geschmortes Gemüse in einer würzig-früchtigen Tomaten - Paprika Sauce	15,50

## Kinderteller

46	„Bambi“ kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	9,50
49	„Donald Duck“ Chicken-Nuggets mit Pommes frites	9,50

## Seniorenteller

50	Putensteak dazu Broccoli, Sauce Bernaise und Kroketten	16,50
52	Schweinefilet „Royal“ mit Sauce Hollandaise, Broccoli und Kroketten	16,50
53	Kleine Krüstchen paniertes Schweineschnitzel mit Champignons und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Sauce Bernaise und Pommes frites	15,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet

# Steak-Börse

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern, die auf den riesigen Weiden Argentiniens gezüchtet werden.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen:

Englisch = blutig gebraten

Well done = durchgebraten

Medium = rosa gebraten

€

<b>Hüftsteak</b> fast fettfrei, aus der Hüfte geschnitten		
60	ca. 200g	22,50
62	ca. 300g	28,50
<b>Rumpsteak</b> saftig, mit Fettrand		
63	ca. 200g	27,50
65	ca. 300g	34,50
<b>Filetsteak</b> das Feinste aus der Ochsenlende		
66	ca. 200g	31,50
68	ca. 300g	39,50

*Zu jedem Steak servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter.*

*Zu den o.g. Steaks gehört auch ein Salat vom Salatbuffet*

## *Beilagen*

73	Folienkartoffel mit Sauerrahm	5,00
74	Broccoli	4,00
75	Champignons in Butter	5,00
77	Butterreis	3,50
79	Gemüse	4,00
80	Djuwetschreis	3,50
81	Pommes frites	4,00
82	Kartoffelkroketten	4,00
84	Bratkartoffeln	4,00
86	geröstete Zwiebeln	4,00
87	Pfannengemüse	5,50

## *Saucen*

90	Sauce Bernaise	4,00
91	Sauce Hollandaise	4,00
92	Pfeffersauce	3,50
93	Knoblauchsauce	3,50
94	Champignonsauce	3,50
95	Zigeunersauce scharf	3,50
96	Ajvar	2,50
97	Kräuterbutter	2,00

## Rustikale Steakgerichte

€

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 101 | Zwiebel-Rumpsteak<br>mit gerösteten Zwiebeln,<br>dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm                                 | 27,50 |
| 104 | Pfeffersteak<br>Filetsteak mit grüner Pfeffersauce,<br>dazu Pfannengemüse und Kroketten                             | 35,50 |
| 105 | „Surf ,n‘ Turf“<br>argentinisches Filetsteak mit Kräuterbutter und 3 Scampis,<br>dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm | 37,50 |
| 106 | Rumpsteak „Madagaskar“<br>dazu Sauce Bearnaise mit grünem Pfeffer,<br>Broccoli und Kroketten                        | 27,50 |

## Kalbs-Gerichte

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 110 | Wiener Schnitzel<br>paniertes Kalbschnitzel, dazu Broccoli und Pommes frites             | 25,50 |
| 112 | Kalbsmedaillons „Spezial“<br>mit Sauce Bernaise, frischen Champignons und Bratkartoffeln | 27,50 |
| 113 | Kalbsleber<br>mit Apfel-Zwiebel-Sauce, dazu Rösti  | 21,50 |

## Geflügel

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 115 | Putenschnitzel „Wiener Art“<br>paniertes Putenschnitzel mit Gemüse und Pommes frites  | 16,50 |
| 116 | Putenschnitzel „Hawaii“<br>paniertes Putenschnitzel mit Currysauce,<br>dazu Kroketten | 16,50 |
| 117 | Putensteak - gegrillt -<br>mit Kräuterbutter und Folienkartoffel                      | 19,00 |
| 118 | Hähnchenbrust<br>überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse,<br>dazu Kroketten         | 17,50 |

*Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet*

## Spezialitäten vom Grill

€

120	Cevapcici Hackfleischröllchen mit Djuwetschreis und Pommes frites	14,50
123	Leber vom Rost mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln	15,50
124	„Haussteak“ Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	18,50
127	Schindel-Teller ein kleines Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse und ein kleines Cordon bleu <sup>1,2,3</sup> , dazu Pommes frites	16,50
129	Lady - Teller 3 Schweinefiletmedaillons mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Kroketten	20,50
130	Croatia-Teller Rindersteak, Hähnchenbrust und Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse, in Knoblauchsauce, dazu Pommes frites	24,50
131	Lustiger Bosniak ein Rindersteak gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> , dazu Djuwetschreis und Bratkartoffeln	27,50
132	Haus-Teller Rinderfilet, Schweinefilet und Rumpsteak, dazu Pfannengemüse und Bratkartoffeln	26,50
133	Grillteller ein Schnitzel, „Wiener Art“, Nackensteak, Hacksteak, Putensteak, und zwei Cevapcici dazu Djuwetschreis und Pommes frites	19,50
134	Schweinefilet „Adria“ gefüllt mit Fetakäse, dazu pikante Sauce, geröstete Zwiebeln und Bratkartoffeln	23,00
136	Argentina-Teller drei verschiedene Steaks, Rumpsteak, Filetsteak und Hüftsteak, dazu Folien Kartoffel	32,50

*Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet*

## Internationale Spezialitäten vom Schwein €

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 140 | Krüstchen<br>paniertes Schweineschnitzel mit Champignons und<br>Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu Sauce Bernaise und Pommes frites | 17,50 |
| 141 | Schnitzel „Wiener Art“<br>paniertes Schweineschnitzel<br>mit Gemüse und Pommes frites   | 15,00 |
| 142 | Schnitzel „Holzfäller Art“<br>paniertes Schweineschnitzel mit gerösteten Zwiebeln und<br>Spiegelei, dazu Bratkartoffel              | 18,50 |
| 143 | Champignonschnitzel<br>mit frischen Champignons und Pommes frites   | 15,50 |
| 144 | Paprika-Schnitzel<br>mit Pommes frites  | 15,50 |
| 145 | Cordon bleu<br>paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und<br>Käse <sup>1</sup> , dazu Pommes frites      | 19,50 |
| 146 | Schweinemedailles „Madagaskar“<br>Schweinemedailles mit Sauce Bernaise und grünem Pfeffer,<br>dazu Pommes frites                    | 20,50 |
| 151 | Spezial-Teller<br>Rinderfilet, Cordon bleu, Schweinefilet, Broccoli,<br>Spezialsauce mit grünem Pfeffer, dazu Rösti                 | 24,50 |

## Nudel-Gerichte

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 155 | Bandnudeln mit Lachs<br>in einer Dill-Sahne-Sauce                       | 16,50 |
| 156 | Bandnudeln mit Scampi<br>Blattspinat und Cocktailtomaten in Sahne-Sauce | 18,50 |

*Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet*

## Besonderes zu empfehlen für zwei und mehr €

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 160 | <b>Adria-Platte</b> – für zwei Personen<br>Putensteaks, Schweinefilets, Schnitzel „Wiener Art“,<br>Hacksteak und Cevapcici, dazu Gemüse,<br>Djuwetschreis und Pommes frites                                | 44,00 |
| 161 | <b>Haus-Platte</b> – für zwei Personen<br>Rindersteaks, Hähnchenbrustfilet, Cordon bleu<br>und kleine Hacksteaks gefüllt mit Feta-Käse, dazu Sauce<br>Bernaise, feines Gemüse, Djuwetschreis und Kroketten | 50,00 |
| 162 | <b>Steak-Platte</b> – für zwei Personen<br>Rinderfilets, Rumpsteaks und Hüftsteaks,<br>dazu Pfeffersauce, Broccoli, Djuwetschreis<br>und Bratkartoffeln  | 70,00 |

## Fischspezialitäten

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 170 | <b>Tintenfisch</b> „Dalmatinischer Art“<br>mit Kartoffel-Spinat-Durcheinander<br>und Knoblauchsauce | 21,50 |
| 174 | <b>Lachsfilet</b> <sup>12</sup><br>in Zitronen-Dill-Sauce,<br>dazu Kartoffel-Spinat-Durcheinander   | 25,50 |
| 175 | <b>Zanderfilet</b> <sup>12</sup><br>in Dill-Sauce,<br>dazu Kartoffel-Spinat-Durcheinander           | 22,50 |

*Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet*

# Dessert

€

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 181 | Palatschinken „Adria“<br>mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Schattenmorellen <sup>11</sup><br>- ein Stück -       | 7,50 |
| 182 | Palatschinken „Spezial“<br>gefüllt mit Vanilleeis <sup>1</sup> , Eierlikör<br>und Schokosauce<br>- ein Stück - | 7,50 |
| 183 | Gemischtes Eis<br>Schokoladen-, Erdbeer- & Vanilleeis <sup>1</sup><br>mit oder ohne Sahne<br>- 3 Bällchen -    | 4,50 |
| 184 | Coup „Adria“<br>Vanilleeis <sup>1</sup> mit heißen Kirschen <sup>11</sup>                                      | 7,50 |
| 187 | Pinocchio - Eis<br>für unsere kleinen Gäste,<br>bunt dekoriert, mit einem<br>Bällchen Eis nach Wahl            | 3,00 |
| 188 | Coup „Split“<br>Vanilleeis <sup>1</sup> mit heißen<br>Himbeeren und Sahne                                      | 7,50 |
| 189 | Bailey-Becher<br>Schokoladeneis mit Baileys<br>und Sahne   | 5,50 |
| 190 | Erdbeer-Becher<br>- saisonbedingt -<br>Vanilleeis <sup>1</sup> mit frischen<br>Erdbeeren und Sahne             | 8,50 |
| 191 | Lava Cake<br>Schokoladenkuchen mit flüssigem<br>Kern, dazu Vanilleeis  | 8,50 |

## Biere

€

230	Radeberger		
	Pilsner	0,3 l	3,50
231	Radeberger		
	Pilsner	0,5 l	4,80
232	Brinkhoff's No1	0,3 l	3,50
233	Brinkhoff's No1	0,5 l	4,80
234	Radler	0,3 l	3,50
236	Alster	0,3 l	3,50
238	Schlösser Alt	0,3 l	3,50
239	Schlösser Alt	0,5 l	4,80
240	Hövels	0,3 l	3,50
242	Schöffelhofer		
	Weizen vom Fass	0,5 l	4,80
244	Schöffelhofer		
	Weizen alk. frei	0,5 l	4,80
245	Vitamalz	0,33 l Fl.	3,50
246	Jever Fun	0,33 l Fl.	3,50

## Alkoholfreie Getränke

201	Pepsi Cola <sup>1,5</sup>	0,3 l	3,30
202	Pepsi Cola <sup>1,5</sup>	0,5 l	4,80
203	Mirinda <sup>1,3</sup>	0,3 l	3,30
205	Seven Up <sup>2</sup>	0,3 l	3,30
207	Pepsi light <sup>1,3,5,9</sup>	0,3 l	3,30
209	Spezi <sup>1,3,5</sup>	0,3 l	3,30
211	Apfelsaftschorle	0,3 l	3,30
212	Apfelsaftschorle	0,5 l	4,80
213	Selters		
	Mineralwasser	0,25 l Fl.	2,80
214	Selters		
	Mineralwasser	0,75 l Fl.	5,50
215	Apfelsaft	0,2 l	3,00
216	Orangensaft	0,2 l	3,00
220	Bitterlemon <sup>10</sup>	0,2 l	3,00

## Warme Getränke

€

194	Latte Macchiato <sup>5</sup>		3,50
195	Tasse Kaffee <sup>5</sup>		2,50
196	Türkische Mokka <sup>5</sup>		3,00
197	Glas Tee		2,50
198	Espresso <sup>5</sup>		2,50
199	Cappuccino <sup>5</sup>		3,50

## Spirituosen

250	Slivovica	2cl	3,50
251	Julischka	2cl	3,50
252	Kruskovac	2cl	3,50
254	Weizenkorn	2cl	2,50
256	Ouzo	2cl	3,00
259	Jägermeister	2cl	3,00
261	Ramazotti	2cl	3,50
264	Wodka	2cl	3,50
267	Cognac	2cl	6,50
268	Whisky	2cl	5,00
269	Williamsbirne	2cl	4,50
275	Baileys	2cl	3,00

## Sekt

€

324 Glas Sekt 4,00

## Offene Weine Hausmarke

300	Rotwein trocken	0,25 l	5,80
301	Rotwein lieblich	0,25 l	5,20
300	Weißwein trocken	0,25 l	5,80
301	Weiswein lieblich	0,25 l	5,20
300	Rosé trocken	0,25 l	5,80
301	Rosé lieblich	0,25 l	5,20

## Offene Weine - 0.2 l Glas

### WEIßWEINE

Grauburgunder	
Qualitätswein, trocken	6,50
Müller-Thurgau	
Qualitätswein, halbtrocken	5,50
Chardonnay	
delle Venezie IGT	5,50

### ROSÈWEIN

Cep du Soleil Cuvée Rosé	
Qualitätswein, trocken	4,80

Flaschenweine 0,75 l

€

## WEIßWEINE

**Grauburgunder - Karl Pfaffmann** 26,50  
*trocken - Pfalz*

**Lugana - Cà dei Frati I Frati DOC** 35,50  
*trocken - Italien*

## ROSÉ

**Tenuta Sant Antonio Scaia Rosato** 28,50  
*trocken - Italien*

**Dianthà Terre Siciliane** 25,00  
*trocken - Italien*

## ROTWEINE

**Primitivo di Manduria** 27,50  
*trocken - Italien*

**Merlot Marmellata Puglia** 26,50  
*trocken - Italien*

## PRICKELNDES

**Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut** 28,50  
*Italien*

**Mionetto Prosecco Rosé DOC** 28,50  
*Italien*