RESTAURANT

Ducato

seit 1996

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

... lassen Sie sich doch einfach mal verwöhnen!

VEREHRTE GÄSTE!

Wir heißen Sie im „Ducato“ sehr herzlich willkommen und werden uns bemühen, Ihren Wünschen zu entsprechen! Für Anregungen und Verbesserungsvorschläge haben wir jederzeit ein offenes Ohr. Falls Sie Fragen zu unserer Speisekarte haben, so beraten wir Sie gerne. Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, empfehlen Sie uns bitte in Ihrem Bekanntenkreis weiter.

Tradition seit 1996

APERITIFS

20 VW .....
(Vermouth Bianco, Williamsbirne, Cocktailkirsche)

21 Portwein ..... 5 cl

22 Sherry ..... 5 cl
(Medium oder Cream)

23 Mimosa .....0,1 l
(Sekt und Orangensaft)

24 Sherry ..... 5 cl
(trocken)

25 Hugo .....
(Sekt auf Eis mit Minze, Limette und Holundersirup)

26 Kir Royal.....0,1 l
(Cremé de Cassis und trockener Sekt)

27 Campari..... 5 cl
(mit Soda oder Orangensaft)

28 Bellini.....
(Weißer Pfirsichlikör und Prosecco)

29 Martini .....0,1 l
(Rosso – Bianco)

30 Prosecco.....0,1 l

31 Prošek.....0,1 l
(Likörwein)

32 Aperol-Prosecco .....0,1 l
(Italienischer Aperol mit Prosecco)

KALTE VORSPEISEN

40 Carpaccio.....
Rinderfilet, mariniert mit einer Basilikum-Zitronen-Sauce, dazu knuspriges Brot

41 Frischer hausgebeizter Lachs.....
auf knusprigem Toast angerichtet

42 Oliven.....
mit Zwiebeln und Toast

43 Dalmatinischer luftgetrockneter Schinken .....
mit Butter und Brot

44 Gebratene Paprika.....
mit Knoblauch und Toast

Unsere Suppen werden täglich frisch zubereitet!

SUPPEN

50 Französische Zwiebelsuppe.....
mit Käse überbacken

51 Hausgemachte Gulaschsuppe.....

52 Rindfleischsuppe.....

53 Hühnersuppe .....

WARME VORSPEISEN

61 Champignons „Mendoza-Art“ .....
frische Champignons
mit Knoblauch und Toast

62 Camembert .....
gebacken,
mit knusprigem Toast serviert

63 Balkankäse.....
überbacken, serviert mit Toast

64 Frische Scampi (gegrillt) .....
ohne Schale, in Knoblauchsauce,
dazu Toast

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

70 Kinderspieß .....
vom Schwein,
mit Pommes frites, Ketchup/Majo

71 Zartes Hüftsteak.....
vom Rind, 140 G,
mit Pommes frites, Ketchup/Majo

72 Kleines Schnitzel.....
mit Pommes frites, Ketchup/Majo

73 Fischstäbchen.....
mit Pommes frites, Ketchup/Majo

74 Kinder-Portion Ćevapčići.....
mit Pommes frites, Ketchup/Majo

ARGENTINISCHE STEAKS VOM GRILL

Hüftsteak – Bife de Cuadril
fast völlig fettfrei, aus der Kluft geschnitten

90 klein – piqueno 200 g.....

91 groß – grande 300 g .....

Rumpsteak Bife de chorizo
mit einem leichten Fettrand, saftig und zart

92 klein – piqueno 200 g.....

93 groß – grande 300 g .....

Filetsteak Bife de Lomo
ein zartes Stück vom Rind, nahezu fettfrei

94 klein – piqueno 200 g.....

95 groß – grande 300 g .....

Entrecôte – Bife Alegro
auch Rib-Eye genannt, mit einem Fettauge im Inneren

96 klein – piqueno 200 g.....

97 groß – grande 300 g .....

Zu jedem Steak reichen wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter.
Wie sollen wir Ihr Steak grillen?
➤ Englisch (blutig) **➤ Medium (rosa)** **➤ Well done (durchgebraten)**

BEILAGEN

100 Pommes Frites .....

101 Baked Potato .....
Folienkartoffel
mit Sauerrahm oder Kräuterbutter

102 Maisgemüse.....
mit Speck

103 Butterchampignons.....

104 Kroketten .....

105 Röstzwiebeln.....

106 Bratkartoffeln.....
(mit Speck und Zwiebeln)

107 Djuvec-Reis .....

108 Rösti.....

109 Frischer Spinat.....

110 Frisches gemischtes Gemüse.....

111 Prinzessbohnen.....
mit Speck

SAUCEN

113 Frische Champignonsauce .....

114 Pfeffersauce (dunkel).....

115 Pfefferrahmsauce (hell).....

116 Argentiniersauce .....
„scharf“

117 Sauce béarnaise .....
oder hollandaise

SALATE

129 Krautsalat (Beilagensalat) .....

130 Grüner Salat (Beilagensalat) .....

131 Tomatensalat (Beilagensalat) .....

132 Gurkensalat (Beilagensalat) .....

133 Gemischter Salat (Beilagensalat).....

134 Salatplatte „Spezial“.....
Salate der Saison, mit Joghurt-Dressing,
dazu Putensteakstreifen

135 Salatplatte „Ducato“ .....
Salate der Saison, mit Joghurt-Dressing,
Thunfisch, Schinken und Käse

136 Shop-Salat.....
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven(4)
und Zwiebeln, dazu Schafskäse und Ei,
mit italienischem Dressing

137 Salatplatte „Belle-Saison“.....
marktfrischer Salat, mit italienischem Dressing,
dazu gegrillte Scampi, Krabben, Oliven und Ei

138 Salatplatte mit Hähnchenbrustfilet .....
Salate der Saison, mit Joghurt-Dressing,
dazu Hähnchenbruststreifen

139 Salat „Alaska“ .....
Frische Salate der Saison,
mit Alaska-Krabben, gegrilltem Lachs
und italienischem Dressing

129-139 Wahlweise mit Joghurt-Dressing oder italienischem Dressing (Essig/Öl)

„LEICHTE GERICHTE“

80 Nudeln mit Lachsfilet .....

81 Gemüseteller.....
eine Auswahl marktfrischer Gemüse
der Saison mit Folienkartoffel und Sauerrahm

82 Omelett.....
wahlweise mit Champignons oder
gek. Schinken, dazu Rösti

83 Gemüseplatte „Ducato“.....
feinste Gemüsesorten der Saison,
mit gegrillter Putenbrust,
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm

84 Nudeln mit Scampi.....
(ohne Schale)

85 Gemüseplatte „Nordsee“.....
täglich frisch zubereitetes Gemüse
mit gegrilltem Lachs

86 Krüstchen à la Ducato .....
Schnitzel mit Spiegelei,
marktfrischem Gemüse und Rösti

87 Hähnchenbrustfilets .....
gegrillt, mit marktfrischem Gemüse
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm

88 Vegetarischer Balkanteller .....
mit Butter-Champignons, überbackenem
Balkankäse und Djuvec-Reis

89 Gemüseteller „Scampi“.....
eine Auswahl von marktfrischem Gemüse
mit gegrillten Scampi

Für die Gerichte 80-89 empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat

Alle Gerichte
können Sie gerne auch zum Mitnehmen bestellen!

BALKAN-SPEZIALITÄTEN

205 Schaschlik kaukasisch.....
gegrilltes Schweinefilet mit Speck
und pikanter Sauce, dazu Djuvec-Reis,
Pommes frites und Salat

206 Halb und Halb.....
ein Fleischspieß und drei Ćevapčići,
dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat

207 Hacksteak (gegrillt).....
würziges Hacksteak, dazu Pommes frites,
Reis und Salat

208 Räuberspieß .....
verschiedene Sorten Fleisch vom Grill (Pute,
Schwein, Gehacktes, Speck), mit Paprika und
Zwiebeln, dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat

209 Veseli Bosanac
– lustiger Bosniak.....
Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat

210 Grillteller.....
verschiedene Sorten Fleisch
(Schwein, Gehacktes), dazu Djuvec-Reis,
Pommes frites und Salat

211 Ražnjići.....
zwei Fleischspieße vom Schwein,
dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Salat

212 Satarasch (pikant).....
geschnetzeltes Kalb- und Schweinefleisch,
mit Eiern, Tomaten, Paprikaschoten und
Zwiebeln, dazu Reis und Salat

213 Pljeskavica .....
Hacksteak, gefüllt mit Balkankäse
oder Gouda, dazu Pommes frites,
Djuvec-Reis und Salat

214 Ćevapčići .....
Gehacktesröllchen mit Djuvec-Reis,
Pommes frites und Salat

215 Gourmet-Platte
für 2 Personen .....
mit verschiedenen Sorten Fleisch
(Ćevapčići, Fleischspieß, Hacksteak, klei-
nes Schnitzel, Rumpsteak gefüllt mit Käse,
Schinken und Speck), dazu Djuvec-Reis,
Pommes frites, Salat, Ajvar und Zwiebeln

216 Grill-Leber (vom Rind) .....
mit Röstzwiebeln, dazu Djuvec-Reis,
Pommes frites und Salat

217 Mućkalica (pikant).....
Schweinefilet, mit Paprikaschoten,
Tomaten, Zwiebeln und pikanter Sauce,
dazu Reis und Salat

218 Potpourri.....
verschiedene Sorten Fleisch
(Rind, Schwein, Gehacktes),
mit Balkankäse, dazu Djuvec-Reis,
Pommes frites und Salat

Für die Gerichte 205-218 empfehlen wir:

120 Zaziki .....

121 Ajvar pikante Paprika-Gemüse-Sauce.....

122 Zwiebeln (roh) mit Peperoni.....

„DUCATO-VARIATIONEN“

150 Argentinier-Steak .....
Black-Angus-Hüftsteak vom Rind in pikanter
Argentinier-Sauce, mit Kroketten und Salat

151 Schweinerückensteak .....
vom Grill, mit Pfefferrahmsauce,
dazu Pommes frites und Salat

153 Ducato Rostbraten.....
Argentinisches Rumpsteak,
auf dem Grill zubereitet, mit Röstzwiebeln,
Folienkartoffel mit Sauerrahm und Salat

154 Putensteak „Himmelreich“ .....
in feiner Honigsauce, mit Backobst,
dazu Kroketten und Salat

155 Rahmschnitzel.....
mit delikater Rahmsauce,
Pommes frites und Salat

156 Pfeffersteakspieß.....
saftige Fleischstücke vom Hüft- und Rump-
steak am Spieß gegrillt, mit Speck, dazu
Pfeffersauce, Pommes frites und Salat

158 Putensteak.....
mit frischer Champignonsauce,
dazu Kroketten und Salat

161 Feuertopf „Ducato“
(im Topf serviert) .....
Steakspitzen, Champignons, Mais,
Paprika, Zwiebeln in einer feurigen Sauce,
dazu Reis und Salat

162 „Ducato“-Teller .....
Rumpsteak mit Schinken und Käse gefüllt,
Schweinerückensteak, würziges Hacksteak
und Speck, dazu Bratkartoffeln und Salat

163 Zwiebelschnitzel.....
mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat

164 Champignonsteak.....
Black-Angus-Hüftsteak
mit frischer Champignonsauce,
dazu Pommes frites und Salat

165 Schweinelendchen .....
wahlweise mit Pefferrahmsauce
oder mit frischer Champignonsauce,
dazu Kroketten und Salat

166 Cordon Bleu (vom Kalb).....
mit Pommes frites und Salat

167 „Ducato“-Platte
für 2 Personen .....
mit Cordon Bleu, Rinderfilet, Schweinefilet,
dazu feine Gemüsesorten mit Sauce béarnaise,
Reis und Kroketten, Bratkartoffeln und Salat

168 Champignon-Schnitzel.....
mit frischer Champignonsauce,
dazu Pommes frites und Salat

169 Zigeuner-Schnitzel .....
mit frischer pikanter Sauce,
dazu Pommes frites und Salat

170 Angus-Pfeffersteak.....
Black-Angus-Hüftsteak mit Pfeffersauce,
dazu Folienkartoffel und Salat

171 Filettopf „Ducato“
(im Topf serviert) .....
mit Rind-, Schweine- und Kalbfleisch,
frische Champignons, mit Sauce béarnaise
und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
und Salat

FISCH

198 Schwertfischfilet.....
vom Grill, mit Rösti, Knoblauchsauce
und Salat

200 Gegrillte Scampi .....
(ohne Schale) mit Knoblauchsauce,
dazu Reis und Salat

201 Lachssteak.....
an einer feinen Dillsauce,
mit Reis und Salat

„DUCATO“-DESSERTS

226 Gemischtes Eis.....
mit Sahne

227 „Dame Blanche“ .....
Vanille-Eis mit heißer Schokolade
und Sahne

228 Himbeerschale .....
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

229 Cup Marasca .....
Vanille-Eis mit heißen Kirschen und Sahne

230 Vanille-Eis.....
mit frischen Erdbeeren und Sahne **(saisonal)**

KÄSE

235 Balkankäse.....
mit Tomaten und Toast

236 Goudakäse.....
mit Tomaten und Toast

Spanferkel
vom Holzkohlegrill
für Firmenveranstaltungen, private Feiern... Sprechen Sie uns an.

231 Kinderportion Eis.....
mit Sahne

232 Crêpes .....
(Pfannkuchen) gefüllt mit Vanille-Eis
und heißer Schokolade

233 Palatschinken .....
wahlweise mit Konfitüre oder Nutella

234 Überbackenes Eis
nach Art des Hauses.....

GETRÄNKE

BIERE

240 Krombacher Pils ..... 0,2 l
(vom Fass)

241 Krombacher Pils ..... 0,3 l
(vom Fass)

242 Altbier ..... 0,33 l
(Flasche)

243 Malzbier ..... 0,33 l
(Flasche)

245 Pils mit Schuss ..... 0,3 l

246 Pils mit Cola ..... 0,3 l

247 Alsterwasser ..... 0,3 l
Pils mit Fanta[1,5]

248 Radler ..... 0,3 l
Pils mit Sprite

249 Radler ..... 0,33 l
alkoholfrei (Flasche)

250 Weizenbier hell ..... 0,5 l

251 Weizenbier dunkel ..... 0,5 l

252 Krombacher ..... 0,33 l
alkoholfrei (Flasche)

253 Weizenbier (alkoholfrei) ..... 0,5 l

254 Krombacher ..... 0,33 l
dunkel (Flasche)

OFFENE WEINE

255 Blanc de Blanc ..... 0,25 l
Französischer Weißwein, trocken

256 Merlot ..... 0,25 l
Weingut Hugh Ryman, ein trockener, kräftiger Rotwein aus dem Rousillan

257 Rosé du Patron ..... 0,25 l
trocken, süffig, bekömmlich

258 Dalmatiner Rot ..... 0,25 l
ein milder, süffiger Rotwein

259 Loski Riesling ..... 0,25 l
ein milder Weißwein mit angenehmer Süße

260 Vranac ..... 0,25 l
ein trockener Spitzenwein aus Montenegro, rot

261 Graševina ..... 0,25 l
ein trockener Weißwein aus Mazedonien

262 Prošek ..... 0,25 l
ein dalmatinischer Likörwein

263 Weinschorle ..... 0,25 l

FLASCHENWEINE

Weißweine

265 Chablis A. C. ..... 0,75 l
(Burgund)

266 Chardonnay ..... 0,75 l
(Chile)

267 Graševina ..... 0,75 l
(Mazedonien)

Rotweine

271 Vranac Pro Corde ..... 0,75 l
(Montenegro)

272 Cabernet Auvignon ..... 0,75 l
(Chile)

SEKT

275 Hausmarke Sekt ..... 0,75 l
(trocken)

276 Hausmarke Sekt ..... 0,1 l
(trocken)

277 Champagner ..... 0,2 l

278 Champagner ..... 0,75 l
(Flasche)

LONGDRINKS

300 Baccardi-Cola ..... 0,1 l

301 Asbach-Cola ..... 0,1 l

302 Wodka-Lemon ..... 0,1 l

303 Gin-Tonic ..... 0,1 l

304 Pernod-Cola ..... 0,1 l

305 Whisky-Cola ..... 0,1 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

279 Sprite[1] ..... 0,3 l

280 Sprite[1] ..... 0,2 l

281 Coca-Cola[3] ..... 0,3 l

282 Coca-Cola[3] ..... 0,2 l

283 Coca-Cola light[2,3] ..... 0,3 l

284 Coca-Cola light[2,3] ..... 0,2 l

285 Fanta[1] ..... 0,3 l

286 Fanta[1] ..... 0,2 l

287 Spezi[1,3] ..... 0,3 l
Coca-Cola-Fanta

288 Spezi[1,3] ..... 0,2 l
Coca-Cola-Fanta

289 Apfelsaftschorle ..... 0,3 l

290 Mineralwasser ..... 0,25 l
(Flasche)

291 Mineralwasser ..... 0,7 l
(Flasche)

292 Orangensaft ..... 0,2 l

293 Apfelsaft ..... 0,2 l

294 Mineralwasser ..... 0,25 l
Naturell (Flasche)

295 Ginger Ale ..... 0,2 l

296 Traubensaft ..... 0,2 l

297 Bitter Lemon[2,3] ..... 0,2 l

298 Tonic Water[2,3] ..... 0,2 l

SPIRITUOSEN

310 Doppelkorn .....

311 Malteser Aquavit .....

312 Asbach Uralt .....

313 Underberg .....

314 Williamsbirne .....

315 Obstler .....

316 Kirschlikör .....

317 Jack Daniel's .....

318 Ballantines .....

319 Moskovskaya .....
(Russ. Wodka)

320 Slivovitz .....

321 Calvados Gilbert .....

322 Remy Martin .....

323 Hennessy .....

325 Linie Aquavit .....

326 Jubiläums-Aquavit .....

327 Julischka .....

328 Barak Palinka .....
(Aprikosen-Schnaps)

329 Tequila Mexikana .....

330 Sambuca .....

331 Baileys .....

332 Amaretto .....

333 Jägermeister .....

334 Ramazzotti .....

335 Grappa .....

336 Kruskovac .....
(Birnen-Likör)

337 Pelinkovac .....
(Kräuter-Likör)

338 Johnnie Walker .....

WARME GETRÄNKE

345 Kaffee ..... Tasse

346 Espresso ..... Tasse

347 Espresso (doppelt) ..... Tasse

348 Cappuccino ..... Tasse

349 Kakao ..... Tasse

350 Café Milch ..... Tasse

351 Tee ..... Glas

352 Glühwein ..... Glas

353 Grog ..... Glas

354 Heißer Slivovitz ..... 5 cl

355 Latte Macchiato ..... Tasse

356 Heiße Schokolade ..... Tasse

[1] mit Konservierungsstoff Benzoesäure [2] mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin) [3] mit Farbstoff

Wussten Sie schon ...

... für Ihre Feierlichkeit fertigen wir
kalt-warme Buffetvariationen
nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Für Ihre privaten oder geschäftlichen Feiern
liefern wir auch gerne außer Haus.

Bitte sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Wir empfehlen unser Restaurant für Feiern und Veranstaltungen
(Geschlossene Gesellschaften).

RESTAURANT

Ducato

seit 1996

Inh. Slobodan Bosančić
57223 Kreuztal-Eichen, Hagener Straße 145

Telefon (0 27 32) 8 63 33
Fax (0 27 32) 7 63 15 30
E-Mail: ducato@t-online.de
Internet: www.ducato-kreuztal.de