



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.

Familientradition seit 1996

APERITIFS

- 20 VW** 0,1 l.
(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 Kir** 0,1 l.
(Trockener Weißwein mit Crémé de Cassis)
- 26 Kir Royal** 0,1 l.
(Crémé de Cassis und trockener Sekt)

- 27 Campari** 0,2 l.
(mit Soda oder Orangensaft)
- 28 Hugo**
(Sekt auf Eis mit Minze, Limette und Holundersirup)
- 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 (ohne Kern)**
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 Alegre

auch Rib-Eye genannt, mit einem Fetttage im Inneren

96 klein – piqueno 200 g.....

97 groß – grande 300 g.....

Zu jedem Steak reichen wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter. ➤ Ohne Beilage

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 Krokette.....

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
und Zwiebeln, dazu Schafkäse 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)**

Für die Gerichte 80-89 empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat 6,50 Euro

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, Djuvec-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

- 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 frischem Gemüse, überbackenem Balkankäse und Djuvec-Reis
- 89 Gemüseteller „Scampi“**
- eine Auswahl von marktfrischem Gemüse mit gegrillten Scampi

Alle Gerichte

KÖNNEN SIE GERNE
AUCH ZUM MITNEHMEN
BESTELLEN!

- 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, kleines 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 Rumpsteak am Spieß gegrillt, mit Speck, dazu Pfeffersauce, Pommes frites und Salat
- 158 Putensteak „Béarnaise“**
mit Pommes frites 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

FISCH

- 198 Schwertfischfilet**
ohne Gräten vom Grill, mit Rösti, Knoblauchsauce und Salat
- 200 Gegrillte Scampi**
(ohne Schale) mit Knoblauchsauce, dazu Reis und Salat
- 201 Lachssteak**.....
in 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)

- 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 Pfefferrahmsauce 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

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 Radler**.....0,2 l.....
(Pils mit Sprite)
- 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^(4,5)

- 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 Rousillon
- 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 Sauvignon**..0,75 l...
(Chile)

SEKT

- 274 Sekt alkoholfrei**.....0,1 l.....
(trocken)
- 275 Hausmarke Sekt**.....0,75 l.....
(trocken)
- 276 Hausmarke Sekt**.....0,1 l.....
(trocken)
- 277 Champagner**.....0,2 l.....
- 278 Champagner**.....0,75 l.....

LONGDRINKS

- 300 Baccardi-Cola**0,2 l.....
- 301 Asbach-Cola**0,2 l.....
- 302 Wodka-Lemon**0,2 l.....
- 303 Gin-Tonic**0,2 l.....
- 304 Pernod-Cola**0,2 l.....
- 305 Whisky-Cola**.....0,2 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 Tönissteiner)	
291 Mineralwasser.....	0,7 l.....
(Flasche Tönissteiner)	
292 Orangensaft.....	0,2 l.....
293 Apfelsaft.....	0,2 l.....
294 Mineralwasser.....	0,25 l.....
Naturell (Flasche Tönissteiner)	
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.....
299 Mineralwasser.....	0,7 l.....
Naturell (Flasche Tönissteiner)	

SPIRITUOSEN

310 Doppelkorn.....	2 cl.....
311 Malteser Aquavit.....	2 cl.....
312 Asbach Uralt.....	2 cl.....
313 Underberg.....	2 cl.....
314 Williamsbirne.....	2 cl.....
315 Obstler.....	2 cl.....
316 Kirschlikör.....	2 cl.....
317 Jack Daniel's.....	2 cl.....
318 Ballantines.....	2 cl.....
319 Moskovskaya.....	2 cl.....
(Russ. Wodka)	
320 Slivovitz.....	2 cl.....
321 Calvados Gilbert.....	2 cl.....
322 Remy Martin.....	2 cl.....
323 Hennessy.....	2 cl.....
324 Fernet Branca.....	2 cl.....
325 Linie Aquavit.....	2 cl.....

326 Jubiläums-Aquavit.....	2 cl.....
327 Julischka.....	2 cl.....
328 Barak Palinka.....	2 cl.....
(Aprikosen-Schnaps)	
329 Tequila Mexikana.....	2 cl.....
330 Sambuca.....	2 cl.....
331 Baileys.....	2 cl.....
332 Amaretto.....	2 cl.....
333 Jägermeister.....	2 cl.....
334 Ramazzotti.....	2 cl.....
335 Grappa.....	2 cl.....
336 Kruskovac.....	2 cl.....
(Birken-Likör)	
337 Pelinkovac.....	2 cl.....
(Kräuter-Likör)	
338 Johnnie Walker.....	2 cl.....

WARME GETRÄNKE

345 Kaffee.....	Tasse.....
346 Espresso.....	Tasse.....
347 Espresso (doppelt).....	Tasse.....
348 Cappuccino.....	Tasse.....
349 Kakao.....	Glas.....
350 Café Milch.....	Tasse.....

351 Tee.....	Glas.....
352 Glühwein.....	Glas.....
353 Grog.....	Glas.....
354 Heißer Slivovitz.....	5 cl.....
355 Latte Macchiato.....	Glas.....
356 Heiße Schokolade.....	Glas.....

¹ mit Konservierungsstoff Benzoesäure ² mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam und Aspartam (enthält Phenylalanin) ³ mit Farbstoff
Bei allen Speisen Deklerationspflicht und Zusatzstoffe gesondert einsehbar.

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

