

Gasthof „Zur Erholung“



Speisen- und Getrankkarte

Sehr geehrter Gast,

Wir heißen Sie „herzlich Willkommen“.

Wir wollen dazu beitragen, Ihnen einige gute Stunden der Entspannung und Erholung zu bereiten.

Wir sind mit allen Mitarbeitern bestrebt, Sie zufrieden zu stellen.

Sollte uns dennoch mal ein Missgeschick unterlaufen, so sagen Sie es bitte umgehend der Geschäftsleitung. Wir sind für jeden Hinweis dankbar der uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Wir würden uns freuen, Sie recht bald wieder bei uns begruen zu dürfen.

Bitte empfehlen Sie uns auch Ihren Freunden und Bekannten.

Unsere Küche ist
Dienstags - Samstags
von 17.00 Uhr - 22.00 Uhr
und
Sonntags & Feiertags
11.30 Uhr - 20.00 Uhr
für Sie geöffnet.

Inhaber: Sami Gclu
Scheideweg 11
45896 Gelsenkirchen-Scholven
Tel: 0209/32070 Fax: 0209/9332293

Kalte und Warme Vorspeisen

1. **Geräucherter Lachs** ^(1,2,3,A,C,G)
mild geräuchert,
mit Sahnemeerrettich
Toast und Butter 15,00 €

2. **Weinbergschnecken** ^(2,3,A,G)
in Knoblauchkräuterbuttercreme
überbacken, dazu Toast 12,00 €

4. **Omelette** ^(2,8,C,G)
mit Champignons oder Schinken,
dazu Salzkartoffeln 14,50 €

5. **Krabben-Cocktail** ^(1,2,C,G)
mit Toast und Butter 14,50 €



Hausgemachtes aus dem Suppentopf

6. **Tomatencremesuppe** ^(2,C,G)
mit Sahnehäubchen
und Toast 6,00 €

7. **Mexikanische Feuersuppe** ^(2,3,8,C,G)
Extra scharf 7,00 €

8. **Hühnersuppe** ^(2,C,G)
mit Einlage und Toast 6,00 €

9. **Zwiebelsuppe** ^(2,3,C,G)
mit Käse überbacken 7,00 €

10. **Ungarische Gulaschsuppe** ^(1,2,C,G)
Eigene Zubereitung mit
reichlich magerem Rindfleisch
und Paprika, scharf pikant gewürzt,
dazu Toast 7,00 €



Salat-Variationen

14. **Salat des Hauses** ^(1,C,G)
Knackige Salate mit Lachs und Krabben
garniert, Ei mit Zwiebelringen
Toast und Butter 19,00 €

15. **Salatteller „Nizza“** ^(1,2,C,G)
Mit frischen Salaten, gekochtem Schinken,
mildem Käse, Oliven, Ei
Toast und Butter 17,50 €

16. **Salatteller „Greek“** ^(1,2,3,C,G)
mit verschiedenen knackigen Salaten,
Schafskäse, Toast
und Butter 17,50 €

Tomatensalat je 4,50 €
Kopfsalat
Weißkohlsalat
Gemischter Salat ^(G,J)

Kleine Leckereien

18. Herren-Toast ^(1,4)

Kleines Rumpsteak, dazu Champignons
mit gerösteten Zwiebeln
und Salat 22,50 €

20. Gebackener Camembert ^(ACG)

Zwei kleine gebackene Camemberts
mit Früchten und Preiselbeeren,
gebackene Petersilie,
Toast und Butter 12,50 €

21. Feinschmeckersteak ^(ACG)

Kleines argentinisches Rumpsteak,
rosa gegrillt mit Birnenspalten,
Preiselbeeren und Camembert
überbacken, dazu Kroketten
und Salat 24,50 €

22. Vegetarischer Gemüseteller ^(ACGI)

„Scholven“
dazu Salzkartoffeln 16,00 €



Herzhaft-rustikal

25. Krüstchen ^(ACGI)

aus dem Schweinerücken
saftig, gegrillt, mit Spiegelei
serviert auf frischem Steinofenbrot
mit einer Salatgarnitur 15,50 €

Ganz schön gepfeffert

31. Pfeffer-Putensteak ^(ACL)

mit Pfeffersauce, Pommes
und gemischtem Salat 24,50 €

33. Pfeffer-Rumpsteak ^(ACL)

mit Pfeffersauce, Pommes
und gemischtem Salat 34,50 €

34. Pfeffer-Filetsteak ^(ACL)

mit Pfeffersauce, Pommes und
gemischtem Salat 37,50 €

35. Pfeffer-Schweine-Lendchen ^(ACL)

mit Pfeffersauce, Pommes
und gemischtem Salat 26,50 €





46. **Fuhrmann-Schnitzel** ^(1,2,3,ACG)
mit gebackenen Zwiebelringen
und Pfeffersauce 20,00 €

47. **Hawaii-Schnitzel** ^(1,2,3,ACG)
mit Ananas und Käse
überbacken 20,00 €

Unsere Schnitzelparade

36. **Schnitzel „Wiener Art“** ^(AC) 16,50 €

37. **Jägerschnitzel** ^(ACL) 18,50 €
mit Jägersauce

38. **Zigeunerschnitzel** ^(ACL) 18,50 €
mit Zigeunersauce

39. **Pfefferschnitzel** ^(ACL) 18,50 €
mit Pfeffersauce

40. **Rahmschnitzel** ^(ACG) 18,50 €
mit Rahmsauce

43. **Teufels-Schnitzel** ^(ACL) 19,50 €
mit pikant scharfer Sauce
Paprika und Zwiebeln

45. **Dubarry-Schnitzel** ^(1,ACGIL) 21,50 €
mit Blumenkohl und Broccoli
überbacken mit Bearnaise
und Käse

52. **Zwiebelschnitzel** ^(AC) 20,00 €
mit gebratenen
Zwiebelringen

54. **Putenschnitzel Pariser Art** ^(1,ACG) 21,00 €
mit Ananas und Käse
überbacken

55. **Cordon Bleu** ^(1,2,3,ACG) 23,50 €
gefüllt mit Käse und Schinken

Alle Schnitzel mit einer Beilage
nach Wunsch
mit Pommes, Kroketten oder
Bratkartoffeln und Salat

Pfannen-und Grillspezialitäten

56. **Rückensteak „Calvados“** ^(ACG)
saftiges Schweinerückenstak
vom Grill mit einer Sauce aus Sahne,
grünem Pfeffer und Apfelspalten,
abgeschmeckt mit Calvados,
dazu knusprige Kartoffelrösti
und verschiedene Salate der Saison 24,50 €

57. **Schweinemedailleurs**
„Florentiner Art“ ^(1,2,3ACG)
in Rosmarinrahmsauce mit Käse überbacken
dazu Spinat und Bratkartoffeln 27,50 €

61. **Rinderfilet vom Grill** ^(ACGI)
Hoch gebratenes argentinisches
Rinderfilet mit frischem Gartengemüse,
Folienkartoffel und Sauerrahm 37,00 €

62. **Grillteller „Haus Erholung“** ^(2,3,ACGL)
3 verschiedene Medailleurs vom Schweinefilet,
Putenfilet und argentinischer Hüfte mit einer
Cognac-Pfeffer-Sauce,
Speckböhnchen und Schweizer Rösti
in der Gusspfanne serviert 25,00 €

63. **Schwaben-Pfanne** ^(ACL)
2 Medailleurs vom Schweinefilet
mit Rösti und Rahmchampignons 25,00 €

66. **Lustiger Bosnjak** ^(1,2,3)
Rumpsteak gefüllt mit Käse und Schinken
dazu Bratkartoffeln 27,50 €

Verschiedene Beilagen

68 Knusprige Pommes frites 4,00 €

69 Heiße Ofenkartoffeln ^(G) 5,00 €

70 Frisches Gemüse ^(ACGI) 4,50 €
Nach Angebot des Marktes

71 Broccoli ^(ACGI) 5,00 €

72 Bratkartoffeln ^(2,3) 5,00 €

73 Kartoffelkroketten ^(AC) 4,50 €

74 Butterreis ^(G) 4,50 €

75 Spätzle ^(AC) 5,00 €

76 Schweizer Rösti 4,50 €

77 Hausgemachte Kräuterbutter ^(G) 4,00 €

78 Cognac Pfeffersauce ^(AC) 4,50 €

80 Sauce Hollandaise ^(ACGI) 4,50 €

81 Knoblauchsauce ^(ACGL) 4,00 €

Spezialitäten Haus Erholung

83. **Grill-Teller**
verschiedene Sorten Fleisch, Djuvecreis
mit Pommes und Salat 18,00 €

84. **Filetsteak** ^(ABCGL)
Filetsteak mit Scampis
in einer feinen Knoblauchsauce
dazu Broccoli und Herzoginkartoffeln 39,50 €

85. **Pljeskavica Special**
gefüllt mit Schafskäse, Djuvecreis
Pommes und Salat 21,50 €

87. **Raznjici**
2 Spießchen, zart gegrillt mit Pommes
Djuvecreis und Salat 17,50 €

88. **Cevapcici**
Hackfleischröllchen mit Djuvecreis
und Pommes 16,50 €

89. **Halb & Halb**
Cevapcici und Raznjici
mit Pommes und Djuvecreis 16,50 €

90. **Gegrillte zarte Leber** ^(2,3)
mit Grillspeck und Djuvecreis 18,00 €

92. **Zigeunerspieß** ^(2,3)
Verschiedene Steaks,
gefüllter Speck, Zwiebeln, Paprika
Pommes und Djuvecreis 24,00 €

93. **Wiener Rostbraten** ^(G)
Gegrillte Rumpsteak mit Röstzwiebeln
dazu Ofen-Kartoffeln
und Kräuterbutter 29,50 €

94. **Muckalica** ^(G)
Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln
Tomaten und Butterreis 23,50 €





Geflügel

99. **Putengeschnetzeltes** ^(GL)
mit Butterreis
und gemischtem Salat 23,00 €

101. **Putenschnitzel** (Senioren-Teller) ^(ACGI)
Paniertes Putenschnitzel
mit Gemüse
und Kroketten 16,00 €



Gerichte für zwei Personen

109. **Überraschungsteakplatte**
Empfehlung des Hauses 58,00 €

110. **Haus Platte** ^(1,2,3ACG)
Je zwei Schweinefilets,
Cordon Bleu, Rumpsteaks, Leber
dazu Djuvecreis, Pommes
und gemischter Salat 54,00 €

111. **Grill-Platte** ^(2,3,ACL)
Je zwei Fleischspieße,
Hacksteaks, Koteletts, Rumpsteaks,
gegrillter Speck und vier Cevapcicis
dazu Kroketten, Röstkartoffeln
Djuvecreis, Pfeffersauce
und gemischter Salat 50,00 €



Fisch

102. **Rotbarschfilet „Pariser Art“** ^(AC)
mit Blattspinat
und Salzkartoffeln 24,00 €

103. **Forelle „Blau“
und Forelle „Müllerin Art“** ^(AG)
mit Blattspinat
und Salzkartoffeln 24,00 €

104. **Schollenfilet** ^(AC)
mit Blattspinat
und Salzkartoffeln 24,00 €

108. **Scampi nach „Art des Hauses“** ^(BG)
6 Riesen-Scampi vom Grill
dazu Butterreis
und grüner Salat 38,00 €

Alle Fischgerichte mit grünem Salat



Für unsere kleinen Gäste

112. **Kleines Rumpsteak (150g)** (ACGI)
mit Pommes frites
und Gemüse 17,50 €

113. **Pumuckel-Teller** (AC)
Paniertes Schnitzel
mit knusprigen Pommes
und Tomatenketchup 14,50 €

114. **Winnetou-Teller** (ACG)
Zwei kleine Schweinefilets
mit Rahmchampignons
und Spätzlen umzingelt 16,00 €

Der süsse Abschluss

115. **Gemischtes Eis** (I,G)
mit oder ohne Sahne 5,00 €

116. **Fruchtbecher** (I,G)
mit Sahne
und Maraschinolikör 8,00 €

117. **Coupé „Adria“** (I,FG)
Vanilleeis mit heißen Kirschen,
Sahne und Schokostreuseln 8,00 €

118. **Coupé „Erholung“** (I,G)
Nach „Art des Hauses“
mit Früchten
Sahne und Schokosauce 8,00 €

119. **Birne Helene** (I,G)
Williamsbirne mit Vanilleeis, Sahne
und heißer Schokolade 8,00 €

120. **Dolomiten Becher** (I,GH)
Walnusseis mit Sahne
und Himbeersauce 8,00 €



Biere (enthalten Gluten „A“)

179	Pils Stauder	0,2	2,30 €
180	Pils Stauder	0,3	3,40 €
181	Alt Diebels	0,2	2,30 €
182	Alt Diebels	0,3	3,40 €
183	Krefelder ^(1,10)	0,2	2,30 €
184	Krefelder ^(1,10)	0,3	3,40 €
185	Alt-Schuss	0,2	2,30 €
186	Alt-Schuss	0,3	3,40 €
187	Alsterwasser mit Fanta ^(1,3)	0,2	2,30 €
188	Alsterwasser mit Fanta ^(1,3)	0,3	3,40 €
189	Radler	0,2	2,30 €
190	Radler	0,3	3,40 €
191	Pils-Schuss	0,2	2,30 €
192	Pils-Schuss	0,3	3,40 €
193	Alkoholfreies	0,33	3,50 €
194	Malzbier	0,2	2,30 €
195	Malzbier	0,3	3,40 €

Longdrinks

196	Wodka-Lemon ^(3,11)	4,50 €
197	Bacardi Cola ^(1,10)	4,50 €
198	Whisky-Cola ^(1,10)	5,50 €
199	Asbach-Cola ^(1,10)	4,50 €

Whisky

200	Ballantines ⁽¹⁾	4,50 €
201	Chivas ⁽¹⁾	5,00 €
202	Johnnie Walker ⁽¹⁾	4,50 €
203	Dimple ⁽¹⁾	5,50 €

Liköre

204	Pfläumchen	3,00 €	
205	Kruskovac	2cl	3,00 €
206	Kruskovac	4cl	5,50 €
207	Genever	3,00 €	
208	Baileys ^(1,10,G)	3,50 €	
209	Feigling	3,00 €	

Spitzenweine im Ausschank (Enthält Sulfite „L“)

210	Riesling ^{olig, feine Blume}	7,00 €
211	Zilavka-Zutac ^{krautig, herb, trocken}	7,50 €
212	Prosec Likörwein	9,00 €
213	Dalmatiner rot, ^{lieblich, mild}	7,00 €
214	Plavac-Plamen ^{fein, herb}	7,50 €
215	Rosé, ^{leicht, elegant}	7,00 €

Jugoslawische Weine 1,0 l Flasche (Enthält Sulfite „L“)

218	Dalmatiner ^{lieblich, mild}	26,00 €
219	Plavac-Plamen	26,50 €
221	Riesling ^{liebliche Blume}	25,00 €
222	Zilavka-Zutac ^{feinherb, trocken}	26,50 €
223	Rosé ^{leicht, elegant}	26,00 €

Sekt (Enthält Sulfite „L“)

224	Henkell- Piccolo	6,00 €
225	Henkell- trocken	23,50 €
226	Sekt Hausmarke	23,00 €



Aperitivs

123	Martini		6,00 €
124	Campari ⁽⁰⁾	2cl	6,00 €
125	Campari ⁽⁰⁾	4cl	9,00 €
127	VW Cocktail		8,00 €



Warme Getränke

129	Tasse Kaffee ⁽¹⁰⁾		3,00 €
131	Cappuccino ^(10, G)		3,50 €
132	Espresso ⁽¹⁰⁾		3,50 €
133	Glas Tee		2,50 €
134	Glas Kakao ^(G) mit Milch und Sahne		3,50 €
135	Heiße Zitrone		4,50 €
136	Grog ⁽¹⁾		5,50 €
138	Glühwein		5,00 €
139	Kännchen Kaffee ⁽¹⁰⁾		5,50 €
141	Kännchen Tee		5,00 €
142	Kännchen Kakao ^(G) mit Milch und Sahne		6,50 €
143	Heißer Slivovitz		6,00 €

Alkoholfreie Getränke

144	Cola ^(1,10)	0,3	3,20 €
145	Fanta ^(1,3)	0,3	3,20 €
146	Spezi ^(1,3,10)	0,3	3,20 €
147	Sprite	0,3	3,20 €
148	Mineralwasser	0,25	3,20 €
149	Bitter Lemon ^(3,11)	0,2	3,50 €
150	Apfelfruchtsaft	0,2	3,50 €
151	Apfelschorle	0,2	3,50 €
152	Orangensaft	0,2	3,50 €
153	Johannisbeersaft	0,2	3,50 €
154	Sangrita	2cl	3,00 €

Spirituosen

155	Weizenkorn		2,50 €
157	Malteser		3,50 €
158	Aalborg		3,50 €
159	Linie Aquavit		3,50 €
160	Wacholder		3,00 €
161	Fernet Branca		3,00 €
162	Pelinkovac Bitter		3,00 €
163	Pelinkovac Bitter		5,00 €
164	Russischer Wodka		3,00 €
165	Asbach Uralt		3,50 €
166	Jägermeister		3,00 €
167	Amaretto ⁽¹¹⁾		3,50 €
168	Kümmerling		3,00 €
169	Williamsbirne		3,50 €
170	Slivovitz	2cl	3,00 €
171	Slivovitz	4cl	5,50 €
172	Julischka	2cl	3,00 €
173	Julischka	4cl	5,50 €
174	Underberg		3,50 €

Cognac / Weinbrand

175	Martell		6,00 €
176	Remy Martin / Hennessy		6,00 €
177	Hennessy		6,00 €
178	Metaxa 7 Sterne		6,00 €



	Legende:Allergene Auslöser (VO 1169/2011 Anh.2)
A	Glutenhaltiges Getreide und darauf hergestellt Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fische und darauf gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und darauf gewonne Erzeugniss
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
I	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Schwefeldioxid und Sulfite
M	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	Legende: Zusatzstoffe (ZZuVo § 9)
1	Mit Farbstoff
2	Mit Konservierungsstoff
3	Mit Antioxidationsmittel
4	Mit Geschmacksverstärker
5	Geschwefelt
6	Geschwärzt
7	Gewachst
8	Mit Phosphat
9	Mit Süßungsmitteln * enthalte eine Phenylalaninquelle
10	Mit Koffein
11	Mit Chinin