

Vorwort

Liebe Gäste,

Wir begrüßen Sie recht herzlich an unserem café Restaurant am Flugplatz Hamm.

Bei allgemeinen Fragen bezüglich der Zusatzstoffe unserer Speisen (Allergien etc.) kontaktieren Sie bitte unser Personal, dieses wird Ihnen gerne Ihre Fragen beantworten.

Unser Restaurant bietet Ihnen einen schönen Biergarten mit ca. 200 Plätzen mit direktem Ausblick auf den Flugplatz.

Für unsere kleinen Gäste steht ein Kinderspielplatz zu Verfügung.

Festliche Anlässe

Bei sämtlichen feierlichen Anlässen, wie z.B. Hochzeit, Kommunion, Taufe, Geburtstage etc. Bieten wir gerne bis zu 100 Personen Platz in unserem Haus. Ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Buffet (gern auch ausser Haus) bieten wir Ihnen passend zum Anlass an.

Gerne gehen wir auf Ihrer Individuelle Wünsche ein.

Lassen Sie sich diesbezüglich unverbindlich von uns beraten.

Öffnungszeiten

Montag & Dienstag: Ruhetag (außer an Feiertagen)

Mittwoch-Sonntag durchgehend geöffnet

11.00 Uhr-22.00 Uhr

Warme Küche geöffnet

11.30 Uhr-21.00 Uhr

Bei uns finden Sie ein Mittagstisch Angebot inklusive Suppe und Dessert in den Zeiten von:

Mittwoch-Samstag

11.30 Uhr-14.30 Uhr

Wir bieten Ihnen auch Essen zum Abholen an.

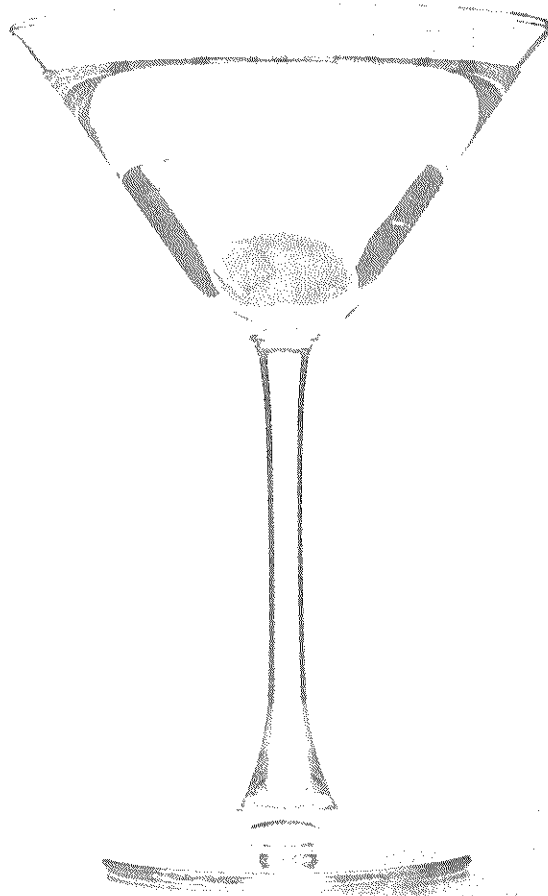
Bestellungen und Reservierungen unter:

02381/9143578

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen Familie Sesar

Aperitif

1. Campari Soda oder Orange	0,2l	4,20 €
2. Martini weiss oder rot	5cl	3,70 €
3. Sherry dry fino oder medium dry	5cl	3,70 €
4. Sekt	0,1l	4,20 €
5. Hugo mit frischer Minze	0,2l	5,20 €
6. Aperol Spritz mit Prosecco, Soda und Orangenscheibe auf Eis	0,2l	5,80 €



Vorspeisen

7. Mozzarella Caprese 7,90 €
auf Wildsalat überzogen mit Olivenöl und Acetto Creme
dazu Baguettebrot
8. Schafskäse „Spezial“ 7,90 €
überbacken mit frischen Champignons, Paprika, Zucchini
und Zwiebel dazu Baguettebrot
9. Antipasti 8,90 €
mit gegrilltem Zucchini, Aubergine, Champignons und gefüllte
Paprika mit Frischkäse, überzogen mit Knoblauchpesto,
dazu Baguettebrot

Suppen

10. Französische Zwiebelsuppe 5,90 €
Toast mit Käse überbacken
11. Tomatencremesuppe 4,90 €
mit Sahnehaube, sowie frischen Kräutern verfeinert,
dazu Baguettebrot
12. Rinderkraftbrühe 4,90 €
mit Eierstich und Gemüseinlage, dazu Baguettebrot
13. Tagessuppe 3,50 €
Tagessuppe mit Baguettebrot

Salatgerichte

14. Salatplatte Mediterran 9,90 €
mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und Oliven
überzogen mit Schafskäse, serviert mit Folienkartoffel und Sour creme
dazu Baguettebrot und Joghurtdressing
15. Salat de la Chef 16,90 €
Wild- und Mediterransalat mit Rindstreifen, serviert mit Folienkartoffeln
und Sour Creme, dazu Baguettebrot und Joghurtdressing
16. Salatplatte nach „Art des Hauses“ 13,90 €
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, serviert mit Folienkartoffeln
und Sour Creme, dazu Baguettebrot und Joghurtdressing

Pfannenspezialitäten

17. Hähnchengeschnetzeltes nach „Indischer Art“ 16,90 €
In einer Curry-Obstsauce, dazu Butterreis und Kroketten
18. Topf nach „Art des Hauses“ 16,90 €
Schweinefilet in pikanter Sauce, mit frischen Tomaten, Paprika,
Zwiebeln und Chilli, dazu Butterreis und Kroketten
19. Soute Stroganoff 19,90 €
Geschmortes, geschnetzeltes vom Rind, mit delikater Sauce,
dazu Butterreis und Kroketten

Internationale Gerichte

- | | |
|---|---------|
| 20. Champignon-Schnitzel
mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes | 12,90 € |
| 21. Paprika-Schnitzel
mit Paprikasauce, dazu Pommes | 12,90 € |
| 22. Feinschmecker-Schnitzel
in einer pikanten Sauce mit Paprika, Pepperoni und Schafskäse,
dazu Kroketten | 12,90 € |
| 23. Mexiko-Schnitzel
mit geschmorter Pfeffersauce, dazu Kroketten | 12,90 € |
| 24. Hawaii-Schnitzel
überbacken mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse,
dazu Preiselbeeren und Kroketten | 13,90 € |
| 25. Hähnchenschnitzel „Wiener-Art“
mit Kaisergemüse und Sauce Hollandaise dazu Pommes | 13,90 € |
| 26. Cordon Bleu
gefülltes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse, dazu Kaisergemüse,
Sauce Hollandaise dazu Pommes | 15,90 € |

Zu jedem Hauptgericht auf dieser Seite erhalten Sie ein Salat

Grillspezialitäten

27. Cevapcici 6 Fleischröllchen, dazu Gemüsereis, Pommes und Ajvar	12,90 €
28. Spezial-Grillteller Hähnchensteak, Pljeskavica, Schweinesteak, 2 Cevapcici und Speck, dazu Gemüsereis, Pommes und Ajvar	15,90 €
29. Pljeskavica „Gourmand“ gefülltes Hacksteak mit Schakfskäse, dazu Gemüsereis, Pommes und Ajvar	15,90 €
30. Vjesalica ganzes gegrilltes Schweinefilet mit Kräuterbutter, dazu Gemüsereis, Pommes und Ajvar	16,90 €
31. Lustiger Bosniak gefülltes Rumpsteak mit Schinken und Käse, dazu Gemüsereis, Pommes und Ajvar	22,90 €
32. Dalmatier-Teller gegrillte Schweinemedallions, Rumpsteak und Hacksteak mit Fetakäse, dazu Gemüsereis, Pommes und Ajvar	17,90 €

Zu jedem Hauptgericht auf dieser Seite erhalten Sie ein Salat

Hausspezialitäten

- | | |
|--|----------------|
| 33. Hähnchen Oriental | 16,90 € |
| gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kokos-Currysauce, dazu gebackene Ananas, Preiselbeeren und Kroketten | |
| 34. Hähnchen Toscana | 16,90 € |
| gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Mozarella überbacken, dazu Folienkartoffel und Sour creme | |
| 35. Madagaskar Schweinefilet | 18,90 € |
| mit Pfeffersauce dazu Folienkartoffel und Sour creme | |
| 36. Rustikal Schweinefilet | 18,90 € |
| mit Champignon-Rahmsauce und panierte Ananas, mit Preiselbeeren dazu Kroketten | |
| 37. Feinschmecker Schweinefilet | 18,90 € |
| in einer pikanten Sauce mit Paprika, Pepperoni und Schafskäse, dazu Kroketten | |
| 38. Steak-Teller (ca. 350g) | 27,90 € |
| Drei Rindersteaks mit gerösteten Champignons und Folienkartoffel mit Sour creme | |

Zu jedem Hauptgericht auf dieser Seite erhalten Sie ein Salat

Original Argentinische Steaks

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie zubereiten, sind von Black Angus Rindern, welche auf den Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Bitte teilen Sie uns mit, wie wir Ihr Steak zubereiten dürfen.

Englisch (rot)
Medium (rosa)
Well done (durch)

Wenn Sie keine besonderen Wünsche äußern, wird Ihr Steak Medium (rosa) gegrillt und in heißer Pfanne mit Kräuterbutter serviert.

Black Angus Rumpsteak

39. ca. 200 g
18,90 €

40. ca. 300 g
26,90 €

41. ca. 400 g
32,90 €

Black Angus Entrecote

42. ca. 200 g
20,90 €

43. ca. 300 g
28,90 €

44. ca. 400 g
34,90 €

Saucen und Beilagen

45. Ajvar	1,50 €	55. Pommes	2,90 €
46. Sour creme	1,50 €	56. Krokette	2,90 €
47. Hollandaisesauce	2,90 €	57. Butterreis	2,50 €
48. Pfeffersauce	2,90 €	58. Gemüsereis	2,90 €
49. Paprikasauce	2,90 €	59. geröstete Champignons	3,90 €
50. Feinschmeckersauce	2,90 €	60. Gemüse	3,50 €
51. Champignonsauce	2,90 €	61. Brokkoli	3,50 €
52. Knoblauchsauce	2,90 €	62. Folienkartoffel m. Sour creme	3,90 €
53. Kräuterbutter	1,50 €	63. Gemischter Salat	3,50 €
54. Kokos-Curry-Sauce	2,90 €	64. Geröstete Zwiebeln	3,50 €

Für unsere kleinen Gäste

65. Chicken Nuggets mit Pommes, dazu Süß-Sauer-Sauce	6,90 €
66. Fischstäbchen mit Pommes, dazu Sour creme	6,90 €
67. Cevapcici mit Pommes, dazu Ajvar	6,90 €

Alkoholfreie Getränke

	0.25 l	0.75 l
Wasser (still oder mit Kohlensäure)	2,50 €	6,00 €
	0.30 l	0.50 l
Coca Cola	2,70 €	4,40 €
Coca Cola Light	2,70 €	4,40 €
Fanta	2,70 €	4,40 €
Sprite	2,70 €	4,40 €
Spezi	2,70 €	4,40 €
Apfel- oder Maracujaschorle	3,00 €	
Orangen- oder Apfelsaft	3,00 €	
	0.20 l	
Ginger Ale	3,00 €	
Bitter Lemon	3,00 €	
Tonic Water	3,00 €	
	0.33 l	
Warsteiner Alkoholfrei	3,00 €	
Warsteiner Radler Alkoholfrei	3,00 €	
Isenbeck Malz	3,00 €	
Fassbrause Zitrone	3,00 €	
Fassbrause Maracuja	3,00 €	
Fassbrause Holunder	3,00 €	
Fassbrause Cola & Orange	3,00 €	
	0.50 l	
König Ludwig Weißbier	4,90 €	

Alkoholische Getränke

	0.25 l	0.40 l
Isenbeck	2,70 €	4,20 €
Radler	2,70 €	4,20 €
Alster	2,70 €	4,20 €
	0.30 l	0.50 l
Brewers Gold	3,10 €	4,90 €
König Ludwig Dunkel	3,10 €	4,90 €
Oberbräu Helles	3,10 €	4,90 €
König Ludwig Weißbier	3,10 €	4,90 €
König Ludwig Dunkel	3,10 €	4,90 €

Whiskey/Gin

	0.20 cl
Baileys auf Eis	3,50 €
Johnnie Walker	3,50 €
Ballantines	3,50 €
Jim Beam	3,50 €
Jack Daniel	4,00 €
+ auf Eis mit Cola	1,20 €

Weinbrand

	0.20 cl
Mariacron	3,40 €
Remy Martin	3,60 €
Asbach	2,90 €

Spirituosen

	0.2 cl
Tequilla Silver	2,50 €
Vodka	2,50 €
Ramazotti	2,50 €
Averna	2,50 €
Nordsturm	2,50 €
Weizenkorn	2,00 €
Fernet Branca	2,50 €
Sambuca	2,50 €
Slivovitz	2,50 €
Julischka	2,50 €
Kruskovac (Birnenlikör)	2,50 €
Jägermeister	2,50 €
Malteser Aquavit	2,50 €
Ouzo	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2,50 €
Williamschrist Birne	3,00 €
Grappa	3,50 €
Obstler	3,50 €

Roséweine

	0.2 l
Spätburgunder Weißherbst (tr.)	4,90 €
Burkheimer Rose 8, elegante Fruchtnote	
Don Michele (tr.)	6,90 €
Rosato, fruchtig, frisch, und klarer Geschmack	

Rotweine

	0.2 l
Dornfelder (halbtrocken)	5,10 €
Wissing, harmonisch und zart	
Dornfelder (trocken)	5,10 €
Wissing, vollmundig, samtig weich mit intensiven Fruchtaromen	
Baden Spätburgunder (trocken)	5,10 €
Peter Steger Edition, selbstbewusst gerbig und würzig, pfeffrig	
Don Michele (trocken)	6,90 €
Rosso Toscana, gehaltvoll im Geschmack	
Vranac (trocken)	5,10 €
Kadarka (lieblich)	5,10 €

Weißweine

	0.2 l
Riesling (halbtrocken)	5,10 €
Dürkheimer Feuerberg, würzig, aber dennoch harmonisch	
Chardonnay (trocken)	5,20 €
Vier Jahreszeiten, leichter und fruchtiger mit feiner und frischer Säure	
Vier Jahreszeiten (trocken)	5,80 €
Grauer Burgunder, präsentiert sich fruchtig und kräftig	
Sauvignon Blanc (trocken)	5,50 €
Vier Jahreszeiten, intensiv würzig und aromatisch	
Don Michele (trocken)	6,90 €
Pignot Grigio, milde Säure und durchaus vollmundig	