



**Internationales
Restaurant**

Zur Soester Wörde

Speisen und Getränke

für Gesellschaften

Herzlich willkommen in unserem Restaurant!

Wir freuen uns sehr, Ihnen eine besondere kulinarische Erfahrung bieten zu dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

Ihre Familie Pajzetovic



**Internationales
Restaurant**

Zur Soester Börde

Werler Landstraße 314 - 59494 Soest

Tel. 02928 - 231

Beachten Sie unsere Angebote

Mittagstisch von 11 Uhr – 14 Uhr

Dienstag bis Freitag – außer an Feiertagen

Dienstag Grilltag – Mittwoch Schnitzeltag – Donnerstag Lendchentag
ab 17 Uhr – außer an Feiertagen

Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag von 11 Uhr – 14 Uhr und von 17 Uhr – 22 Uhr

Samstags, Sonntags und an Feiertagen von 11.30 Uhr – 22 Uhr

warme Küche an allen Tagen bis 21 Uhr

Für jede Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 2,-€

Für jede Fleischänderung berechnen wir einen Aufpreis zwischen 2,- € und 5,- €

Alle Änderungswünsche sind im Vorfeld mit unserem Küchenchef zu besprechen!



Zur Soester Börde

Speisekarte

für Gesellschaften zwischen
15 und 30 Personen



Zur Hoester Wörbe

Vorspeisen

15. **Frische Champignonköpfe**^G 11,00 €
geröstet, in Sahne geschwenkt, verfeinert mit Knoblauch-Hollandaise-Sauce, dazu Toast
16. **Weinbergschnecken „Nach Art des Hauses“**^R 12,50 €
in einer pikanten Knoblauchsahnesauce, verfeinert mit Kräutern und Weißwein-Hollandaise-Sauce, dazu Toast
17. **Gebackener Camembert**^{A,C,G} 11,90 €
auf Toast, mit Preiselbeeren und Ananas
25. **Hühnersuppe**^C 6,50 €
mit Einlage

Hausspezialitäten

35. **Cevpacici**^{2,4} 17,50 €
Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat
37. **Halb und Halb**^{2,4} 18,50 €
1 Spieß vom Schweinenacken, 4 Cevpacici, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat
38. **Gefülltes Hacksteak „Hirten Art“**^{1,2,4,G} 19,90 €
gefüllt mit Käse, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat
39. **Grillteller**^{2,4,15} 21,90 €
2 Cevpacici, Schweinekotelett, Rinderleber, Hacksteak und Speck, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat
41. **Argentinischer Mix-Grill (350gr)**^G 31,90 €
Rinderfilet, Rumpsteak, Rinderhüftsteak, mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Hoester Wörbe

43. Börde-Spieß (300gr) ^{2,4,G} 26,90 €

1 Rumpsteak, 1 Rinderhüftsteak, 1 Schweinefilet, mit Champignonrahmsauce, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

44. Piraten-Spieß ^{2,4,15,G} 22,50 €

Schweinekotelett, Rinderhüftsteak, Schweinenacken und Speck, dazu Pfefferrahmsauce, Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

53. Börde-Teller ^{15,A,C,G} 21,50 €

Schweinekotelett, paniertes Schweineschnitzel und Hacksteak, mit gerösteten Zwiebeln, drapiert mit Sauce Hollandaise dazu Bratkartoffeln und Salat

54. Räuber-Spieß (300gr) ^{2,4,G} 26,90€

Rumpsteak, Rinderhüftsteak, Schweinefilet, mit gerösteten Zwiebeln, drapiert mit Sauce Hollandaise, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

Schnitzel-Parade vom Schwein

58. Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C} 17,50 €

paniert, mit Pommes Frites und Salat

60. Zigeunerschnitzel 1,2, ^{A,C} 18,90 €

paniert, mit Zigeunersauce, Pommes Frites und Salat

61. Champignonschnitzel ^{A,C,G} 19,50 €

paniert, mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat

62. Pfefferrahmschnitzel ^{A,C,G} 18,90 €

paniert, mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Salat

64. Zwiebelschnitzel ^{A,C} 19,50 €

paniert, mit Pommes Frites, Röstzwiebeln, Sauce Hollandaise und Salat

67. Ljubljana-Schnitzel ^{1,15,A,C,G} 22,50 €

paniert, gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Hoester Börde

Salat Variationen

- 70. Salat „Torrero“^G 21,90 €**
Salate der Saison mit French Dressing und Steakstreifen
- 72. Salat „Italia“^G 19,50 €**
Salate der Saison mit Joghurt Dressing und gegrillten Putenstreifen

Geflügelgerichte

- 74. Putenschnitzel „Börde Art“^{A,C,G} 21,50 €**
paniert, mit frischen, gerösteten Champignons und Zwiebeln, verfeinert mit Rahm, dazu Rösti und Salat
- 75. Putenschnitzel „Wiener Art“^{A,C} 19,90 €**
paniert, mit Kaisergemüse, Pommes Frites und Salat
- 78. Hähnchenbrustfilet „India“^{2,A,C,G} 21,90 €**
mit Curry-Fruchtsauce, dazu Krokette, Butterreis und Salat
- 79. Hähnchenbrustfilet „Elsass“^G 21,90 €**
mit Champignonrahmsauce, Kaisergemüse, dazu Pommes Frites und Salat

Schweinemedailles

- 96. Schweinemedailles „Holland“^{2,A,C,G} 25,90 €**
mit frischen Champignons in Sauce Hollandaise, verfeinert mit Estragon und Weißwein, dazu Krokette, Kaisergemüse und Salat
- 97. Schweinemedailles „Madagaskar“^{1,A,C,G} 24,90 €**
mit Sauce béarnaise, verfeinert mit grünem Pfeffer, dazu Kaisergemüse, Krokette und Salat
- 99. Schweinemedailles „Florida“^{2,G} 25,50 €**
mit Sauce Hollandaise und Pfirsichen, dazu Rösti und Salat

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Hoester Wörbe

Fischspezialitäten

- 134. Zanderfilet** ^{15,D,G} **26,50 €**
auf Blattspinat mit Sahne, Knoblauch und Butter, garniert mit Zitrone, dazu Petersilienkartoffeln und Salat

Aus Pfanne und Topf

- 141. Pfeffer-Topf** ^{2,4,G} **26,50 €**
2 Schweinefilets und Rindermedaillons, mit pikanter Pfefferrahmsauce, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat
- 146. Börde-Topf** ^{A,C,G} **27,50 €**
gedünstete Schweinefiletspitzen mit Zwiebeln, Gurken und Champignons, in einer pikanten Rotwein-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat

Für den kleinen Hunger

- 30. Damen-Toast** ^{2,A,G} **18,50 €**
Schweinefilet mit Ananas, überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse, dazu Salat
- 31. Herren-Toast** ^{2,A,G} **19,90 €**
Rumpsteak mit frischen, gerösteten Champignons in Sauce Hollandaise, dazu Salat

Steakgerichte

- 150. Rumpsteak (220gr)** ^G **29,50 €**
mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salat
- 151. Rumpsteak „Champignon“ (220gr)** ^G **32,50 €**
mit gerösteten Champignons, dazu Kaisergemüse, Pommes Frites und Salat

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Hoester Börde

151. Rumpsteak „Champignon“ (220gr) ^G 32,50 €

mit gerösteten Champignons, dazu Kaisergemüse, Pommes Frites und Salat

152. Rumpsteak „Zwiebel“ (220gr) ^G 32,50 €

mit Röstzwiebeln, drapiert mit Sauce Hollandaise, dazu Kaisergemüse, Pommes Frites und Salat

156. Pfeffersteak ^G 37,50 €

Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, dazu Kaisergemüse, Pommes Frites und Salat

Platten für 2 oder mehr Personen

161. Überraschungsplatte (für 2) ^{1,2,4,15,A,C,G,M} 66,00 €

Rumpsteaks gefüllt mit Kochschinken und Käse, Rinderhüftsteaks, Schweinefilets, Schnitzel, mit Kräuterbutter, dazu geröstete Champignons, Kaisergemüse, Djuwetschreis, Kroketten, Pommes Frites und Salat

162. Gourmand-Platte „Dalmatien“ (für 2) ^{1,2,4,A,C,G} 56,00 €

Schweinekoteletts, Raznjici, Cevapcici, Hacksteaks, Schnitzel, dazu Kaisergemüse, Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat

Für unsere kleinen Gäste

170. Chicken Nuggets ^{A,C} 12,90 €

mit Pommes Frites

171. Schnitzel „Biene Maja“ ^{A,C} 11,90 €

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

172. Fischstäbchen ^{A,C,D} 11,90 €

mit Pommes Frites

174. Kinder Cevapcici 11,90 €

mit Pommes Frites

Alle Hauptgerichte mit Salat vom Buffet



Zur Hoester Wörbe

Menüvorschläge

für Gesellschaften
ab 30 Personen



Zur Hoester Wörbe

Menüvorschläge für Ihre Feier ab 30 Personen

Dies sind einige Beispiele – gerne erstellt unser Küchenchef
gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles Menü oder Buffet

Menü 1

- 1. Gang – Vorspeise**
Hühnersuppe
- 2. Gang – Hauptspeise**
Schweinelenochen, Hähnchenbrustfilet, Schweineschnitzel paniert
und Schweinegeschnetzeltes, mit Kaisergemüse, Butterreis,
Kroketten und gerösteten Champignonköpfen, dazu Champignon- und
Pfefferrahmsauce
- 3. Gang – Dessert**
Vanillepudding mit Himbeersauce

Preis 32,- € pro Person

Menü 2

- 1. Gang – Vorspeise**
Tomatencremesuppe
- 2. Gang – Hauptspeise**
Rinderhüftsteak, Schweinelenochen, Putenschnitzel paniert,
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ (mit Champignons, Zwiebeln und
Gurken), in einer pikanten Rotweinrahmsauce, dazu Djuwetschreis,
Kaisergemüse, Salzkartoffeln, Kroketten und geröstete Champignonköpfe
mit Pfeffer- und Champignonrahmsauce
- 3. Gang – Dessert**
Schokoladenmousse

Preis 35,- € pro Person

Menü 3

- 1. Gang – Vorspeise**
Rindfleischsuppe mit Nudeln
- 2. Gang – Hauptspeise**
Rinderhüftsteak, Schweinelenochen, Hähnchenbrustfilet,
Schweineschnitzel paniert, Putengeschnitzeltes, dazu Kaisergemüse,
geröstete Champignonköpfe, Djuwetschreis, Kroketten und Bratkartoffeln
mit Speck, mit Pfeffer- und Champignonrahmsauce.
- 3. Gang – Dessert**
Herrencreme

Preis 39,- € pro Person



Zur Hoester Wörbe

Getränkekarte



Zur Hoester Wörbe

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹¹		3,50 €
Latte Macchiato ^{11,G}		4,50 €
Espresso Macchiato ^{11,G}		3,90 €
Cappuccino ^{11,G}		3,90 €
Milchkaffee ^{11,G}		4,50 €
Espresso ¹¹		3,50 €
Glas Tee ¹¹		3,90 €
Glühwein		4,90 €
Heißer Julischka	4 cl	4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,20 €
Fanta	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,20 €
Sprite	0,3 l	3,20 €
	0,4 l	4,20 €
Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
	0,7 l	7,50 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
Orangensaft	0,2 l	3,50 €
Traubensaft	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,50 €



Zur Hoester Wörbe

Biere

Veltins	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Grevensteiner Landbier	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Krefelder	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Alster	0,3 l	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Vita Malz	0,33 l	3,70 €
Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,70 €
Weizenbier	0,5 l	5,00 €

Spirituosen

Korn	0,2 cl	3,00 €
Wodka	0,2 cl	3,90 €
Jägermeister	0,2 cl	3,90 €
Underberg	0,2 cl	3,90 €
Kümmerling	0,2 cl	3,90 €
Fernet Branca	0,2 cl	4,50 €
Slivovitz	0,2 cl	3,00 €
Kruskovac	0,2 cl	3,00 €
Julischka	0,2 cl	3,00 €
Ramazotti	0,2 cl	3,90 €
Malteser	0,2 cl	3,90 €
Linie	0,2 cl	4,50 €
Ouzo	0,2 cl	3,90 €
Sambuca	0,2 cl	3,90 €
Whisky Jack Daniel's	0,2 cl	5,50 €
Williamsbirne Birkenhof	0,2 cl	5,50 €



Zur Hoester Wörbe

Weißweine

Chardonnay Qualitätswein, trocken 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Grauburgunder Qualitätswein, trocken 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Riesling Qualitätswein, feinherb 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Silvaner Qualitätswein, lieblich 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Weinschorle	0,2 l	6,50 €

Rotweine

Dornfelder Qualitätswein, trocken 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Simsalabim Qualitätswein, trocken 13,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Merlot IGT trocken Venetien Italien 12%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Spätburgunder Qualitätswein, lieblich 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €

Roséweine

Merlot Rosé Qualitätswein, trocken 12,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €
Portugieser Rosé Qualitätswein, lieblich 10,5%	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	14,00 €



Zur Hoester Wörbe

Unsere Weinempfehlung

Johannisberger Riesling Kabinett trocken 10,5% **0,75 l 28,00 €**

Fruchtiger und lebendiger Rheingau-Riesling mit angenehmer Säure und markanter Mineralität. Am Gaumen Aromen von frischem Apfel bis hin zu weißem Pfirsich und Quitten.

Grauburgunder Qualitätswein feinherb 11% **0,75 l 28,00 €**

Eine angenehme Nase von Limettenschale, Pinienkernen und exotischen Komponenten, wie frische Passionsfrucht, etwas Ananas und reife Mango. Weiterhin auch einheimische Früchte wie grüner, knackiger Apfel und etwas Quitte. Abgerundet wird der Wein natürlich mit einem perfekt ausbalancierten Süße-Säure-Spiel.

Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken 12% **0,75 l 28,00 €**

Eine, inzwischen, internationale Sorte kehrt wieder nach Deutschland zurück. Früher war diese Edelrebe bei uns unter dem Namen Muskatsilvaner bekannt. Dieser Sauvignon Blanc duftet nach Stachelbeeren und grünem, frischem Gras. Ein rassig - erfrischender Wein mit einer wunderbar reifen Säure und klarer Stachelbeer-Grapefruit-Frucht. Er hinterlässt ein vollmundiges, prickelndes Gefühl im Mund.

Dornfelder Qualitätswein halbtrocken 11,5% **0,75 l 28,00 €**

Vollmundiger Dornfelder, der seine Aromen von roten Wald- und Beerenfrüchten perfekt zur Geltung bringt. Sehr schön eingebundene Restsüße, welche die Frucht dieses Weines sehr gut betont. Ein Rotwein zu Hartkäse, Schimmelkäse, sowie zu Wild - Geflügel und dunklem Fleisch. Teilweise im Holzfass gereift.

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc 13,5% **0,75 l 28,00 €**

Im Bukett Aromen von Himbeere und Heidelbeere, aber auch würzige Noten von rotem Pfeffer, sowie dezente Holz- und Tabaknoten. Im Geschmack zeigt er sich harmonisch ausgewogen zwischen Frucht und weichen Tanninen. Dadurch hat der Wein eine gute Struktur und einen langen Nachhall.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) geschwefelt 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Phosphat 6) mit Süßungsmittel 7) geschwärzt 8) mit Milcheiweiß 9) Geschmacksverstärker 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) koffeinhaltig 12) chininhaltig 13) gewachst 14) mit Nitrat 15) Steinobst könnten Reststeine enthalten 16) Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten 17) Pfanne ist heiß

Allergenkennzeichnung:

A) glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch (einschließlich Laktose) H) Nüsse bzw. Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Schwefeldioxid und Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere



Zur Hoester Wörbe

