

Internationales Restaurant

Zur Soester Wörde

Speisen und Getränke

Einzigartige Veranstaltungen im Restaurant "Zur Soester Börde"

Verehrte Gäste,

feierliche Anlässe verdienen einen Ort, an dem Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht. Bei uns im Restaurant "Zur Soester Börde" finden Sie genau diesen besonderen Rahmen für Ihre festlichen Momente.

Wir freuen uns, Sie bei folgenden Anlässen begleiten zu dürfen: Hochzeit – Kommunion – Konfirmation – Geburtstag – Jubiläum

Für jede dieser Festlichkeiten bieten wir Ihnen den passenden Rahmen für bis zu 50 Personen. Genießen Sie ein exquisites festliches Menü oder lassen Sie sich von unserem kalt-warmen Buffet verführen.
Unser erfahrenes Team steht Ihnen gerne beratend zur Seite, um Ihre Feier nach Ihren persönlichen Wünschen zu gestalten.

Lassen Sie sich unverbindlich von uns beraten, damit Ihre Veranstaltung unvergesslich wird. Wir legen großen Wert auf jedes Detail, um sicherzustellen, dass Ihre Feier perfekt wird.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen das gesamte Team vom Restaurant "Zur Soester Börde". Wir freuen uns darauf, Ihre festlichen Momente zu etwas ganz Besonderem zu machen.



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 Pajazetovic



Werler Landstraße 314 - 59494 Soest Tel. 02928 - 231

Wichtige Informationen

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, servieren wir Gruppen zwischen 10 und 25 Personen aus unserer besonderen Gruppenspeisekarte. Gruppen über 25 Personen können wir derzeit leider nicht berücksichtigen.

Mittagstisch von 11 Uhr – 14 Uhr Dienstag bis Freitag – außer an Feiertagen

Dienstag Grilltag – Mittwoch Schnitzeltag 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,-€



Aperitif

01. 04.	Aperol Spritz 1,2,12 Campari 1	8,00 € 7,00 €
05.	mit Orangensaft Glas Prosecco o medium, creme, secco	6,00 €
06.	Glas Martini Bianco o	6,00 €



Vorspeisen

15.	geröstet, in Sahne geschwenkt, verfeinert mit	11,90 €
16.	Knoblauch-Hollandaise-Sauce, dazu Toast Weinbergschnecken "Nach Art des Hauses" R in einer pikanten Knoblauchsahnesauce, verfeinert mit	12,90 €
17.	Kräutern und Weißwein-Hollandaise-Sauce, dazu Toass Gebackener Camembert A,C,G	t 13,50 €
	auf Toast, mit Preiselbeeren und Ananas	



Suppen

24.	Tomatencremesuppe ^G	7,90 €
	hausgemachte, cremige Tomatensuppe mit Sahnehäubchen	
25.	Hühnersuppe ^C hausgemachte, kräftige Hühnersuppe mit Einlage	8,50 €



Für den kleinen Hunger

30.	Damen-Toast ^{2,A,G}	19,90 €
	Schweinefilet (150gr) mit Ananas und Sauce	
	Hollandaise, dazu Salat	
31.	Herren-Toast ^{2,A,G}	21,90 €
	Hüftsteak (150gr) mit frischen, gerösteten	
	Champignons in Sauce Hollandaise, dazu Salat	
72.	Salat "Italia" ^G	19,90 €
	verschiedene Salate der Saison mit Joghurt-Dressing	
	und gerösteten Putenstreifen	



Schnitzel-Parade vom Schwein

58.	Schnitzel "Wiener Art" A,C paniert, mit Pommes Frites und Salat	18,50 €
60.	Zigeunerschnitzel 1,2,A,C paniert, mit Zigeunersauce, Pommes Frites und Salat	19,90 €
61.	Champignonschnitzel A,C,G paniert, mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat	21,50 €
62.	Pfefferrahmschnitzel A,C,G paniert, mit Pfefferrahmsauce, Pommes Frites und Sal	19,90 € at



Zwiebelschnitzel A,C
paniert, mit Pommes Frites, Röstzwiebeln, übergossen mit Sauce Hollandaise und Salat
Ljubljana-Schnitzel 1,15,A,C,G
paniert, gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu
Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat



Geflügelgerichte

74.	Putenschnitzel "Börde Art" ^{A,C,G}	23,50 €
	paniert, mit frischen, gerösteten Champignons und Zwiebeln, verfeinert mit Rahm, dazu Rösti und Salat	
75 .	Putenschnitzel "Wiener Art" A,C	21,90 €
	paniert, mit Kaisergemüse, Pommes Frites und Salat	



78.	Hähnchenbrustfilet "India" ^{2,A,C,G} mit Curry-Fruchtsauce, Butterreis und Salat	23,90 €
79.	Hähnchenbrustfilet "Elsass" G mit Champignonrahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat	23,90 €
80.	Hähnchenbrustfilet-Spieße 2,4 mit aromatischem Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat	23,50 €
81.	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" A,G in Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und Salat	26,90 €



Schweinemedaillons

27,50 €

96. Schweinemedaillons "Holland" 2,A,C,G mit frischen Champignons in Sauce Hollandaise, verfeinert mit Estragon und Weißwein, dazu

Kroketten und Salat



97. Schweinemedaillons "Madagaskar" ¹,A,C,G 26,90 € mit Sauce béarnaise, verfeinert mit grünem Pfeffer, dazu Kroketten und Salat

99. Schweinemedaillons "Florida" ^{2,G}
 26,50 €
 mit Sauce Hollandaise und Pfirsichen, dazu Rösti und Salat



Hausspezialitäten

35. Cevapcici 2,4

19,50 €

Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat

37. Halb und Halb ^{2,4}

19,90 €

1 Spieß vom Schweinenacken, 4 Cevapcici, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat



38. Gefülltes Hacksteak "Hirten Art" 1,2,4,G

22,90 €

gefüllt mit Käse, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat

39. Grillteller ^{2,4,15}

24,50 €

2 Cevapcici, Schweinekotelett, kleines Rinderhüftsteak, Hacksteak und Speck, dazu Djuwetschreis, scharfe Sauce, Pommes Frites und Salat

40. Argentinische Rindermedaillons (250gr) 15,A,G

34,90 €

Rinderfilet mit Pfeffer-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

41. Argentinischer Mix-Grill (350gr) ^G

34,50 €

Rinderfilet, Rumpsteak, Rinderhüftsteak, mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat



42. Potpourri-Teller (450gr) ^{2,4,A,C,G} 26,50 € kleines Rinderhüftsteak, Hacksteak, paniertes Schweineschnitzel, Kotelett, 2 Cevapcici, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

43. Börde-Spieß (300gr) ^{2,4,G} 1 Rumpsteak, 1 Rinderhüftsteak, 1 Schweinefilet, mit Champignonrahmsauce, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

44. Piraten-Spieß (350gr) ^{2,4,15,G} Schweinekotelett, Rinderhüftsteak, Schweinenacken und Speck, dazu Pfefferrahmsauce, Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat



48. Holzfällersteak ^{2,15,G} aus dem Schweinenacken, mit Röstzwiebeln, drapiert mit Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln und Salat

50. Lustiger Bosniak (300gr) ^{2,4,15,G,M} 31,90 € Rumpsteak gefüllt mit Kochschinken und Käse, mit Kräuterbutter, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

74. Räuber-Spieß (300gr) ^{2,4,G} Rumpsteak, Rinderhüftsteak, Schweinefilet, mit gerösteten Zwiebeln, drapiert mit Sauce Hollandaise, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat



Südamerikanische Steaks vom Grill

Unsere Steaks stammen von Black Angus Rindern, welche auf den saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden.

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?
englisch: blutig medium: rosa well done: durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium: rosa serviert.



Bife de Cuadrill

argentinisches Hüftsteak, fast fettfrei, aus der Kluft geschnitten

101.	ca. 200g	26,90 €
102.	ca. 300g	31,90 €

Bife de Chorizo

argentinisches Rumpsteak, ein herzhaftes Stück aus dem Rinderrücken, mit schmalem Fettrand

103.	ca. 200g	28,50 €
104.	ca. 300g	36,50 €

Bife de Lomo

argentinisches Filetsteak, ein zartes Stück vom Rind

105. ca. 200g		36,50 €
106. ca. 300g	du l'arriba.	42,50 €



Beilagenempfehlungen zu Steaks

110.	Papa-Asada ^G	6,90 €
	gebackene Folienkartoffel mit Kräuterquark	
111.	Bratkartoffeln 15	6,50 €
	mit Speck und Zwiebeln	
	Pommes Frites	5,00 €
113.	Kroketten A,C	5,00 €
114.	Geröstete Champignons	8,90 €
115.	Butterreis ^G	5,00 €
116.	Panierter Blumenkohl 2,A,C,G	7,50 €
	mit Sauce Hollandaise	
117.	Djuwetschreis 2,4	5,50 €
118.	Rösti	5,00 €
119.	Grüne Bohnen 15,G	7,50 €
	in Butter mit Speck	
120.	Kaisergemüse ^G	5,50 €
	mit Sauce Hollandaise	
121.	Geröstete Zwiebeln	6,00 €
122.	Sauce Hollandaise ^G	4,90 €
123.	Sauce béarnaise ^G	4,90 €
125.	Pfefferrahmsauce ^G	4,90 €
127.	Champignonrahmsauce ^G	4,90 €
128.	Zigeunersauce 2,4	4,90 €
129.	Knoblauch in Öl eingelegt	4,00 €
130.	Ajvar ^{2,4}	4,50 €
131.	Kräuterquark ^G	4,50 €
132.	Tartar- Sauce ^G	4,50 €
	hausgemachte Remoulade	
133.	Salat vom Buffet	6,50 €



Fischspezialitäten

134. Zanderfilet (300gr) ^{15,D,G}

29,90 €

auf Blattspinat mit Sahne, Knoblauch und Butter, garniert mit Zitrone, dazu Petersilienkartoffeln und Salat

137. Lachsfilet (300gr) 15,B,D,G

31,50 €

auf Blattspinat mit Sahne, Knoblauch und Butter, mit Nantua-Sauce, verfeinert mit Dill und Weißwein, dazu Petersilienkartoffeln und Salat



Aus Pfanne und Topf

141. Pfeffer-Topf ^{2,4,G}

28,50 €

2 Schweinefilets und Rindermedaillons, mit pikanter Pfefferrahmsauce, dazu Djuwetschreis, Pommes Frites und Salat

146. Börde-Topf A,C,G

29,90 €

gedünstete Rinderfiletspitzen mit Zwiebeln, Gurken und Champignons, in einer pikanten Rotwein-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat



Steakgerichte

150.	Rumpsteak (220gr) ^G mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salat	32,50 €
151.	Rumpsteak "Champignon" (220gr) ^G mit gerösteten Champignons, dazu Pommes Frites und Salat	34,50 €
152.	Rumpsteak "Zwiebel" (220gr) ^G mit Röstzwiebeln, drapiert mit Sauce Hollandaise, dazu Pommes Frites und Salat	34,50 €
153.	Rumpsteak "Madagaskar" (220gr) ^G mit grünem Pfeffer in Sauce Béarnaise, dazu Kroketten und Salat	33,90 €
156.	Pfeffersteak (220gr) ^G Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat	39,90 €



Vegetarische Gerichte

158. Bunter Gartengemüse-Teller A,C,G

18,90 €

Kaisergemüse und panierter Blumenkohl, angerichtet mit Salzkartoffeln, dazu Butterreis und drapiert mit Sauce Hollandaise



Platten für 2 oder mehr Personen

- 161. Überraschungsplatte (für 2) 1,2,4,15,A,C,G,M
 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
 Schweinekoteletts, Raznjici, Cevapcici, Hacksteaks,
 Schnitzel, dazu Kaisergemüse, Djuwetschreis, scharfe
 Sauce, Pommes Frites und Salat

 59,00 €
- Steak-Platte "Soester Börde" (für 2) 1,2,4,A,C,G
 Rinderhüftsteaks, Rinderfilets, Roastbeef mit frischen
 Champignons, dazu Kaisergemüse, Djuwetschreis,
 Kräuterbutter, Kroketten, Pommes Frites und Salat



Für unsere kleinen Gäste

170.	Chicken Nuggets A,C mit Pommes Frites	13,90 €
171.	Schnitzel "Biene Maja" A,C paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	12,90 €
174.	Kinder Cevapcici mit Pommes Frites	12,90 €
175.	Putenschnitzel "Mia" A,C paniertes Putenschnitzel mit Pommes Frites	13,90 €



Warme Getränke

Tasse Kaffee 11		3,60 €
Latte Macchiato 11,G		4,60 €
Espresso Macchiato 11,G		4,00 €
Cappuccino 11,G		4,00 €
Milchkaffee 11,G		4,60 €
Espresso 11		3,60 €
Glas Tee 11		4,00 €
Glühwein		5,00 €
Heißer Julischka	4 cl	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3 1	3,50 €
	0,4 1	4,50 €
Fanta	0,3 1	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Sprite	0,3 1	3,50 €
	0,4 l	4,50 €
Mineralwasser	0,25 l	3,50 €
	0,7 1	7,90 €
Apfelsaftschorle	0,3 1	3,90 €
	0,4 l	4,90 €
Apfelsaft	0,2 1	3,90 €
Orangensaft	0,2 1	3,90 €
Traubensaft	0,2 1	3,90 €
Bitter Lemon	0,2 1	3,90 €



Biere

Veltins	0,3 1	3,70 €
	0,4 1	4,70 €
Grevensteiner Landbier	0,3 1	3,70 €
	0,4 1	4,70 €
Krefelder	0,3 1	3,70 €
	0,41	4,70 €
Alster	0,3 1	3,70 €
	0,41	4,70 €
Vita Malz	0,33 l	3,90 €
Alkoholfreies Pils	0,33 1	3,90 €
Weizenbier	0,5 1	5,50 €

Spirituosen

Wodka	0,2 cl	4,00 €
Jägermeister	0,2 cl	4,00 €
Underberg	0,2 cl	4,00 €
Kümmerling	0,2 cl	4,00 €
Fernet Branca	0,2 cl	4,70 €
Slivovitz	0,2 cl	3,50 €
Kruskovac	0,2 cl	3,50 €
Julischka	0,2 cl	3,50 €
Ramazotti	0,2 cl	4,00 €
Malteser	0,2 cl	4,00 €
Linie	0,2 cl	4,70 €
Ouzo	0,2 cl	4,00 €
Sambuca	0,2 cl	4,00 €
Whisky Jack Daniel's	0,2 cl	6,00 €
Williamsbirne Birkenhof	0,2 cl	6,00 €



Weißweine

Chardonnay Qualitätswein, trocken 12,5%	0,2 1	8,00 €
	0,5 1	15,00 €
Grauburgunder Qualitätswein, trocken 12,5%	0,2 1	8,00 €
	0,5 1	15,00 €
Riesling Qualitätswein, feinherb 12,5%	0,2 1	8,00 €
	0,5 1	15,00 €
Silvaner Qualitätswein, lieblich 12,5%	0,2 1	8,00 €
	0,5 1	15,00 €
Weinschorle	0,2 1	7,00 €

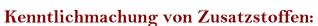
Rotweine

0,2 1	8,00 €
0,5 1	15,50 €
0,2 1	8,00 €
0,5 1	15,50 €
0,2 1	8,00 €
0,5 1	15,00 €
0,2 1	8,00 €
0,5 1	15,00 €
	0,5 1 0,2 1 0,5 1 0,2 1 0,5 1 0,2 1

Roséweine

Merlot Rosé Qualitätswein, trocken 12,5%	0,2 1	8,00 €
Portugieser Rosé Qualitätswein, lieblich 10,5%	0,5 1	15,00 €
	0,2 1	8,00 €
	0,5 1	15,00 €





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



