Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!

GESCHENK
Gutschein

Einzulösen bei:

Hochheider Hof

Familie Dizdarević
Moerser Str. 215
47198 Duisburg
Tel.: 0 20 66 - 50 88 89
und: 0 20 66 - 46 73 60

im Wert von | in Worten | Datum u. Unterschrift/Stempel | Laufende Nr.

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgelöst werden.

Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.

[WELLNESS • PFLEGE • BEAUTY ELEMENTS]

PERMANENT MAKE-UP

Lippen		**Augen**		**Augenbrauen**	
Lippenkontur	ab 350,- €	Wimpernrandverdichtung		Schattierung	ab 270 ,- €
Schönheitsfleck	ab 60,- €	o. Lidstrich ab	€ 210 ,-	Härchenzeich.	ab 350 ,- €

15 % Rabatt bei Vorlage der Mitnahmespeisekarte

KOSMETIK BALANCE

Inessa Bergmann - staatl. gepr. Kosmetikerin

Herrenstraße 11
45657 Recklinghausen
Tel. 02361 - 297 98
www.balance-kosmetikstudio.de

Aus dem Suppentopf

13.	**Chinesische Hühnersuppe** [4] mit Fleischeinlage, pikant-scharf, dazu Toast	**5,00**
14.	**Mexikanische Bohnensuppe** [4] mit Rindfleischeinlage, pikant-scharf, dazu Brot	**5,90**
15.	**Ungarische Gulaschsuppe** [4] mit argentinischem Rindfleisch, dazu Brot	**5,90**
16.	**Tomatensuppe** mit Reis, Sahne und Brot	**5,00**
17.	**Französische Zwiebelsuppe** [4] hausgemacht, mit Parmesankäse und Toast überbacken	**5,90**
18.	**Hühnersuppe** [4] mit Fleischeinlage und Toast	**5,00**
19.	**Spargel-Cremesuppe** mild, cremig, mit Toast	**5,90**

Kalte Vorspeisen

20.	**Geräucherter Qualitäts-Lachs** auf gebuttertem Toast, mit Sahnemeerrettich und gekochten Eiern	**12,80**
21.	**Thunfisch in Öl** mit frischen Zwiebeln und Tomaten, dazu Brot und Butter	**11,00**
22.	**Schafskäse** garniert, dazu Brot und Butter	**12,80**

Warme Vorspeisen

24.	**Calamaria & Garnelen** in Knoblauch-Olivenöl gebraten, dazu Toast	**15,50**
25.	**Champignons & Garnelen** frische Champignons und Garnelen, mit Sauce Hollandaise und Käse [1] überbacken	**14,40**
26.	**Holländer Käse** [1] **gebacken** mit Preiselbeeren, Birne, Toast und Butter	**9,50**
27.	**Gebackener Camembert** mit Preiselbeeren, Birne, Toast und Butter	**10,60**
28.	**Weinbergschnecken „Elsässer Art“** mit Käse [1] und Knoblauch überbacken, dazu Toast	**12,20**

- Fassadengestaltung
- Innenraumgestaltung
- Lackier- und Tapezierarbeiten
- Bodenverlegung
- professionelle Schimmelpilzbeseitigung

ORDON Malerbetrieb

Ottostraße 33 · 47198 Duisburg · Telefon: 0 20 66 - 23 96 990 · E-Mail: malerordon@gmx.de

Angus-Steaks

32.	**Hüftsteak**	ca. 230 gr.	**19,90**
33.	**Hüftsteak**	ca. 330 gr.	**27,30**
34.	**Filetsteak**	ca. 230 gr.	**27,70**
35.	**Filetsteak**	ca. 330 gr.	**38,40**
36.	**Rumpsteak**	ca. 230 gr.	**23,90**
37.	**Rumpsteak**	ca. 330 gr.	**33,30**

Alle Steaks werden Medium gebraten und mit Kräuterbutter serviert.

Saucen

39.	**Champignon-Rahmsauce** mit frischen Champignons	**4,10**
40.	**Mexikosauce** feurig scharf	**4,10**
41.	**Pfeffer-Creme-Sauce** pikant, mit verschiedenen Pfeffersorten	**4,10**
42.	**Französische Knoblauchrahmsauce** cremig mit Kräutern	**4,10**
43.	**Sauce Hollandaise**	**5,00**
44.	**Sauce Béarnaise**	**5,00**

Beilagen zum Steak

31.	**Geröstete Zwiebeln** aus der Pfanne	**3,90**
38.	**Pfannengemüse** nach Art des Hauses	**6,10**
45.	**Baked Potato** mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	**5,50**
46.	**Kroketten**	**3,90**
47.	**Pommes frites**	**3,90**
48.	**Bratkartoffeln** aus der Pfanne, mit Speck[15] und Zwiebeln	**5,00**
49.	**Djuvec-Reis oder Butterreis** hausgemacht	**3,90**
50.	**Portion frischer Knoblauch in Öl**	**3,70**
51.	**Prinzessbohnen**	**5,00**
52.	**Mexikanische Bohnen** mit Speck[15] und Zwiebeln	**5,00**
53.	**Geröstete Champignons**	**5,50**
54.	**Geröstete Pfifferlinge**	**8,80**
55.	**Broccoli** mit Sauce Hollandaise	**5,00**
56.	**Gratinierte Kartoffeln** mit Erbsen und Möhren	**5,00**
150.	**Italienischer Salat** mit Essig und Öl oder Dressing	**5,00**

Der originelle Weg der Werbe- und Druckgestaltung

Boris Bergmann
45657 Recklinghausen · Herrenstr. 11
Tel.: 0 23 61 / 30 669-22

Über 135 Jahre
Heger
OPTIK-CONTACTLINSEN
Augustastr. 47 • 47198 Duisburg
Tel. 02066 8742
Info@Optik-Heger.de
www.Optik-Heger.de
Wellness für Ihre Augen!

Kalbssteaks vom Kalbsrücken

57.	**Kalbssteak „Deutschland“** nach Deutscher Art, mit gerösteten, bergischen Waldpfifferlingen und Bratkartoffeln	**28,80**
58.	**Cordon Bleu „paniert“** gefüllt mit Schinken [1,2,3] und Käse [1], dazu Pommes und Gemüse	**23,90**
61.	**Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“** mit Butterreis und Salat	**24,40**
63.	**Kalbssteak „Jackson“** gefüllt mit Schinken [1,2,3] und Schafskäse, dazu Pommes und Gemüse mit Sauce Hollandaise	**26,10**
64.	**Kalbssteak „Irma la Douce“** mit feinem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Käse [1] überbacken, dazu Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln	**28,80**

Unsere Platten

Steakplatte „Hochheide“
Rinder- und Schweinefilet, in einer Spargel-Champignon-Pfefferrahmsauce, dazu Butterreis, Kroketten und Pommes

101.	**für zwei Personen**	**55,00**
102.	**für eine Person**	**28,40**

Balkan Grillplatte
Rinderhüfte, Pljeskavica, Cevapcici, Kotelett, Schweineschnitzel „Natur“ und Speck [15], garniert mit Djuvec-Reis, Pommes und Gemüse

105.	**für zwei Personen**	**39,90**
106.	**für eine Person**	**21,00**

Adriaplatte
Schweinefilet, Rinderhüfte, Pljeskavica, Cevapcici, Wiener Schnitzel und tropisches Obst, garniert mit Djuvec-Reis, Pommes und Gemüse

107.	**für zwei Personen**	**41,00**
108.	**für eine Person**	**21,70**

Spezial Hausplatte
Wiener- und Pariser Schnitzel, Rinderhüfte, Cevapcici, Pljeskavica und Speck [15], garniert mit Djuvec-Reis, Pommes und Gemüse

109.	**für zwei Personen**	**39,90**
110.	**für eine Person**	**21,00**

Wittig
Schiffsausrüstung
Industriebedarf
Techn. Handel
WITTIG GmbH · Alte Duisburger Str. 11 · D-47119 Duisburg
Tel.: 02 03/9 32 73-0 · Fax: 02 03/9 32 73-66 · E-Mail: info@wi-du.de
www.wi-du.de

Internationale Gerichte

65.	**Filetspitzen „Stroganoff“** Rinderfiletspitzen mit Butterreis und Salat	**26,10**
66.	**Medaillon „Troika“ Schweinefilet** mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse	**20,60**
67.	**„Hochheider“ Filettopf** Schweinefilet, geröstete Champignonköpfe, in Butterrahmsauce, dazu Kroketten und Salat	**22,10**
68.	**Zigeunerschnitzel** vom Schwein, mit Pommes frites	**16,10**
69.	**Jägerschnitzel** vom Schwein, mit Pommes frites	**16,10**
70.	**Schnitzel „Wiener-Art“** vom Schwein, mit Pommes frites und Gemüse	**15,00**
71.	**Schweinelendchen „Jäger Art“** Filet mit Champignonsauce, Kroketten und Gemüse	**21,00**
72.	**Muckalica Spezial „pikant“** Schweinefiletstücke geröstet mit Tomaten, Paprika, gedünsteten Zwiebeln, dazu Djuvec-Reis und Salat	**22,10**
73.	**Medaillon „Mozart“** Schweinefilet mit Champignonköpfen in Sauce Madeira, dazu Kroketten und Gemüse	**21,00**
74.	**Zigeunerleber von der Pute** geröstete Leber in einer Zigeunersauce, mit Champignons, dazu Djuvec-Reis	**16,10**
75.	**Zwiebelrostbraten** Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln, Pommes und Gemüse	**26,60**
76.	**Schweinefilet „Marbella“** in Pfirsich-Hollandaisesauce, mit Kroketten und Broccoli	**23,90**

Wir empfehlen:

150.	**Italienischer Salat** mit Essig und Öl oder Dressing	**4,50**

[WELLNESS • PFLEGE • BEAUTY ELEMENTS]

PERMANENT MAKE-UP
GESICHTSBEHANDLUNGEN
HERRENPROGRAMM
HAARENTFERNUNG
MASSAGEN
DEPILATION
MAKE-UP
FUSSPFLEGE
NAGELSTUDIO
BABOR

[NEU IN KOOPERATION: FALTENKORREKTUR MIT HYALURON-UNTERSPRITZUNG]

KOSMETIK BALANCE

Inessa Bergmann - staatl. gepr. Kosmetikerin

Herrenstraße 11
45657 Recklinghausen
Tel. 02361 - 297 98
www.balance-kosmetikstudio.de

Balkan Grillgerichte

80.	**Cevapcici** Hackfleischröllchen, garniert mit Djuvec-Reis, Pommes und Salat	**16,10**
81.	**Pljeskavica** Hacksteak mit Djuvec-Reis, Pommes und Salat	**16,10**
82.	**Pljeskavica „Spezial“** Hacksteak mit Fetakäse, Djuvec-Reis, Pommes und Salat	**17,30**
83.	**Leber „Balkan“ von der Pute** gegrillt mit Speck[15], dazu Djuvec-Reis, Pommes und Salat	**16,90**
84.	**Raznjici** zwei Schweinenacken-Spieße, garniert mit Djuvec-Reis, Pommes und Salat	**16,10**
85.	**Pola Pola „Halb & Halb“** ein Raznjici und vier Cevapcici, dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat	**16,10**
86.	**Schindelbraten** drei gegrillte Koteletts, mit Pommes, Djuvec-Reis und Salat	**16,10**
87.	**„Dinara“-Leber von der Pute** gegrillte Leber mit Paprikaschoten, Zwiebeln und Champignons, dazu Butterkartoffeln	**16,60**
88.	**Steakspieß** drei Medaillons (Rind, Lamm, Schwein), mit Zwiebeln am Spieß gegrillt, dazu Kräuterbutter, Pommes, Djuvec-Reis und Salat	**26,60**
89.	**Grillteller** Raznjici, Pljeskavica, Cevapcici, Kotelett und Speck[15], dazu Djuvec-Reis, Pommes und Salat	**18,80**
90.	**„Förster“-Teller** Raznjici, Cevapcici, Hüftschnitzel „Natur“ und Wiener Schnitzel, mit Spiegelei und Speck[15], dazu Djuvec-Reis, Pommes und Salat	**19,50**

Bedachungen
Roy Charnow

... wir geben Ihnen ordentlich was auf´s Dach.

Hochstraße 178 · 47228 Duisburg
Tel.: 0 20 66 - 5 47 87 & Tel.: 0 20 65 - 61 08 5
www.bedachungen-charnow.de · info@bedachungen-charnow.de

Angus-Steaks mit Beilagen

91.	**Rinderfilet-Steak „Frankreich“** in Knoblauchrahmsauce, mit Kroketten und Butterreis	**31,00**
92.	**Rinderfilet-Steak „Russland“** in Wodka-Pfeffersauce, mit Kroketten und Butterreis	**31,00**
93.	**Rinderfilet-Steak „Argentinien“** in Rotweinsauce, mit grünem Pfeffer, Pommes und Djuvec-Reis	**31,00**
94.	**Rinderfilet „Champignon“** mit gerösteten Champignons, Pommes und Djuvec-Reis	**33,30**
95.	**Rinderfilet-Steak nach „Art des Hauses“** in einer Kräuter-Pfefferrahmsauce mit Shrimps, Champignons, Zwiebeln und Paprikaschoten, dazu Kroketten	**35,00**
96.	**Entrecôte** Ribeye 250 g, dazu Bratkartoffeln und Schopskasalat	**29,90**
97.	**Rumpsteak „Argentinien“** in einer Rotweinsauce, mit grünem Pfeffer, dazu Pommes und Djuvec-Reis	**29,90**
98.	**Rumpsteak „Lustiger Bosniak“** gefüllt mit Schinken [1,2,3] und Käse [1], dazu Pommes, Djuvec-Reis und Salat	**28,80**
99.	**Schweinefiletspieß „Madagaskar“** mit Zwiebeln am Spieß, in einer Pfeffer-Kräuter-Rahmsauce, dazu Pommes und Butterreis	**22,10**
100.	**Rumpsteak „Tirol“** gegrillt mit Röstzwiebeln, dazu Pommes und Djuvec-Reis	**29,50**
59.	**Rumpsteak „Mexiko“** in einer hausgemachten scharfen Mexikosauce, dazu Pommes frites	**29,90**
121.	**Angus - Burger** mit hausgemachten Patties vom Rumpsteak (ca. 300g) Käse[1], Gurke, Ketchup und Zwiebeln, dazu Pommes Frites wahlweise mit: Chili-Cheese-Sauce oder Süß-Sauer-Sauce	**26,60**

Steuerberater Peter Lücke

Franzstr. 31 · 47198 Duisburg (Homberg-Hochheide)

Tel.: 0 20 66 / 37 00 73
Fax: 0 20 66 / 37 06 07
p.luecke@steuerberater-luecke.de
www.steuerberater-luecke.de

Öffnungszeiten:
Mo. - Do.: 9.00 - 13.00 Uhr
Mo. - Do.: 14.00 - 17.00 Uhr
Freitag: 9.00 - 13.00 Uhr

Puten-Spezialitäten

122.	**Putenschnitzel nach „Pariser Art“** mit Salzkartoffeln, Prinzessbohnen und Sauce Hollandaise	**18,80**
123.	**Putensteak „Australien“** natur gegrillt mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Gemüse und Sauce Hollandaise	**19,50**
124.	**Putenrahmschnitzel „in Rahmsauce“** mit Butterreis, Gemüse und Sauce Hollandaise	**18,80**
141.	**Puten Medaillon „à la Elisa“** mit Spargel, Sauce Hollandaise und Käse [1] überbacken, dazu Kroketten und Broccoli	**21,00**
142.	**Puten Medaillon „à la Melina“** mit Williamsbirne, Sauce Hollandaise und Käse [1] überbacken, dazu Kroketten und Broccoli	**21,00**
120.	**Puten Medaillon „à la Lejla“** mit frischen Champignons, Zwiebeln, Sauce Hollandaise und Käse [1] überbacken, dazu Kroketten und Broccoli	**21,70**

Lamm vom Grill

125.	**Lammfilet** mit Zwiebeln und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Boccoli mit Sauce Hollandaise	**28,80**
126.	**Lamm-Hüftsteak** mit Kräuterbutter, Pommes und Broccoli mit Sauce Hollandaise	**26,60**
127.	**Lammplatte für eine Person** Kombiniert mit Lammfilet und Lammhüftfleisch, dazu Bratkartoffeln, Djuvec-Reis und Broccoli mit Sauce Hollandaise	**26,80**
128.	**Lammplatte für zwei Personen** Kombiniert mit Lammfilet und Lammhüftfleisch, dazu Bratkartoffeln, Djuvec-Reis und Broccoli mit Sauce Hollandaise	**52,00**

Alle Lammgerichte werden mit Zwiebeln & Koblauch abgeschmeckt.

Gerhard Spitzer

Bestattungsunternehmen · Überführungen

Übernahme aller Bestattungsangelegenheiten
Erd- und Feuerbestattungen · Überführungen
Durchführung von Bestattungen auch auf allen auswärtigen Friedhöfen

Inhaber Martin Spitzer e. K.
47198 Duisburg (Homberg)
Hochfeldstraße 27

Telefon: 0 20 66 - 85 13
Mobil: 0171 - 5 17 22 50
martinspitzer@gmx.net

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
8 Taurin
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
13 Pantothensäure
14 mit Fettglasur
15 mit Nitritpökelsalz
20 Pfanne ist heiß

35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Fischspezialitäten

134. **Garnelen „vom Grill“** **25,50**
am Spieß, mit Knoblauch und Olivenöl,
dazu Butterreis, Blattspinat und Kroketten

135. **Calamari „vom Grill“** **22,10**
Calamari-Tuben gegrillt, mit Knoblauch, Bratkartoffeln
und Broccoli mit Sauce Hollandaise

136. **Calamari „Fritti“** **19,90**
Calamari frittiert, mit Pommes und Broccoli
mit Sauce Hollandaise, dazu Remoulade [2]

137. **Fischpfanne** **29,90**
Zanderfilet [12], Garnelenspieß, Lachssteak und gegrillte Calamari,
Bratkartoffeln, Kroketten und Blattspinat

138. **Zanderfilet [12] „Müllerin Art“** **26,10**
mit Salzkartoffeln, Broccoli und Sauce Hollandaise,
garniert mit Remoulade [2]

139. **Schollenfilet [12] „Müllerin Art“** **24,40**
mit Salzkartoffeln und Broccoli mit
Sauce Hollandaise, Remoulade [2]

140. **Lachssteak „vom Grill“** **26,80**
dazu Blattspinat mit Knoblauch, Olivenöl und Salzkartoffeln

Salate

143. **Putensalat** **15,50**
frischer Salat der Saison in Öl und Essig,
mit gegrillten Putenbruststreifen, dazu Toast und Butter

144. **Schopska Salat** **13,90**
Salat mit Paprika, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und
geriebenem Fetakäse, in Öl und Essig, dazu Toast und Butter

145. **Salat Nicoise** **13,90**
frischer Salat der Saison mit Thunfisch und feinem
French-Dressing [2], dazu Toast und Butter

146. **Bunte Salatplatte** **13,90**
Öl und Essig, Schinken [1,2,3], Käse [1] und Ei,
dazu Toast und Butter

Für unsere kleinen Gäste

111.	**Cevapcici** 4 Stück mit Pommes frites und Gemüse mit Sauce Hollandaise	**12,10**
112.	**Wiener Schnitzel** mit Pommes frites und Gemüse mit Sauce Hollandaise	**11,70**
113.	**Kinder Grillteller** 1 Raznjici (Fleischspieß) mit Hacksteak, dazu Pommes frites und Gemüse mit Sauce Hollandaise	**14,30**
114.	**Chicken Nuggets** mit Pommes frites und Curry-Dipsauce	**11,70**

Für den kleinen Hunger

115.	**Hawaii-Steak** Schweinerückensteak auf Toast, mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse [1] überbacken	**16,10**
116.	**Spargeltoast „Lady“** Schweinerückensteak auf Toast, mit Spargel, Sauce Hollandaise und Käse [1] überbacken	**17,70**
117.	**Gaumenfilet** Rührei, Schinken [1,2,3] und Champignons auf Toast, dazu Salat	**11,70**
118.	**Omelette** Champignons, Salzkartoffeln und Salat	**11,70**
119.	**Omelette** Käse [1], Salzkartoffeln und Salat	**11,70**

Nudel-Delikatessen

77.	**Makkaroni „Creme de la Creme“** Makkaroni in einer Schinken [1,2,3]-Champignon-Spinat-Sahnesauce, mit Käse [1] überbacken	**13,90**
78.	**Makkaroni „Ungarische Art“** in feiner Gulaschsauce, garniert mit Parmesankäse	**15,50**
79.	**Makkaroni „Bolognese“** mit hausgemachter Bolognesesauce, garniert mit Parmesankäse	**15,50**