

RESTAURANT



Haus Dröge „Adria“

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



GESCHENK
Gutschein

Einzulösen bei:

Familie Jozinović
Leckingser Str. 143 · 58640 Iserlohn
Tel.: 0 23 71 / 4 11 24
Fax: 0 23 71 / 4 60 301
www.restaurant-droege-adria.de



Haus Dröge „Adria“

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag
11.30 – 14.30 und 17.00 – 23.00 Uhr
Sa. So. Feiertags
11.30 – 23.00 durchgehend geöffnet
- Kein Ruhetag -

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.



Festliche Anlässe

begeht man am besten dort, wo Ihnen ein Service geboten wird, der jede Feier zu einem unvergeßlichen Erlebnis macht.

Ob Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag oder Jubiläum,

für jede Festlichkeit bieten wir den richtigen Rahmen (bis zu 200 Personen), ein festliches Menü oder ein kalt-warmes Buffet (auch außer Haus).

Selbstverständlich richten wir auch stilvolle Trauerfeiern für Sie aus. Lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Das Team vom Restaurant

Haus Dröge „Adria“

Alle Speisen auch zum Mitnehmen ³⁵.

Biergarten mit 80 Plätzen
2 Bundeskegelbahnen • 1 Minigolfanlage

Saal mit Bühne
für alle Festlichkeiten bis ca. 200 Personen.

ca. 100 Parkplätze



Suppen

10	Rinderkraftbrühe mit Nudeln	3,00
11	Tomatensuppe	3,50
12	Hühnerkraftbrühe mit Einlage und Ei	3,50
13	Gulaschsuppe „Ungarische Art“	3,50
14	Zwiebelsuppe mit Käse ¹ überbacken	3,50

Kalte Vorspeisen

20	Mozarella mit Tomaten und frischem Basilikum	6,50
21	Geräuchertes Forellenfilet ¹² mit Meerrettich, Butter und Toast	7,50
22	Lachs auf Toast	8,50

Warme Vorspeisen

25	Champignonköpfe frisch vom Grill mit Krabben und Knoblauchsauce, überbacken mit Käse ¹ , dazu Brot	9,00
26	Weinbergschnecken in Knoblauchsauce überbacken mit Käse ¹ , dazu Brot	8,00
27	Gebackener Camembert	7,50
28	Toast Hawaii	7,50
29	Gebackener Schafskäse mit Brot	7,50



Salatteller

35	Hirtensalat frische Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse	7,50
36	Salat „Italia“ grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, geriebenem Käse ¹ und Joghurtdressing	9,00
37	Salatteller „Scampi“ Feldsalat, Cocktailtomaten mit gegrillten Scampi in Knoblauch	9,00
38	Salat mit Putenstreifen	9,00

Vegetarische Gerichte

40	Gemüseteller verschiedene Sorten Gemüse in Butter geschwenkt, mit Champignons und mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu Rösti	10,50
41	Bandnudeln mit Champignons in einer leichten Basilikum-Rahm-Sauce	8,50
42	Bandnudeln mit Lachs in einer Dill-Sahne-Sauce	9,50
43	Bandnudeln mit Scampi Blattspinat und Cocktailtomaten in Sahnesauce	10,50



Kinderteller

45	Tarzansteak kleines Rumpsteak mit Kroketten	8,50
46	„Bambi“ kleines Schnitzel mit Pommes frites	6,50
47	Kinder-Cevapcici Cevapcici mit Pommes frites	6,50
48	„Neptun“ Fischstäbchen mit Pommes frites	6,50
49	„Donald Duck“ Chicken-Nuggets mit Pommes frites	6,50

Seniorenteller

50	Putensteak mit Käse ¹ überbacken, dazu Champignons, Sauce Bèarnaise und Herzoginkartoffeln	9,50
51	Lady-Toast zwei Schweinefilets, mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Herzoginkartoffeln	9,50
52	Schweinefilet „Royal“ mit Ananas, Currysauce, Broccoli und Herzoginkartoffeln	10,00
53	Schweinefilet „Bach“ überbacken mit Spargel und Käse ¹ , dazu Broccoli, Sauce Hollandaise und Herzoginkartoffeln	10,50
54	Herrenteller Rumpsteak mit Pfeffersauce, Broccoli und Herzoginkartoffeln	12,50
55	Damenteller Rinderfilet mit Sauce Bèarnaise, Broccoli und Herzoginkartoffeln	16,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet

Steak Börse

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie am Grill zubereiten, sind von Rindern, die auf den riesigen Weiden Argentiniens gezüchtet werden.

Bitte sagen Sie uns, wie wir Ihr Steak grillen dürfen: „englisch“, „medium“ oder „durch“
Wenn Sie keinen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak „medium“.

Hüftsteak

fast fettfrei; aus der Hüfte geschnitten

60 ca. 200 g

62 ca. 300 g



12,50

15,50

Rumpsteak

saftig, mit Fettrand

63 ca. 200 g

65 ca. 300 g

14,50

17,50

Filetsteak

das Feinste aus der Ochsenlende

66 ca. 200 g

68 ca. 300 g

16,50

21,50

70 T-Bone Steak ca. 500g 21,50

Zu jedem Steak servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter.

Beilagen

72	Schwarze Bohnen (mexikanischer Art)	3,00	79	Gemüse	2,50
73	Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,00	80	Djuwetschreis	2,00
74	Broccoli	3,00	81	Pommes frites	2,00
75	Champignons in Butter	3,50	82	Kartoffelkroketten	2,00
76	Pfifferlinge in Weißweinsauce	7,00	83	Rösti	2,00
77	Butterreis	2,00	84	Bratkartoffeln	2,50
78	Salzkartoffeln	2,00	85	Prinzessbohnen mit Speck	3,00
			86	geröstete Zwiebeln	2,50
			87	Salat vom Buffet	3,00

Saucen

90	Sauce Bèarnaise	2,50	94	Jägersauce	2,50
91	Sauce Hollandaise	2,50	95	Zigeunersauce (scharf)	2,50
92	Pfeffersauce	2,50	96	Ajvar	2,00
93	Knoblauchsauce	2,50			

Rustikale Steakgerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 100 | Hüftsteak „Champignon“
mit frischen Champignons, Broccoli und Bratkartoffeln | 14,50 |
| 101 | Zwiebel-Rumpsteak
mit gerösteten Zwiebeln, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm | 16,50 |
| 102 | Rumpsteak „Madagaskar“
Grünpfeffer-Bèarnaisesauce, dazu Broccoli und Pommes frites | 16,50 |
| 103 | Knoblauchsteak
Rumpsteak mit frischer Knoblauchrahmsauce und Pommes frites | 16,50 |
| 104 | Pfeffersteak
Filetsteak mit grüner Pfeffersauce, dazu Prinzessbohnen und Kroketten | 19,50 |
| 105 | Filetsteak „Adria“
argentinisches Filetsteak mit Knoblauch gespickt,
auf pikanter Sauce, mit Schafskäse überbacken,
dazu Gemüse und Herzoginkartoffeln | 20,00 |
| 106 | Filetsteak „Pffiferling“
mit Pfifferlingen in Weißweinsauce, dazu Gemüse und Kroketten | 20,50 |

Kalb-Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 110 | Wiener Schnitzel
paniertes Kalbsschnitzel, dazu Broccoli und Pommes frites | 16,50 |
| 111 | Kalbssteak „Orientalisch“
mit paniertes Banane und Ananas, Currysauce,
dazu Gemüse und Kroketten | 17,50 |
| 112 | Kalbsmedaillons „Spezial“
mit Sauce Bèarnaise, frischen Champignons,
Broccoli und Bratkartoffeln | 17,50 |



Geflügel-Gerichte

- | | | |
|-----|--|-------|
| 115 | Putenschnitzel „Wiener Art“
paniertes Putenschnitzel mit Gemüse und Pommes frites | 11,00 |
| 116 | Putenschnitzel „Hawaii“
paniertes Putenschnitzel mit Ananas und Currysauce,
dazu Gemüse und Kroketten | 13,00 |
| 117 | Putengeschnetzeltes
mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Butterreis | 12,00 |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet

Spezialitäten vom Grill

120	Cevapcici Hackwürstchen, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	8,50
121	Raznjici zwei Spieße vom Nackenfleisch, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	10,50
122	Leber „Zigeuner Art“ gedünstete Schweineleber mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln (pikant), dazu Butterreis	8,50
123	Leber vom Rost mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln	9,50
124	„Haussteak“ Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuwetschreis und Bratkartoffeln	11,00
125	Lammkoteletts mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	14,50
126	Lamm-Medaillons in einer Rahmsauce mit frischem Knoblauch, Paprika, Zwiebeln und Champignons, dazu Kroketten	18,50
127	Schindel-Teller ein kleines Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und ein Raznjici, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	10,50
128	Zigeuner-Teller zwei Schweinefiletsteaks, ein Rinderfiletsteak und ein kleines Hacksteak, Zigeunersauce, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	14,50
129	Kosaken-Teller Rumpsteak, Hüftsteak, Schweinefilet mit gebratener Paprika und Zwiebeln, mit Käse ¹ überbacken, dazu Sauce Bèarnaise und Kroketten	16,50
130	Croatia-Teller Rinderfilet, Putensteak und ein Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, in Knoblauchsauce, dazu Djuwetschreis und Bratkartoffeln	18,50
131	Lustiger Bosniak ein Rumpsteak gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Djuwetschreis und Bratkartoffeln	15,50
132	Haus-Teller Rinderfilet, Schweinefilet und Rumpsteak, dazu Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	16,50
133	Grillteller ein Schnitzel „Wiener Art“, Nackensteak, Hacksteak, Putensteak, zwei Stück Cevapcici und ein Stück Speck, dazu Djuwetschreis und Pommes frites	12,50
134	Piraten-Teller zwei Schweinefilets und zwei Rinderfilets in pikanter Pfeffersauce, dazu Gemüse und Kroketten	16,50
135	Schweinemedailles „Schaschlik“ in Zigeunersauce, dazu geröstete Zwiebeln und Bratkartoffeln	14,50
136	Argentina-Teller drei verschiedene Steaks, Rumpsteak, Filetsteak und Hüftsteak, dazu gedünstete Zwiebeln, Paprika, Speck und Kroketten	16,00



Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet

Internationale Spezialitäten vom Schwein

140	Krüstchen paniertes Schweineschnitzel mit Champignons, Spargel und Käse ¹ überbacken, dazu Sauce Bèarnaise, Gemüse und Rösti	13,50
141	Schnitzel „Wiener Art“ paniertes Schweineschnitzel mit Gemüse und Pommes frites	11,00
142	Schnitzel „Holzfäller Art“ Schweineschnitzel natur mit gedünsteten Zwiebeln und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln	12,00
143	Champignonschnitzel mit frischen Champignons, Gemüse und Kroketten	12,00
144	Zigeunerschnitzel mit Pommes frites	11,00
145	Cordon Bleu paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Broccoli und Pommes frites	14,00
146	Schweinemedailles „Madagaskar“ Schweinemedailles mit Sauce Bèarnaise und grünem Pfeffer, dazu Gemüse und Pommes frites	14,50
147	Schweinemedailles „Adria“ Schweinemedailles im Speckmantel in Champignon-Rahm-Sauce, dazu Gemüse und Herzoginkartoffeln	15,00

Serviert im Topf / in der Pfanne

150	Haus-Topf Schweinefilet, Rinderfilet, Putensteak, Spargel und Champignons in Rahmsauce, dazu Kroketten	15,00
151	Spezial-Topf Rinderfilet, Putensteak, Schweinefilet, Champignons, Pfifferlinge und Spargel in pikanter Sauce, dazu Bratkartoffeln	18,50
152	Diplomaten-Pfanne Rinderfilet, Schweinefilet, Putensteak mit Pfifferlingen und Knoblauch, in einer Kräuterrahmsauce, dazu Kroketten	21,00
153	Satarasch (scharf) in der Pfanne geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Ei überbacken, dazu Djuwetschreis	14,50



Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet

Besonders zu empfehlen für zwei und mehr

160	Adria-Platte für zwei Personen Putensteaks, Schweinefilets, Nackensteaks, Raznjici, Schnitzel „Wiener Art“, Hacksteaks und Cevapcici, dazu Gemüse, Djuwetschreis und Pommes frites	30,00
161	Haus-Platte für zwei Personen Rinderfilets, Schweinefilets, Putensteaks und kleine Hacksteaks gefüllt mit Schafskäse, dazu Sauce Bèarnaise, Broccoli, Spargel, Djuwetschreis und Kroketten	35,00
162	Steak-Platte für zwei Personen Rinderfilets, Rumpsteaks und Hüftsteaks, dazu Pfeffersauce, Broccoli, Djuwetschreis und Bratkartoffeln	38,00
163	Überraschungs-Platte für vier Personen eine besonders reichlich garnierte Platte. Lassen Sie sich überraschen!	68,00

Fischspezialitäten

170	Tintenfisch „Dalmatiner Art“ mit Spinatkartoffeln und Knoblauchsauce	13,00
171	Forelle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln	12,50
172	Seezungenfilet¹² mit Spinatkartoffeln und einer Kräuterknoblauchsauce	16,00
173	Pangasiusfilet¹² mit Gemüse und Bratkartoffeln	11,50
174	Lachsfilet¹² in Zitronen-Dill-Sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln	14,50



Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Salatbuffet

Dessert

180	Palatschinken (zwei Stück) mit Konfitüre oder Schokolade	5,00
181	Palatschinken „Adria“ (zwei Stück) mit Vanilleeis ¹ und Schattenmorellen ¹¹	7,50
182	Palatschinken „Spezial“ (zwei Stück) gefüllt mit Vanilleeis ¹ , Eierlikör und Schokoladensauce	7,50
183	Gemischtes Eis drei Kugeln (Vanille ¹ , Erdbeere und Schokolade) mit oder ohne Sahne	3,00
184	Coup „Adria“ Vanilleeis ¹ mit heißen Kirschen ¹¹	4,00
185	Birne „Schöne Helene“ Vanilleeis ¹ mit heißer Schokolade und Birnenkompott	4,00
186	Bananasplit eine frische Banane garniert mit Schokoladen- und Vanilleeis ¹ Sahne und Schokoladensauce	4,50
187	Pinocchio-Eis für unsere kleinen Gäste, bunt dekoriert, mit einer Kugel Eis nach Wahl	2,50
188	Coup „Split“ Eiscreme Vanille ¹ mit heißen Himbeeren und Sahne	4,00
189	Bailey-Becher Schokoladeneis mit Baileys und Sahne	5,00

Saisonbedingt






190	Erdbeerbecher Eiscreme Vanille ¹ mit frischen Erdbeeren und Sahne	4,50
-----	--	------

Warme Getränke






195	Tasse Kaffee ⁵	1,80
196	Türkischer Mokka ⁵	2,00
197	Glas Tee	1,50
198	Espresso ⁵	1,90
199	Capuccino ⁵	2,20



Alkoholfreie Getränke

201		0,3l	2,00	213		Fl. 0,25l	2,00
202		0,5l	3,00	214		Fl. 0,75l	4,00
203		0,3l	2,00	215	Apfelsaft	0,2l	2,00
205		0,3l	2,00	216	Orangensaft	0,2l	2,00
207		0,3l	2,00	217	Traubensaft	0,2l	2,50
209	Spezi ^{1,3,5}	0,3l	2,00	218	Tomatensaft	0,2l	1,80
211	Apfelschorle	0,3l	2,00	220	Schweppes' ORIGINAL BITTER LEMON ¹⁰	0,2l	2,00
212	Apfelschorle	0,5l	3,50	221	Schweppes' AMERICAN GINGER ALE	0,2l	2,00
				222	Schweppes' INDIAN TONIC WATER ¹⁰	0,2l	2,00

Biere

230		0,3l	2,20	239	Schlösser Alt	0,5l	3,50
231		0,5l	3,50	240		0,3l	2,20
232		0,3l	2,20	242		vom Fass 0,5l	3,50
233		0,5l	3,50	244		0,5l	3,50
234	Radler	0,3l	2,20	245		Fl. 0,33l	2,20
236	Alster	0,3l	2,20	246	Jever Fun	Fl.0,33l	2,20
238	Schlösser Alt	0,3l	2,20				

Spirituosen 2cl

250	Slivovica	2,00	263	Kümmerling	2,00
251	Julischka	1,50	264	Wodka	2,00
252	Kruschkovac	2,00	265	Mariacron	2,00
253	Pelinkovac	2,00	266	Asbach Uralt	2,00
254	Weizenkorn	1,50	267	Französischer Cognac	3,50
255	Bismarck	1,80	268	Whisky	2,50
256	Ouzo	2,00	269	Williamsbirne	2,50
257	Eversbusch	2,00	270	Obstler	2,00
258	Genever	1,50	271	Bommerlunder	2,00
259	Jägermeister	2,00	272	Malter Kreuz	2,00
260	Fernet Branca	2,00	273	Linie Aquavit	2,00
261	Ramazotti	2,20	274	Jubiläums Aquavit	2,00
262	Underberg	2,00			

Weinkarte

Offene Rotweine 0,25l

300	Peljesac tiefdunkel, mild	4,20
301	Kadarka blumig, lieblich	4,20
302	Dalmatinska Kaplica blumig	4,20
303	Plavac feinherb, samtig	4,20

Offene Weißweine 0,25l

305	Grasevina feinfruchtig	4,20
306	Laski Rizling lieblich	4,20
307	Traminac halbtrocken, würzig	4,20
308	Zilavka feinfruchtig, trocken	4,20
309	Weißweinschorle	3,80

Flaschenweine rot

310	Kadarka	1,0 l	15,00
311	Dalmatinska Kaplica	1,0 l	15,00
312	Plavac	1,0 l	15,00
313	Peljesac	1,0 l	15,00
314	Dingac	0,75 l	29,00
315	Zlatni Plavac	0,75 l	29,00



Flaschenweine weiß

316	Grasevina	0,75 l	24,00
317	Laski Rizling	1,0 l	15,00
318	Traminac	1,0 l	17,00
319	Zilavka	1,0 l	16,00

Sekt

320	Henkell Piccolo	5,50
321	Söhnlein	12,50
322	Henkell Trocken	17,50
323	Russischer Krimmsekt	35,00
324	Glas Sekt	4,00

Dessertwein

325	Prosek	1,0 l	18,00
326	Prosek	0,25 l	4,50

Sehr geehrter Gast, auf dieser Seite finden Sie nur unsere kroatischen Weine.
Wir haben jedoch auch einen gut sortierten Weinkeller mit verschiedensten Flaschenweinen
Europas und von Übersee. Sprechen Sie uns einfach an.

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 unsere Kräuterbutter enthält etwas Magnesium

8 Phosphat

9 enthält eine Phenylalaninquelle

10 cholesterinhaltig

11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von Güten enthalten sein

13 Pantothensäure

20 Pfanne ist heiß

35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbrauchertipps sind beim Personal einzusehen

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



Einzulösen bei:

Familie Jozinović
Leckinger Str. 143 · 58640 Iserlohn
Tel.: 0 23 71 / 4 11 24
Fax: 0 23 71 / 4 60 301
www.restaurant-droege-adria.de



Haus Dröge „Adria“

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag
11.30 – 14.30 und 17.00 – 23.00 Uhr
Sa. So. Feiertags
11.30 – 23.00 durchgehend geöffnet
- Kein Ruhetag -

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.

Haus Dröge „Adria“