



Steak-House
RESTAURANT



Zwei Doppelkegelbahnen

Inhaber: Familie Radojevic
Max-Säume-Str. 17 · 28327 Bremen · Telefon (0421) 473228
www.steak-house-bremen.de
steak-house@t-online.de
(Einkaufszentrum Blockdiek)

**Steak- Spezialitäten
Balkan- und
internationale Gerichte**



NOCH FREIE KEGELTERMINE VERFÜGBAR!

Öffnungszeiten

Täglich von 12:00-14:30 und 18:00-23:00 Uhr warme Küche
Feiertags geöffnet

**Auf Bestellung verkaufen wir alle Speisen auch außer Haus!
Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer**

WEIHNACHTS MENÜ



Herzlichst Willkommen und frohe Weihnachten!

Das Weihnachts Menü beinhaltet Vorspeise und Hauptspeise.

Zu den Hauptspeisen jeweils eine Vorspeise ihrer Wahl.



Allergene & Zusatzstoffe

-  A = Glutenhaltiges Getreide
(A1=Weizen A2=Roggen A3=Gerste)
-  B = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
-  C = Milch und Milcherzeugnisse
-  D = Eier und Eierzeugnisse
-  E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
-  F = Soja und Sojaerzeugnisse
-  G = Schalenfrüchte und Erzeugnisse
aus Schalenfrüchten
(G1=Mandeln G2=Haselnüsse)

-  H = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
-  I = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
-  J = Schwefeldioxid und Sulfite
die damit geschwefelten Erzeugnisse
-  K = Fisch und Fischerzeugnisse
-  L = Senf und Senferzeugnisse
-  M = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
-  N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

- 1."mit Farbstoff" 2."mit Konservierungsstoff" 3."mit Antioxidationsmittel"
- 4."mit Geschmacksverstärker" 5."geschwefelt" 6."geschwärzt" 7."gewachst"
- 8."mit Süßungsmittel(n)" 9."mit Phosphat" 10."caffeinhaltig" 11."chininhaltig"
- 12."mit Taurin" 13."enthält eine phenylalaninquelle"
- Hirtenkäse = aus Kuhmilch in Salzlake nach Art von Schafskäse

Alle Artikel die mit einer Nummer gekennzeichnet sind beinhalten Allergene oder Zusatzstoffe.



Vorspeisen



Kleine Gegrillte Paprika & Zucchini^{A1} - in Knoblauchbalsamicomarinade
mit Schafskäse und Baguette

Hausgemachtes Tsatsiki^{A1, C} mit Baguette

Kleiner Gebackener Schafskäse^{A1, D} – mit Tsatsiki und Baguette

Hochzeitssuppe - frisches Hühnerfleisch, frisches Gemüse, Nudeln und Eierstich^D

Tomatencremesuppe - mit Sahnehaube^C

Hauptspeisen



Für unsere kleinen Gäste

Kleines paniertes Schnitzel^{A1, D}

paniertes Schweineschnitzel

14,50 €

paniertes Putenschnitzel

15,50 €

mit Pommes und Salat

Kleiner Fleischspieß

14,50 €

mit Pommes und Salat

Kleine Cevapcici

14,50 €

mit Pommes und Salat

Fischspezialitäten



Calamares (Tintenfisch)^{C, D, K, 1, 2}

22,50 €

- gebacken mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Salzkartoffeln, Spinat und grünem Salat

Lachsfilet^{M, 1, 2}

28,00 €

- gegrillt mit Knoblauchmarinade, Salzkartoffeln, Spinat und grünem Salat

Gambas "Dubrovnik"^{M, 1, 2}

28,00 €

- gegrillt mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Butterreis, und grünem Salat

Fischpfanne^{C, D, K, M, 1, 2}

31,00 €

Zanderfilet, Gambas, Calamares, frisches Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie"

- aus der Pfanne mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Salzkartoffeln und grünem Salat

Seniorenteller ☆



Schweinefilet-Medaillons "À la Chefkoch" ^{A1, C, D, L} 20,50 €
zwei Medaillons - gegrillt mit Sauce Hollandaise, Mischgemüse und Krokette

Pute "À la Chefkoch" ^{A1, C, D, L} 18,00 €
kleines Putensteak - gegrillt mit Sauce Hollandaise, Mischgemüse und Krokette

Champignonschnitzel ^{A1, C, D} 18,50 €
- paniert mit frischer Champignonsauce und Pommes

Steak's

Steak "Bill Williams" ^{A1, D, L}
Rinderfilet - gegrillt mit Steakbrot und grünem Salat



36,00 €

Steak "Jo. Walker" ^{A1, D, L}
Rumpsteak - gegrillt mit Steakbrot und grünem Salat

31,00 €

Steak "Moutarde" ^{A1, D, L, C, 1, 2, 3} 38,50 €
Rinderfilet - gegrillt in grüner Pfeffer-Bratensauce mit Krokette und grünem Salat

Jägersteak ^{L, C, 1, 2} 34,00 €
Rumpsteak - gegrillt mit Jägersauce, Pommes und grünem Salat

Schwarzwälder Steak ^{A1, D} 34,50 €
Rumpsteak - gegrillt mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln, Krokette und grünem Salat

Steak "Mike Fink" ^{A1, D, L} 34,50 €
Rumpsteak - gegrillt mit Pfifferlingen, Birne, Preiselbeeren, Steakbrot und grünem Salat

Putensteak ^{D, C, 1, 2} 25,00 €
- gegrillt mit Mais, Paprikastreifen, Sauce Hollandaise, Butterreis und grünem Salat

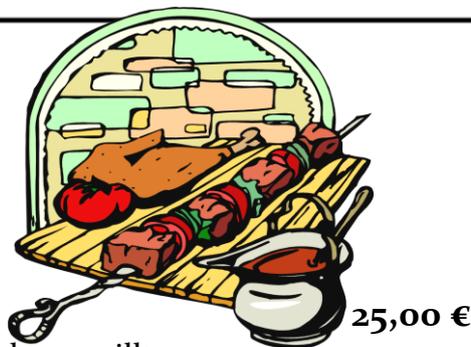
Steak nach "Banater Art" ^{A1, C, D, G1, 1, 2} 27,50 €
Putensteak gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Edamer Käse
- in Mandeln paniert, Krokette, Gemüse, Sauce Hollandaise und grünem Salat

Schweinesteak nach "Gärtner Art" ^H 24,00 €
Schweinesteak - gegrillt mit frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie"
Salzkartoffeln und Salat

Vergessen Sie bitte nicht zu sagen, wie Ihr Steak gebraten werden soll!



Balkanspezialitäten



Steak-House Teller ^{A1, D}

Hacksteak "ohne Schweinefleisch", Putensteaks, Rumpsteak - gegrillt, paniertes Putenschnitzel mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

25,00 €

Serbisches Potpourri

Schweinesteak, Putensteak, Rumpsteak, Speck, Cevap - gegrillt mit Paprika, Zwiebeln, Tomate, Djuwetschreis, Pommes und Salat

22,00 €

Balkan-Platte

Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", zwei Schweinesteak, Rumpsteak, Speck - gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

22,00 €

Räuberteller

Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", Schweinesteak, Leber, Speck, Debreziner - gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

22,00 €

Pola-Pola (halb & halb)

Fleischspieß mit Cevapcici - gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

19,50 €

Pljeskavica

Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch" - gegrillt mit Djuwetschreis, Zwiebeln, Pommes und Salat

19,00 €

Balkanleber

Schweineleber, Speck - gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

19,00 €

Hirtenspieß

Rumpsteak, Schweinefilet, Speck und Zwiebel - gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

26,00 €

Veseli Bosanac ^{C, 1, 2}

Rumpsteak gefüllt mit Kochschinken und Edamer Käse - gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

31,00 €

Gourmetplatte ^{A1, D}

Hacksteak "aus Rind und Schweinefleisch", Schweinesteak, Fleischspieß, Speck, Cevap, Debreziner - gegrillt mit paniierter Schweineschnitzel, Djuwetschreis, Pommes und Salat

pro Person 28,00 €

Zu allen Balkanspeisen reichen wir hausgemachte Kräuterbutter, pikante Gewürzsauce

Pfannenspezialitäten

Schnitzel Wiener Art ^{A1, D}

pan. Schweineschnitzel mit Pommes, Mischgemüse und Salat- oder **19,00 €**

pan. Putenschnitzel mit Pommes, Mischgemüse und Salat- wahlweise dazu **21,00 €**

Saucen



1. Sauce Hollandaise ^{C, D, 1}

2. Rahmsauce ^{A1, C}

3. Frische Champignons in Rahmsauce ^{A1, C}

4. Jägersauce mit frischen Champignons ^{A1, C}

5. Balkangemüsesauce mit frischem Gemüse

6. Frische Spargel, Sauce Hollandaise ^{C, D, 1}



3,00 €

3,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

6,00 €

Cordon Bleu ^{A1, C, D, 1, 2}

paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Edamer Käse¹ und Kochschinken, Sauce Hollandaise, Kroketten, Mischgemüse und grünem Salat

25,00 €

"Muckalica" Schweinefilet geschnetzelt

Gschnetzeltes nach "Leskovac-Art" (sehr scharf)
Schweinefilet in Gemüsesauce, Butterreis und Salat

25,50 €

Natur-Schnitzel ^{A1, L,}

Putenschnitzel in eigener Bratenknoblauchsauce mit Kroketten, Mischgemüse und Salat

25,00 €

"Stroganoff" Rinderfiletspitzen geschnetzelt ^{C, L, 1, 2, 3}

Rinderfiletspitzen in Braten-cremefraiche-sauce, Champignons, feingeschnittenen Sauergurken², mit Butterreis und Salat

36,00 €

Schweinefilet-Medaillons ^{A1, C, D, 1, 2}

in frischer Champignonsahnesauce, Kroketten, Mischgemüse und grünem Salat

26,00 €

Leber in Balkangemüsesauce ^{H, C, 1, 2}

Schweineleber geschnetzelt in Tomatensauce, frischem Gemüse, Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie mit Butterreis und Salat

20,50 €

Vegetarier Pfanne ^{A1, H, C, 1, 2}

frisches Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Sellerie" mit Djuwetschreis, Salzkartoffeln, Kroketten und Salat

21,00 €

Beilagen

Steakbrot ^{A1, D, L}

3,50 €

Pommes

3,50 €

Salzkartoffeln

3,50 €

Kroketten ^{A1, D}

3,50 €

Djuwetschreis

4,00 €

Butterreis

3,50 €

Bratkartoffeln

4,50 €

Buttermischgemüse

3,50 €

Röst Zwiebeln

3,50 €

Frische Champignons

5,00 €

Pfifferlinge

5,00 €

Frisches Gemüse

5,00 €



Dessert – Eis

Vanilleeis ^{C,1}	- mit Sahne	4,00 €
Gemischtes Eis ^{C,1}	- mit Sahne	4,00 €
Vanilleeis ^{C,1,2}	- mit Schokoladensoße und Sahne	5,00 €
Vanilleeis ^{C,1,2}	- mit heißen Kirschen und Sahne	5,00 €
Vanilleeis ^{C,1,2}	- mit heißen Himbeeren und Sahne	5,00 €



6,50 €

Palatschinken ^{C, D, 1, 2}	mit Obst, Konfitüre oder Schokoladensoße	7,50 €
Palatschinken ^{C, D, 1, 2}	mit Vanilleeis, Obst, Schokoladensoße und Sahne	7,50 €
Lavakuchen ^{C, D, 1, 2}	warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis garniert mit frischen Früchten und Dessertsaucen	6,00 €
Hausgemachtes Tiramisu ^{C,1}	garniert mit frischen Früchten und Dessertsaucen	5,50 €
Hausgemachte Panna Cotta ^{C, D}	garniert mit frischen Früchten und Dessertsaucen	6,00 €
Eiswindbeutel ^{A1, C, D}	garniert mit frischen Früchten und Dessertsaucen	8,00 €
Gemischtes Dessert ^{A1, C, D}	hausg. Tiramisu, hausg. Panna Cotta und Eiswindbeutel, garniert mit frischen Früchten und Dessertsaucen	

Warme Getränke

Tasse Kaffee ¹⁰	2,50 €	
Mokka ¹⁰	2,50 €	
Espresso ¹⁰	2,50 €	
Doppelter Espresso ¹⁰	4,00 €	
Cappuccino ^{C,10}	3,50 €	
Milchkaffee ^{C,10}	4,00 €	Tee 3,00 €
Latte Macchiato ^{C,10}	4,00 €	Heiße Schokolade ^C 4,00 €
Glühwein	0,2 l	5,50 €
Gekochter Slivowitz	5 cl	5,00 €
Heißer Amaretto	4 cl	4,00 €



Biere vom Faß



Holsten Pilsener	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,00 €
Carlsberg	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,00 €
Duckstein	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Duckstein Weizen	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Alsterwasser	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,00 €
Bier mit Schuss	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,00 €



Poretti No. 4	0,25 l	3,50 €
Grimbergen Double Ambrée	0,25 l	3,60 €



Flaschenbiere



Brooklyn Lager	0,33 l	4,50 €
Berliner Weiße	0,33 l	4,50 €
Holsten Pilsener	0,33 l	3,50 €
Holsten Alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Malzbier ¹	0,33 l	3,50 €
Erdinger - Dunkel, Kristallklar, Alkoholfrei	0,50 l	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,60 €	Fl. 0,7 l	6,00 €
Coca-Cola ^{1,3,10} , Fanta ^{1,3} , Sprite ³			Fl. 1,0 l	9,50 €
Schweppes - Bitter Lemon ^{3,11} , Tonic ¹¹ Ginger Ale ¹¹			Fl. 0,2 l	3,00 €
Frische Lemonade	0,3 l	4,50 €		
Red Bull ^{1,10} , Taurin	0,2 l	4,00 €		

Coca-Cola ^{1,3,10}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
Fanta ^{1,3}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
Spezi ^{1,3,10}	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
Sprite ³	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
Mineralwasser	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
Eistee	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
Apfelschorle	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,00 €
Saftschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
Johannisbeer-Nektar	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
Bananen-Nektar	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
Kirschsafft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
Maracuja-Nektar	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
Rhabarbersaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €



WEINKARTE

Offene Rotweine

Plavac

Qualitätswein, Mazedonien – trocken

Mädchen rot

Qualitätswein, Kroatien – lieblich

Rosé 'Quercus'

Qualitätswein, Slowenien – halbtrocken

Prosek

Likörwein, Spanien – süß

Kadarka

Qualitätswein, Mazedonien – lieblich

Schwarzer Hengst

Qualitätswein, Mazedonien – halbtrocken

Vranac

Spitzenwein, Montenegro – trocken

Primitivo Salento 'Il Medaglione'

Spitzenwein, Italien – trocken



0,2 l 5,00 €

0,5 l 10,00 €

0,2 l 5,00 €

0,5 l 10,00 €

0,2 l 5,50 €

0,5 l 11,00 €

0,2 l 6,50 €

0,5 l 13,00 €

0,2 l 5,00 €

0,5 l 10,00 €

0,2 l 5,50 €

0,5 l 11,00 €

0,2 l 5,50 €

0,5 l 11,00 €

0,2 l 6,50 €

0,5 l 13,00 €



Flaschenweine, rot

Merlot 'Bagueri'

Spitzenwein, Slowenien – trocken

0,75 l 36,00 €

Vranac

Spitzenwein, Montenegro – trocken

0,75 l 25,00 €

Plavac 'Peljesac'

Qualitätswein, Kroatien – halbtrocken

0,75 l 24,00 €

Kadarka

Qualitätswein, Mazedonien – lieblich

0,75 l 24,00 €

Rosé 'Quercus'

Qualitätswein, Slowenien – halbtrocken

0,75 l 25,00 €



Offene Weißweine



Zilavka Mostar

Spitzenwein, Herzegowina – trocken

0,2 l 5,00 €

0,5 l 10,00 €

Laski Rizling

Qualitätswein, Slowenien – halbtrocken

0,2 l 5,00 €

0,5 l 10,00 €

Laski Rizling

Qualitätswein, Slowenien – lieblich

0,2 l 5,00 €

0,5 l 10,00 €

Grasevina

Spitzenwein, Kroatien – trocken

0,2 l 5,50 €

0,5 l 11,00 €

Pinot Grigio Veneto IGT 'Casa Vinicola Botter'

Spitzenwein, Italien – trocken

0,2 l 5,50 €

0,5 l 11,00 €

Chardonnay Veneto IGT 'Casa Vinicola Botter'

Spitzenwein, Italien – trocken

0,2 l 5,50 €

0,5 l 11,00 €

Muskat-Verduc 'Quercus'

Spitzenwein, Slowenien – lieblich

0,2 l 7,50 €

Weinschorle

0,2 l 4,50 €

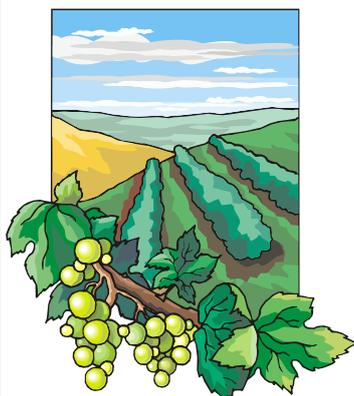
Cider

Somersby - Apple, Rose, Blackberry



0,33 l 4,50 €

Flaschenweine, weiß



Gavi di Gavi DOCG 'La Meirana'

Spitzenwein, Italien – trocken

0,75 l 36,00 €

Grasevina

Spitzenwein, Kroatien – trocken

0,75 l 25,00 €

Zilavka Mostar

Spitzenwein, Herzegowina – trocken

0,75 l 24,00 €

Muskat-Verduc 'Quercus'

Spitzenwein, Slowenien – lieblich

0,75 l 26,00 €

Sparklings

Prosecco

Freixenet 'Carta Nevada'



0,75 l 32,00 €

0,75 l 20,00 €



Aperitifs

Martini bianco, rosso, dry	5 cl	4,50 €
Prosecco	0,1 l	6,00 €
Prosecco Aperol Spritz ^{J, 1, 11}	0,2 l	7,50 €
Hugo ^{J, 1}	0,2 l	7,50 €

Digestif und Liköre

Hausgemachter Slivowitz

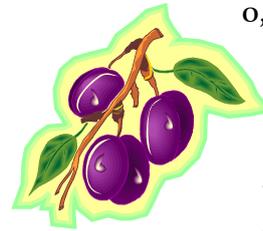
Stara Sokolova – ein 7 Jahre gereifter Edelslivowitz

Zuta Osa – ein Edelslivowitz aus Zentralserbien gereift im Eichenfaß

Grappa Bacio Delle Musa Riserva

Nonino Grappa Riserva 5 YO AnticaCuvée

Slivowitz	2 cl	3,00 €	Julischka	2 cl	2,50 €
Korn	2 cl	2,50 €	Julischka	4 cl	4,00 €
Wodka	2 cl	3,00 €	Kruskovac (Birnenlikör)	2 cl	3,00 €
Cognac – Hennessy	2 cl	4,50 €	Pelinkovac (Magenbitter)	2 cl	3,00 €
Remy – Martin	2 cl	4,50 €	Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	2,50 €	Jägermeister	4 cl	4,50 €
Jubilaeums – Akvavit	2 cl	3,50 €	Ramazzotti	4 cl	4,50 €
Linie – Akvavit	2 cl	3,50 €	Hendrick's Gin	4 cl	7,00 €
Sambuka	2 cl	3,00 €	Baileys ^{1, 8}	4 cl	4,50 €



Whisk(e)y

Ballantine's - Blended Scotch ¹	4 cl	5,50 €
Jack Daniel's - Tennessee ¹	4 cl	6,00 €
Jim Beam - Bourbon ¹	4 cl	5,50 €
Chivas Regal 12 - Blended Scotch ¹	4 cl	6,50 €
Glenfiddich 12 - Single Malt Scotch ¹	4 cl	7,00 €

Longdrinks

Wodka	4 cl	– Schweppes Bitter Lemon ^{3, 11}	8,00 €
Whisk(e)y	4 cl	– Coca Cola ^{1, 3, 10}	8,00 €
Jack Daniels	4 cl	– Coca Cola ^{1, 3, 10}	8,50 €
Bacardi	4 cl	– Coca Cola ^{1, 3, 10}	8,00 €
Havana Club	4 cl	– Cuba Libre ^{1, 3, 10}	8,50 €



Es würde uns freuen, wenn wir ein kleines Stück dazu beitragen konnten, dass Sie sich im Steak House wohlfühlt haben und es wäre schön, Sie bald wieder hier begrüßen zu dürfen.

Für eine Empfehlung wären wir dankbar!

Die Mitarbeiter vom Steak House danken für Ihren Besuch
und wünschen Ihnen weiterhin alles Gute!