

Vorfreude auf die neue Schenke!

Der Landgasthof Schenke war in Serm über viele Jahre fester Bestandteil des geselligen Lebens. Nach einanderthalb Jahren Pause soll die Schenke jetzt wieder zum kulinarischen Mittelpunkt aufblühen. Dafür werde ich mit Kochkunst, Kreativität und der Unterstützung meiner Familie sorgen.



Bei uns gibt es eine mediterrane Küche mit traditionellen Gerichten und einem flexiblen Angebot. Später sollen noch leckere Steaks, selbstgemachte Burger für junge Leute und Tagesgerichte die Speisekarte vervollständigen. Dabei liegt mir die regionale Herkunft von Fleisch und Gemüse besonders am Herzen.

Ich hätte mich riesig darauf gefreut, Sie als liebe Gäste bei einer großen Eröffnungsfeier in der neuen „alten“ Schenke zu begrüßen. Das muss leider noch verschoben werden. Wir möchten Ihnen aber bis dahin schon einen Vorgeschmack geben auf unsere spätere Karte. Lassen Sie es sich mit unserem vorläufigen Angebot zum Abholen oder Liefern bei sich zu Hause schmecken!

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen!

Ihre Kristina Breß

Unser Service

Montag bis Samstag: 17 Uhr bis 21 Uhr
Sonn- und Feiertag: 12 Uhr bis 20 Uhr

Wir beliefern im Umkreis
von bis zu 10 km

Mindestbestellwert: 25 Euro

Landgasthof Schenke

Dorfstraße 80
47259 Duisburg

www.landgasthof-schenke.de

info@landgasthof-schenke.de
Tel. 0203 36976793



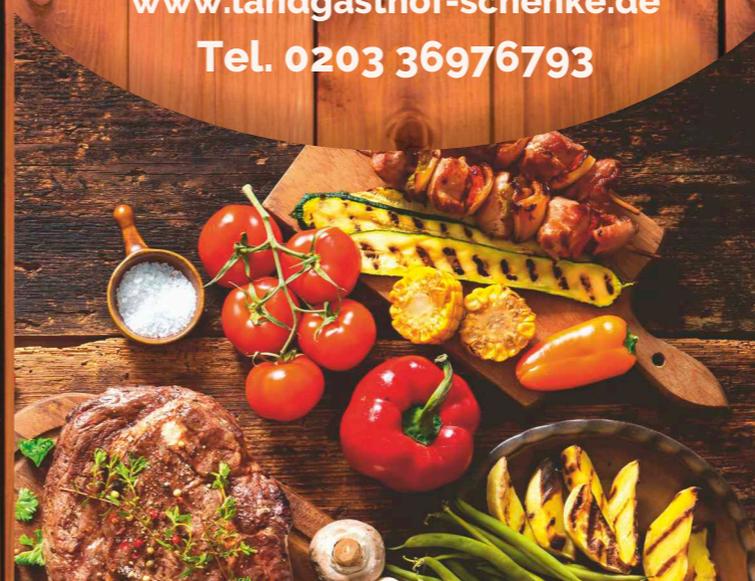
Neu in Serm!



Wir verwöhnen Sie ab dem 21. März!
LIEFERN LASSEN
ODER ABHOLEN

www.landgasthof-schenke.de

Tel. 0203 36976793



Das Schenke –Team

Gemeinsam mit meiner Familie und vielen guten Freunden habe ich das Projekt angepackt, den schönen Traditionsgasthof Schenke mit neuem Leben zu füllen. Viel Energie und Herzblut habe ich bislang hinein gesteckt. Denn mir sind Qualität und Kundenzufriedenheit äußerst wichtig.



Die nötige Erfahrung im Gastronomiebereich konnte ich mir im Laufe meiner langjährigen Beschäftigung im „Jägerhof“ in Wittlaer und im „Mediterran“ in Angermund aneignen.

Als gebürtige Kroatin möchte ich die mediterrane Küche mit traditionellen deutschen Gerichten vereinen. Und natürlich lege ich Wert auf gepflegt gezapftes Bier.

Wir sind glücklich, hier in Serm angekommen zu sein und hoffen, in nicht allzu weiter Ferne viele Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Vom Grill

Alle Gerichte mit Djuvećreis,
Pommes frites und Krautsalat

- 130 Čevapčići (Hackfleischröllchen) 12,00 €
- 131 Ražnjići (2 Fleischspieße vom Schwein) 13,50 €
- 132 Pola-Pola (Halb und Halb)
1 Ražnjić und 4 Čevapčići 13,00 €
- 133 Pljeskavica (Hacksteak)
gefüllt mit Fetakäse ^{A2} 14,00 €
- 134 Grillteller 14,90 €
1 Ražnjić, 2 Čevapčići, 1 kleines Hacksteak,
Schweinerückensteak und Scheibe Speck ¹³

Kleinigkeiten und Beilagen

- 160 Pommes frites 2,50 €
- 161 Krokette 2,90 €
- 162 Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln 3,50 €
- 163 Folienkartoffel
mit Kräuter-Sauerrahm ^{A2} oder Kräuterbutter ^{A2} 3,50 €
- 164 Djuvećreis 3,00 €
- 165 Blattspinat mit frischem Knoblauch 3,50 €
- 166 Mediterranes Gemüse 3,50 €
- 167 Geröstete Zwiebeln ^{A3} 2,50 €
- 168 Champignons mit Zwiebeln gedünstet 3,50 €
- 169 Gemischter Salat 3,50 €
- 170 Krautsalat 2,50 €
- 180 Pfefferrahmsauce ^{A2, A3} 3,00 €
- 181 Sauce Hollandaise ^{A1, A2, A3, 2} 2,50 €
- 182 Sauce Béarnaise ^{A1, A2, A3, 2} 2,50 €
- 183 Knoblauchrahmsauce ^{A2, A3} 3,00 €

* Hinweise zu den Zusatzstoffen und Allergenen
finden Sie auf unserer Homepage

Vorspeisen

- 001 Mediterraner Antipasti-Teller 9,00 €
mit verschiedenem Grillgemüse, Tsatsiki ^{A2}
und Oliven, dazu Knoblauchbrot ^{A3}
- 002 Büffelmozzarella mit Kirschtomaten,
Olivenöl und frischem Basilikum 8,00 €
- 011 Camembert gebacken ^{A1, A2, A3} 7,50 €
mit Preiselbeeren, dazu Toast ^{A3} mit Butter ^{A2}
- 012 Gambas „provinciale“ ^{A11} auf Salatbett
in fruchtiger Tomaten-Knoblauchsauce ^{A3} 12,50 €

Suppen

- 021 Tomatencremesuppe ^{A3} 4,50 €
mit Reis und Sahnehaube ^{A2}
- 022 Rindfleischsuppe mit Einlage ^{A1, A3} 4,90 €
- 023 Französische Zwiebelsuppe
mit Croutons ^{A3} und Käse ^{A2} überbacken 5,00 €

Salate

- 030 Bauernsalat 9,50 €
Blattsalat, Gurke, Tomate und Paprika
mit Schafskäse ^{A2}, Zwiebeln und Oliven
- Bunter Salat (saisonale Salate)**
- 031 mit gebratenen Hähnchen-, Paprika-
und Zucchiniestreifen 10,90 €
- 033 mit gebratenen Lachsstreifen ^{A10} 13,00 €

wahlweise mit hausgemachtem Joghurt-Dill-Dressing ^{A1, A2, 2}
oder Vinaigrette ^{A9} aus weißem Balsamico und Olivenöl

Vegetarisch

- 040 Bandnudeln „mediterran“ ^{A3} 11,50 €
mit Gemüsestreifen und gemischtem Salat
- 041 Pastasotto ^{A2, A3} 11,90 €
mit Pilzen und Erbsen, dazu gemischter Salat
- 042 Gemüseteller 10,50 €
gedünstetes saisonales Gemüse, Champignons,
dazu Grillkartoffeln und Kräuter-Sauerrahm ^{A2}

Schnitzel

Alle Gerichte mit
gemischtem Salat

- 060 Schnitzel „Wiener Art“ ^{A1, A3} 11,50 €
mit Preiselbeeren, dazu Pommes frites
- 061 Cordon bleu „Wiener Art“ ^{A1, A3} 14,50 €
gefüllt mit Kochschinken ^{1, 2, 3} und Käse ^{A2, 1},
dazu Pommes frites
- 062 Schnitzel „ungarisch“ ^{A1, A3} 13,50 €
mit Paprika-Tomaten-Zwiebelsauce, Pommes frites
- 063 Schnitzel „überbacken“ 14,00 €
mit Käse ^{A2, 1}, gedünsteten Champignons
und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln

Fisch

- 080 Zanderfilet ^{A10, 12} 17,50 €
an Weißwein-Dillsauce ^{A3}, dazu
Spinatkartoffeln und gemischter Salat
- 081 Lachsfilet gegrillt ^{A10, 12} an Bandnudeln ^{A3} 18,50 €
mit mediterranem Gemüse und Rucola-Haube
- 082 Gambas ^{A11} in Kräuter-Knoblauchöl 24,90 €
dazu Zucchinireis und gemischter Salat
- 083 Spaghetti Gambas ^{A3, A11} 14,90 €
in Tomaten-Paprikasauce ^{A3}, dazu gemischter Salat
- 084 Bandnudeln mit Lachs ^{A3, A10, 12} 13,90 €
mit Gemüsestreifen in Weißwein-Dillsauce ^{A3}

International

Alle Gerichte mit
gemischtem Salat

- 100 Hähnchenstreifen 14,90 €
in fruchtiger, feiner Kokos-Currysauce ^{A3},
dazu Butterreis ^{A2}
- 101 Hähnchenpfanne „mediterran“ 13,50 €
pikante Reispfanne mit Ratatouille-Gemüse
- 102 Hähnchenbrust gegrillt 14,50 €
mit Brokkoli und Sauce Béarnaise ^{A1, A2, A3, 2},
dazu Krokette ^{A3}
- 103 Mućkalica 15,50 €
pikante Schweinefiletspitzen gedünstet mit
Paprika, Zwiebeln und Tomaten, dazu Butterreis ^{A2}
- 104 Schweinemedallions „Pfeffer“ 16,00 €
gegrillt mit Pfeffersauce ^{A3}, dazu Pommes frites
- 105 Schweinemedallions „Camembert“ ^{A2} 17,50 €
überbacken mit Camembert und
Preiselbeer-Sahnesauce ^{A2, A3}, dazu Krokette ^{A3}
- 106 Schweinemedallions „Majoran“ 16,50 €
in feiner Weißwein-Majoran-Sauce ^{A3}
an Bandnudeln mit mediterranem Gemüse
- 107 Tafelspitz in Meerrettich-Sahnesauce ^{A2, A3} 14,50 €
mit saisonalem Gemüse, dazu Salzkartoffeln
- 110 Lammteller mit Bratkartoffeln 19,90 €
und grünen Bohnen im Speckmantel ¹³

Dessert

- 220 Panna cotta ^{A2} 4,50 €
mit Waldbeersauce
- 221 Mousse au Chocolat 4,00 €
- 222 Palaćinke ^{A1, A2, A3} 4,50 €
(Pfannkuchen) mit Konfitüre