

Aperitif



Sherry	3,00 €
Martini	3,00 €
VW	5,00 €
Campari Orange	5,00 €
Kir Royal (mit Sekt)	5,50 €
Aperol Spritz	5,50 €

Vorspeisen



Weinbergschnecken nach Art des Hauses	7,50 €
Scampi „Olio“	8,50 €
Gebackener Camembert mit ½ Birne, Preiselbeeren, Butter und Toast	7,50 €
Carpaccio vom rohen Rinderfilet gewürzt mit Kräutern	9,00 €

Aus dem Suppentopf



Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ⁵⁾	4,50 €
Tagessuppe	3,50 €
Gulaschsuppe	4,50 €
Rinderbrühe mit Einlage	4,00 €

Salate



Für alle Salat-Feinschmecker, die sich gerne ihren Salat am Buffet selbst zusammenstellen. Nehmen Sie sich vom Buffet so viel, wie einmal auf Ihren Salatteller passt

Salat „Baldhof“ mit gegrillten Putenbruststreifen	8,90 €
Salat „Americano“ mit mariniertem, gegrilltem Lachsfilet	9,90 €
Salat „Mediterran“ mit Oliven, Schafskäse und Zwiebelringen	8,90 €

pro Person **5,00 €**

Internationale Spezialitäten



Schweinerückensteak, 200 g mit gerösteten Zwiebeln, Pommes frites oder Folienkartoffel und Salat	13,50 €
Putensteak, 200 g mit Folienkartoffel und Salat	13,50 €
Pfeffersteak, 200 g Black-Angus-Hüftsteak in einer pikanten Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat	15,50 €
Champignonsteak, 200 g Black-Angus-Hüftsteak in delikater Rahmsauce, dazu Pommes frites und Salat	15,50 €
Filetsteak, 200 g Black-Angus-Filet mit Kartoffelecken, dazu eine pikante Madagaskar-Pfeffersauce, und Salat	22,00 €
Pfeffer-Spieß, 200 g Saftige Fleischstückchen aus unserem Steakfleisch mit Paprika und Zwiebeln am Spieß gegrillt, dazu eine pikante Madagaskar-Pfeffersauce und Pommes frites und Salat	13,00 €
Rostbraten, 200 g Rumpsteak mit leichtem Fettrand, herzhaft gewürzt, mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Salat	16,90 €
Filetspitzen zarte Filetspitzen (Rinder- und Schweinefilet) am Spieß in einer delikateten Champignonsauce, dazu Pommes frites oder Reis und Salat	16,50 €
Mechado Beaf Hüftsteak gefüllt mit Schinken und Käse ⁵⁾ , dazu Pommes frites oder Folienkartoffel und Salat	15,50 €
Beaf „Stroganoff“ geschnetzeltes Rinderfilet mit feiner Sauce, dazu Kroketten oder Reis und Salat	17,50 €
Herrenplatte, 300 g Filet, Rumpsteak, Hüftsteak, mit Blattspinat, Folienkartoffel und Salat	19,90 €
Steakteller Baldhof, 250 g 3 verschiedene Medaillons mit Gemüse der Saison, Bratkartoffeln und Salat	16,50 €
Hawaii-Steak mit Butterreis, Hawaiisauce, Obst, Pommes frites und Salat	13,50 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ dazu Pommes frites oder Kroketten und Salat	10,50 €

Kennzeichnungspflichtige Stoffe

- | | | |
|------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| 1) chininhaltig | 4) mit künstlichen Aromastoffen | 7) mit Süßungsmitteln |
| 2) koffeinhaltig | 5) mit Farbstoff | 8) mit Antioxidationsmitteln |
| 3) konserviert | 6) mit natürlichen Aromastoffen | 9) enthält eine Phenylalaninquelle |
| | | 10) anzeigepfl. Milcheiweiß |

Bei Fragen zu Allergenen liegt eine Info-Mappe für Sie bereit.

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse ⁵⁾ , dazu Bratkartoffeln und Salat	13,90 €
Schweinelendchen in Madeira-Sauce Madeira-Sauce, Champignons, Kroketten, Reis und Salat	14,90 €
Muckalica pikant geschnetzeltes Schweinefilet mit frischen gedünstetem Gemüse, dazu Butterreis, Kroketten und Salat	14,90 €
Jägerschnitzel¹⁰⁾ mit Pommes frites und Salat	11,90 €
Lammfilet auf Knoblauchsauce mit Prinzess-Bohnen dazu Kartoffelecken und Salat	17,50 €

Nudeln



Tagliatelle „Americano“ mit Gemüse, Lachsstreifen und Salat	11,50 €
Tagliatelle „Baldhof“ mit Putenbruststreifen und Salat	10,50 €
Tagliatelle Mediterran mit Gemüse, Schafskäse, Oliven, Knoblauch und Salat	10,50 €

Fisch-Delikatessen



Seezungenfilet „Monte Carlo“ in feiner Langusten-Weißwein-Sauce mit Krabben, dazu Butterreis und Salat	15,50 €
Calamaresringe mit Pommes frites und Salat	11,50 €
Kabeljau auf Senfsauce dazu Butterkartoffeln und Salat	15,50 €
Nordsee-Fischteller Lachs, Rotbarsch, Zander und Krabben, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	14,50 €
Zanderfilet dazu Butterkartoffeln und Salat	14,50 €

Allerlei



Bauernsülze mit Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Salat	9,50 €
Speck-Pfannkuchen und Salat	8,90 €
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat	8,90 €

Balkan-Spezialitäten

Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Salat	10,50 €
Ražnjići 2 Fleischspießchen mit Zwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Salat	10,50 €
Pola Pola Cevapcici und Ražnjići mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat	11,50 €
Pljeskavica Hacksteak mit Zwiebeln, Pommes frites, Djuvecreis und Salat	10,50 €
Balkansteak „Pljeskavica“ gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites, Djuvecreis und Salat	12,50 €
Grillteller verschiedene Sorten Fleisch mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat	13,50 €

Für 2 oder mehr Personen

Gourmet-Platte gemischte Fleischplatte vom Grill mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat	28,00 €
Bajonett, 35 cm , brennend serviert Rumpsteak, Hüftsteak, Schweinefilet, Hacksteak, Bratkartoffeln und Salat	34,00 €

Käseauswahl



Gemischte Käseplatte⁵⁾	50% Fett i.Tr.	7,50 €
Holländer Käse⁵⁾	50% Fett i.Tr.	5,00 €
Schafskäse	40% Fett i.Tr.	5,00 €

Desserts



Gemischtes Eis mit Sahne¹⁰⁾	4,50 €
Früchtebecher mit gemischtem Obst und Sahne ¹⁰⁾	5,00 €
Palatschinken mit Vanille-Eis und Sahne ¹⁰⁾	5,50 €
Palatschinken mit heißen Schattenmorellen ¹⁰⁾	6,50 €
Vanille-Eis mit Schokoladensauce ¹⁰⁾	5,00 €
Cup „Birne Helene“¹⁰⁾ Vanille-Eis, ½ Birne, Schokoladensauce	5,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Eis und Sahne ¹⁰⁾	5,50 €
Heiße Liebe Vanille-Eis mit heißen Schattenmorellen und Sahne ¹⁰⁾	5,50 €

Menüs für besondere Anlässe

Für Festlichkeiten jeglicher Art ab 10 Personen

oooooooooooo

Rinderbrühe mit Einlage

Gourmet-Platte mit diversen Fleischsorten
mit Pommes frites und Djuvecreis, Aivar
Salat vom Buffet

Heiße Liebe

Eis mit heißen Kirschen und Sahnehaube

p.P. 24,50 €

oooooooooooo

Salatbouquet mit Speckwürfeln und Sauce Vinaigrette

Rinderbraten

dazu Kaisergemüse und Butterkartoffeln

Frischer Obstsalat mit Vanille-Eis und Sahne

p.P. 21,50 €

oooooooooooo

Scampi „Provencale“ dazu Kräuterbaguette

Steak-Teller „Baldhof“
Rumpsteak, Hüftsteak, Schweinefilet
Broccoli, Blattspinat, Pfeffersauce, Champignonsauce,
Bratkartoffeln und Salat vom Buffet

Mousse au Chocolat

p.P. 27,00 €

oooooooooooo

Karotten-Ingwer-Suppe

Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet
dazu Bandnudeln und Salat vom Buffet

p.P. 17,90 €

Frühstück für Freunde, Geburtstags- oder auch Trauerfeiern

4 Sorten Salami, gekochter Schinken,
Schwarzwälder Schinken, Holl. Gouda,
Rühreier, Butter, Brötchen, Brot
und Filterkaffee

pro Person **12,50 €**

mit Tagessuppe
pro Person **15,50 €**

Getränke

<i>Biere</i>	€	
Bitburger vom Fass	0,25 l	2,00
Bitburger vom Fass	0,4 l	3,20
Diebels Alt vom Fass	0,25 l	2,00
Diebels Alt vom Fass	0,4 l	3,20
Hefeweizen hell	0,5 l Fl.	3,70
Bitburger alkoholfrei	0,33 l Fl.	2,50
Karamalz⁵⁾	0,33 l Fl.	2,50

Deutsche Spirituosen 2 cl

Wacholder	1,50
Malteser Aquavit	2,00
Asbach Uralt	2,00
Williamsbirne	2,00
Underberg	2,00
Jägermeister	2,00
Korn	1,50
Zack Zack	1,50
Killepitsch	2,50

Ausländische Spirituosen 2 cl

Ouzo	1,50
Tequila Mexikanisch	2,00
Carlos I	3,00
Veterano	2,00
Cognac Hennessy	3,00
Julischka	1,50
Slivovitz	2,00
Fernet Branca⁴⁾	2,00
Moscovskaya, Russ. Wodka	2,00
Jubiläums Aquavit	2,50
Linie Aquavit	3,00
Grand Marnier	2,00
Ramazotti⁵⁾	2,00
Grappa	2,00

Whiskys 2 cl

Johnnie Walker⁵⁾	2,50
Ballantines⁵⁾	2,50
Chivas Regal⁵⁾	3,50
Dimple⁵⁾	3,50



<i>Long Drinks 2 cl</i>	€
Gin Tonic¹⁾	4,50
Wodka Lemon	4,50
Asbach-Cola^{2,5)}	3,50
Whisky-Cola^{2,5)}	4,50

Offene Weine 0,2 l

Rot, trocken oder mild	4,50
Weiß, trocken oder mild	4,50
Rosé, trocken oder mild	4,50
Merlot	5,50
Grauburgunder	5,50

Sekt

Henkell Trocken	0,7 l	18,00
Quirinus	0,7 l	18,00
Mumm	0,7 l	18,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola²⁾	0,2 l	2,00
Coca-Cola light^{2,3,4,5,7)}	0,2 l	2,00
Fanta³⁾	0,2 l	2,00
Sprite⁷⁾	0,2 l	2,00
Gerolsteiner		
Mineralwasser	0,25 l	2,00
Stille Quelle	0,25 l	2,00
Apfelschorle	0,3 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,00
Apfelsaft	0,2 l	2,00
Tomatensaft	0,2 l	2,00
Johannisbeer		
Nektar	0,2 l	2,50
Schweppes		
Bitter Lemon¹⁾	0,2 l	2,20
Schweppes		
Tonic Water¹⁾	0,2 l	2,20
Schweppes		
Ginger Ale¹⁾	0,2 l	2,20
Eistee	0,2 l	1,50

Beilagen – Saucen

Butterreis oder Djuvecreis	3,00 €	Zaziki¹⁰⁾	2,00 €
Kroketten	3,00 €	Madagaskar-Pfeffersauce	2,00 €
Pommes frites	3,00 €	Champignonsauce¹⁰⁾	2,00 €
Röstzwiebeln	2,00 €	Prinzessbohnen	4,50 €
Baked Potato gebackene Kartoffel in Silberfolie mit Sauerrahm ¹⁰⁾	3,50 €	Sauce Bearnaise*	2,00 €
		<small>* mit Sorbinsäure</small>	
Frische Champignons	4,00 €	Knoblauchsauce	2,00 €
Bratkartoffeln	3,50 €	Blattspinat	4,50 €
		Broccoli	4,50 €

Warme Getränke



Kaffee²⁾	Tasse	2,00 €	Tee	Glas	2,00 €
Milchkaffee²⁾	Tasse	2,50 €	Glühwein	Glas	3,00 €
Espresso²⁾	Tasse	2,00 €	Grog	Glas	3,50 €
Cappuccino²⁾	Tasse	2,50 €	Kakao	Tasse	2,50 €

Restaurant Café Am Baldhof

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für 80 Personen,
davon sind 40 Plätze im Restaurant und ebenfalls 40 Plätze in
unserem gemütlichen Nebenraum.
Gerne richten wir für Sie Ihre Feierlichkeiten aus. Dazu bieten wir
neben unserer Speisekarte köstliche „Kalte und Warme Buffets“
nach unseren Vorschlägen, aber auch nach Ihren eigenen
Wünschen an. Selbstverständlich sind uns auch Vereine und
Schützengilde herzlich willkommen.

Waren Sie zufrieden?

Ihren Wünschen gerecht zu werden, das haben wir uns zu
unserer Aufgabe gemacht. Sollte uns ein Missgeschick passieren,
wären wir Ihnen für einen Hinweis dankbar.

Hat es Ihnen bei uns gefallen?

Dann würden wir uns freuen, wenn Sie uns in Ihrem
Bekanntkreis weiterempfehlen würden. Auch dieser wird sich
bei uns wohlfühlen und als Freund des Hauses wiederkommen.

Restaurant Café Am Baldhof

Inh. Krstic

Fremdenzimmer · Kegelbahn

Steubenstraße 9 · 41464 Neuss

Telefon 02131 3146915

Lieber Gast – falls Sie an einer Ihnen bekannten Lebensmittel-Allergie
leiden sollten, sprechen Sie uns auf jeden Fall darauf an!
Wir werden bemüht sein, Ihnen ein passendes Gericht zuzubereiten.



**Alle Speisen
auch zum
Mitnehmen!**

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag 11:30 - 14:30 und ab 17:00 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetage

**Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.**

Johann Wolfgang von Goethe

Frei nach diesem Motto sind wir stets bemüht, unseren Gästen schmack-
hafte Speisen zu servieren. Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet,
deshalb bitten wir Sie für kurze Wartezeiten um Verständnis.

Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein, bitten wir Sie, uns
das mitzuteilen. Unser oberstes Ziel ist Ihr positiver Eindruck!

Das „Baldhof-Team“ wünscht Ihnen viele genussvolle Stunden in
unserem Hause und einen guten Appetit.