



Speise und Getränkekarte

Restaurant Dion
Internationale Küche-Steakhaus



Vorspeisen

Antipasti (Vorspeisenteller)^{1,3,7,11,13,C}

•16,90•

Bruschetta^{1,3,7,11,13}

(4 Brotscheiben mit Mozzarella⁷, Knoblauchöl und
Tomatenwürfel dazu Rucola-Feldsalat und Parmesan⁷)

•11,90•

Rindercarpaccio

auf Rucola-Feldsalat mit Parmesan⁷ dazu

Hausbrot^{1,3,11,13}

•15,90•

Weinbergschnecken⁴

dazu Hausbrot^{1,3,11,13}

•8,90•

Gambas⁴

in pikantner Knoblauch Sauce dazu Hausbrot^{1,3,11,13}

•16,90•

Gebackener Ziegenkäse⁷

mit frischen Kräutern Rosmarin und Honig

•14,90•

Suppen

Tomatensuppe¹²

•5,90•

Hühnersuppe¹

•5,90•

Zwiebelsuppe^{1,7}

•6,90•



Salate

Dion Salat

mit Rinderfiletstreifen, gebratene Champignons, saure Gurken,
Cocktailtomaten und Parmesan⁷

•16,90•

Caesar Salat

mit Putenbruststreifen, Parmesan⁷, Croutons¹
und Caesar Dressing⁸

•14,90•

Gemischter Salat mit Geflügelleber

Tomaten und geröstete Zwiebeln¹

•14,90•

Thunfisch^{4,a} Salat

Dressing: Jogurt^{3,10} Balsamico

•13,90•

Kleiner Beilagensalat

Krautsalat

•3,90•

Gemischter Salat^{3,10}

•4,50•

Rucola-Feldsalat mit Parmesan⁷

•4,90•

Tomaten-Fetta⁷-Salat

•5,50•



Steaks

Rumpsteak 200g

•25,90•

Rumpsteak 300g

•33,90•

Filetsteak 200g

•33,90•

Filetsteak 300g

Zu jedem Steak servieren wir Pommes oder Folienkartoffeln.

•43,90•

Beef Dion

Rumpsteakstreifen 200g. mit Rosmarinkartoffeln auf einem Bett von Rucola-Feldsalat und Parmesan⁷ mit Balsamico Dressing

•28,90•

Tagliata Toskana

Rumpsteakstreifen 200g
auf einem Bett vom gegrilltem Gemüse
an Rosmarinkartoffeln

•28,90•

Beilagen

Pommes	•4,00
Pommes mit geriebener Schafskäse ⁷	•5,90
Bratkartoffeln mit Speck	•4,90
Folienkartoffeln ⁷	•4,90
Rosmarinkartoffeln	•4,50
Kroketten	•4,90
Butterreis	•4,00
Djuvecreis ^{12,a}	•4,50
Brokkoli	•4,50

Gemüse	•5,50
Röstzwiebeln ¹	•3,50
Grüne Bohnen mit Speck	•5,50
Gebratene Champignons	•5,50
Gorgonzola-Spinatsauce ⁷	•3,90
Champignon-Sahnesauce ⁷	•3,90
Hollandaise Sauce ³	•3,90
Pfeffersauce ⁷	•3,90
Ketchup/Mayo/Ajvar	•1,00



Balkanspezialitäten

Cevapcici¹

Djuvecreis^{12,a}, Pommes und Krautsalat

•18,90•

Raznjici - 2 Spieße (Schweinenacken)

Djuvecreis^{12,a}, Pommes und Krautsalat

•18,90•

Pola-Pola - 1 Spieß und 3 Cevapcici

Djuvecreis^{12,a}, Pommes und Krautsalat

•18,90•

Pleskavica¹ mit Gouda oder Schafskäse

Djuvecreis^{12,a}, Pommes und Krautsalat

•20,90•

Uvijac¹⁰

Schweineroulade im Speckmantel, gefüllt mit Gouda⁷
dazu Bratkartoffeln

•20,90•

Grillteller(verschiedene Fleischsorten vom Grill)

1 Spieß, 1 Kotelett, 1 Cevapcici¹, 1 Speck, 1 Leber, 1 Pleskavica¹,
Pommes, Djuvecreis^{12,a} und Krautsalat

•24,90•

Mazedonischer Bauerntopf

gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse^{12,a} dazu Buterreis

•17,90•

Gegrillte Rinderleber

auf geröstete Zwiebeln⁷ dazu Pommes und gemischten Salat

•18,90•

Gegrilltes Putensteak

in Tomatensauce^{12,1}, Mozzarella⁷ dazu Bratkartoffeln

•18,90•



Schnitzel

Schnitzel Wiener Art^{1,3}

•17,90•

Putenschnitzel^{1,3}
(wahlweise mit Sauce +2 €)

•18,90•

Schnitzel^{1,3} in Gorgonzola-Spinat-Sauce⁷

•18,90•

Jägerschnitzel^{1,3}

•18,90•

Paprikaschnitzel^{1,3}

•18,90•

Pfefferschnitzel^{1,3,7}

•18,90•

Schnitzel in Sauce Hollandaise^{1,3}

•18,90•

Zu jedem Schnitzelgericht servieren wir Pommes und einen gemischten Salat.

Schnitzel Milanese^{1,3}
auf Rucola-Feldsalat, frischen Tomaten in Balsamico Dressing,
Parmesan⁷ dazu Rosmarinkartoffeln

•19,90•



Fisch

Gegrillte Dorade⁴

mit Rosmarinkartoffeln und Rucola-Feldsalat mit Parmesan⁷

•26,90•

Lachsfilet⁴

mit Zitronen-Safran-Sauce⁷ an gebratene Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln

•24,90•

Gambas^{2,4} Pikant

in Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce^{12,a} dazu Butterreis

•20,90•

Bachforelle⁴ mit geröstete Zwiebeln¹

Rosmarinkartoffeln und Rucola-Feldsalat mit Parmesan⁷

•22,90•

Rotbarschfilet⁴ mit Tomatenkruste

mit Rosmarinkartoffeln und Rucola-Feldsalat mit Parmesan⁷

•23,90•

Pasta

Penne Pinelli^{1,3}

mit gebratenen Champignons, Zucchini, Cockailtomaten, Knoblauch, Parmesan⁷

•13,90•

Penne Romano^{1,3}

mit Rinderstreifen, Champignons und Tomaten-Sahne-Sauce^{7,a}

•18,90•

Tagliatelle^{1,3} mit Gambas^{2,4}

und Zucchini in Weißweinsauce

•19,90•

Spaghetti^{1,3} mit Putenbruststreifen Champignons

Sahne-Sauce⁷ und Brokkoli

•17,90•

Balle Fieno^{1,3} Tagliatelle mit gekochtem Schinken^c

und Champignons in Gorgonzola-Spinat-Sauce⁷ dazu Parmesan⁷

•15,90•



Heisse Getränke

Tasse Kaffee ^g	• 2,50
Cappuccino Italiano ^{g7}	• 3,60
Milchkaffee ^{g7}	• 3,60
Espresso ^g	• 2,50
Doppelter Espresso	• 3,90
Espresso Coretto(mit Schuss Grappa) ^g	• 4,50
Espresso Amore(mit Schuss Amaretto) ^g	• 4,50
Glas Tee	• 2,80
Glas Frischer-Minz-Tee	• 3,90

Alkoholfreie Getränke

Purezza Premium Wasser 0,33ml	• 3,20
Purezza Premium Wasser 0,75ml	• 6,50
Coca-Cola ^{e,g} Coca-Cola Light ^{e,g,d}	
Coca-Cola Zero ^{e,g,d} 0,2ml	• 3,20
Fanta ^{e,b} 0,2ml	• 3,20
Sprite 0,2ml	• 3,20
Mezzo Mix ^{e,b,g} 0,2ml	• 3,20
ViO Apfelsaft Schorle ^e 0,25ml	• 3,90
ViO Rabarber Schorle ^e 0,25ml	• 3,90
ViO Johannisbeere Schorle ^e 0,25ml	• 3,90
Bitter Lemon ^{h,b} 0,2ml	• 3,60
Tonic Water ^h 0,2ml	• 3,60
Ginger Ale ^e 0,2ml	• 3,60
Multivitamin, Apfel Saft,	• 3,80
Orangen Saft ^e 0,2ml	
Frisch gepresster Orangen Saft 0,2l	• 5,90
Orangina ^e 0,25ml	• 4,20

Biere

Früh Kölsch vom Fass 0,2ml	• 2,20
Früh Kölsch vom Fass 0,3ml	• 3,40
Bitburger Pils vom Fass 0,2ml	• 2,40
Bitburger Pils vom Fass 0,3ml	• 3,60
Bitburger Pils alkoholfrei 0,33ml	• 3,80
Heineken 0,25ml	• 3,40
Corona Extra 0,35ml	• 4,00
Maisel's Weisse Bier ^l 0,5ml	• 5,20
Maisel's Weisse Bier alkoholfrei ^l 0,5ml	• 5,20
Bananenweizen ^l 0,5ml	• 5,40
Bananenweizen ^l alkoholfrei ^l 0,5ml	• 5,40
Früh Sport Fassbrausee 0,33ml	• 3,80
Vitalmalt ^e 0,3ml	• 3,40

Aperitif

Glas Sekto ^l 1ml	• 4,50
Martini Bianco ^e 0,1ml	• 5,50
Campari Orange ^e 0,2ml	• 6,50
Wodka Lemon oder Orange ^e 0,2ml	• 6,50
Whisky-Cola ^{e,g}	• 6,50
Gin Tonic	• 7,50
Aperol Spritz ^e	• 7,50
White Peach Spritz (wahlweise alkoholfrei)	• 7,50
Hugo ^e (wahlweise alkoholfrei)	• 7,50
Lillet Berry	• 7,50
Martini Pomegranate (wahlweise alkoholfrei)	• 7,50
Negroni	• 8,50



Weißwein

Chardonnay 0,2ml/0,5ml
trocken

•6,50/16,00•

Lugana 0,2ml/0,75ml
fruchtvoll, trocken

•8,90/33,90•

Pinot Grigio 0,2ml/0,75ml
leicht, fruchtig, trocken

•7,50/28,90•

Riesling 0,2ml
fruchtig, trocken

•6,50•

Lieblisch 0,2l
feinefruchtig

•6,50•

Alexandria Klassik 0,2ml/0,75ml
fruchtig, halbtrocken

•7,20/28,90•

Alexandria Cuvee 0,75ml
eine Cuvée der Weintraubensorten Chardonnay und Riesling

•34,90•

Bovin Muscat Temjanika 0,75ml
ist sehr attraktiv und erinnert an viele Fruchtdufte.
Der Wein ist langhaltend von Holunder und Apfel geschmack.

•34,90•

Tikveš – Berovo 0,75ml

Grenache Blanc und Chardonnay vereinen sich zu einem eleganten
Wein mit feinen Blüten- und Melonendüften sowie Noten von Butter
Vanille und Haselnuss. fruchtig, halbtrocken

•65,00•

Roseweine

Merlot 0,2ml/0,5ml
weich, trocken

•6,50/16,00•

Alexandria 0,2ml/0,75ml
fruchtig, halbtrocken

•7,50/27,90•

Rotweine

Merlot 0,2ml/0,5ml
trocken

•6,50/16,00•

Primitivo 0,2ml/0,5ml
fruchtig, weich, trocken

•7,20/17,00•

Lieblisch 0,2ml/0,5ml
feinefruchtig

•6,50/16,00•

Merlot – Bovino 0,75l

Der Merlot vom Bovino ist ein roter,
trockener Wein mit rubin roter Farbe.
Der Wein enthält Noten von Kirschen, Beeren, Rosen und Pflaumen.

•35,90•

Tikveš – Berovo 0,75ml

Reichhaltiger Wein mit Aromen von dunklen Früchten,
feinem Kakao und weichen Tanninen.

•65,00•



Digestive

Fernet [®] 0,2cl	•3,00
Baileys [®] 0,4cl	•6,50
Jägermeister [®] 0,4cl	•4,50
Ramazotti [®] 0,4cl	•5,50
Averna [®] 0,4cl	•5,50

Rum

Rum Don Pappa [®] 4cl	•7,50
Rum Havana Original [®] 4cl	•4,50
Rum Havana Especial [®] 4cl	•5,50

Gin

Gin Mare [®] 0,4cl	•8,00
Hendrick's [®] 0,4cl	•7,50
Bombai [®] 0,4cl	•6,50
Gordon's London Dry Gin [®] 0,4cl	•5,50
Gordon's Pink [®] 0,4cl	•5,50

Cognac & Brandy

Osborne Veterano	•4,50
Remy Martin V.S.O.P [®] 0,4cl	•8,90
Courvoisier VS [®] 0,4cl	•8,90
Hennessy [®] 0,4cl	•7,90

Whisky

Jack Daniels [®] 0,4cl	•5,90
Jonnie Walker [®] 0,4cl	•5,50
Johnie Walker-Black Label [®] 0,4cl	•8,50
Jameson [®] 0,4cl	•6,50
Ballantines [®] 0,4cl	•6,50

Spirituosen

Rakija Tikvesh [®] 0,4cl	•4,00
Rakija Tikvesh Karaffe [®] 0,2cl	•20,00
Bovin Premium Rakija [®] 0,4cl	•6,50
Slivowitz [®] 0,2cl	•2,50
Julischka [®] 0,2cl	•2,50
Wodka Smirnoff [®] 0,2cl	•4,50
Wodka Belwedere [®] 0,4cl/0,75l	•8,00/120,00
Ouzo [®] 0,2cl/0,4cl	•3,00/4,50
Malteser [®] 0,2cl	•3,00
Grappa Cellinio [®] 0,4cl	•4,50
Sambuca Molinari [®] 0,2cl	•3,00
Sierra Tequila [®] 0,2cl	•3,00



Allergene

- 1: Gluten
- 2: Krebstiere
- 3: Eier
- 4: Fisch
- 5: Erdnüsse
- 6: Sojabohnen
- 7: Milch von Säugetieren
- 8: Schalenfrüchte
- 9: Sellerie
- 10: Senf
- 11: Sesamsamen
- 12: Schwefeloxid und Sulfite
- 13: Lupinen
- 14: Weichtiere

Zusatzstoffe

- a: Konservierungsstoffe
- b: Antioxidationsmittel
- c: Geschmacksverstärker
- d: Süßstoffe
- e: Farbstoffe
- f: Verdickungsmittel
- g: Koffein
- h: Chinin



restaurantdion.de



Opladener Platz 5, 51379 Leverkusen, Deutschland



02171 42473



info@restaurantdion.de



@restaurantdionopladen