

*Wir begrüßen Sie herzlich und laden
zum verweilen ein*

Erleben Sie ein rustikales Ambiente voller Charme und Geschichte gepaart mit zahlreichen, internationalen Gerichten und einem freundlichen und eingespieltem Team. Die „Platte“ ist die Traditionsgastronomie seit mehr als 100 Jahren im Essener Stadtteil Frohnhausen.

Unsere kulinarische Vielfalt an regionalen und saisonalen Produkten, lässt keine Wünsche offen. Mit wechselndem Mittagstisch bieten wir Ihnen eine kreative Abwechslung zu unserer Speisekarte an.

Gervinusstraße 18

45144 Essen

Tel.: 0201 / 756341

www.zurplatte.de

E-Mail: info@zurplatte.de

RESTAURANT ZUR PLATTE

VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe 7,-
mit Nudeln

Ungarische Gulaschsuppe 8,-

Französische Zwiebelsuppe 8,-
mit Käse¹ überbacken

Kleiner Beilagensalat 5,- 
(Salatbuffet)

Bauernsalat 16,- 
mit Schafskäse, Oliven, Pfefferoni und Baguette

Gebackener Camembert¹ 14,- 
mit Butter und Toast

Weinbergschnecken 14,-
1/2 Dutzend nach Art des Hauses, dazu Toast

Champignonköpfe 14,- 
mit Kräuter-Knoblauchsauce und Toast

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Damen - Toast 19,-
Schweinemedallions mit Pfirsichen und Sauce
Hollandaise überbacken

Herren-Toast 22,-
Rumpsteak 150gr. mit frischen gerösteten Champignons
in Sauce Bernaise

Filetsteak - 150 Gramm* 27,-
mit Pommes und Kräuterbutter

Schweinefilet „Berner Art“ 20,-
in Champignon-Bernaise Sauce, mit Brokkoli und
Butterreis

SCHWEINESCHNITZEL AUS DER PFANNE

Schnitzel Wiener Art 18,-
mit Pommes Frites

Champignonschnitzel 19,-
mit Pommes Frites

Schnitzel Holsteiner Art 19,-
mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Cordon Bleu 21,-
gefüllt mit Schinken und Käse¹, dazu Pommes Frites

Pfefferschnitzel 20,-
mit Bratkartoffeln

FISCHGERICHTE

Lachsfilet¹⁴ 29,-
in Kräutersauce und Salzkartoffeln

Zanderfilet¹⁴ 27,-
in Kräutersauce mit Spinat und Salzkartoffeln

Calamari 25,-
mit Folienkartoffel und Sauerrahm und
frischem Knoblauch im Öl

Gambas (ungeschält) 26,-
mit Folienkartoffel und Sauerrahm und
frischem Knoblauch im Öl

NUDELGERICHTE

Tagliatelle „Vegetarisch“ 18,-
in Olivenöl und frischem Pfannengemüse



Tagliatelle Steak -150 Gramm* 23,-
in Sahnesauce mit Rumpsteakstreifen

Tagliatelle Lachs 24,-
in einer Kräutersahnesauce

Das Salatbuffet ist pro Hauptgericht einmalig inklusive

HAUPTGERICHTE

Satarasch 23,-

geschnetztes Schweinefilet mit Ei, Paprika,
Tomaten, Zwiebeln und Butterreis (wahlweise pikant)

Geschnetztes Züricher Art 25,-

mit Spätzle

Filetspitzen Stroganoff 29,-

geschnetztes Rinderfilet mit Gewürzgurken, Champignons in
Rahm- Rotweinsauce und Spätzle

Pfeffermedaillons 25,-

Schweinemedallions in Pfeffersauce, Butterreis, Kroketten

Casanova Teller 25,-

Schweinemedallions mit Obst in Currysauce und Kroketten

Schweinefilet 25,-

mit Champignons und Käse¹ überbacken,
dazu Bratkartoffeln

Medaillons „Florida“ 27,-

Schweinemedallions mit Pfirsichen und Sauce
Hollandaise überbacken und Kroketten

Putenmedaillons 21,-

in Champignonsauce und Kroketten

Putensteak „Hawaii“ 21,-

mit Obst in Currysauce und Kroketten

Hähnchenbrust „Florentiner“ 22,-

mit Spinat und Käse¹ überbacken dazu
Bratkartoffeln

Hähnchenbrust „Pfeffer“ 22,-

Hähnchenbruststeak mit Pfeffersauce und
Pommes Frites

Das Salatbuffet ist pro Hauptgericht einmalig inklusive

HAUPTGERICHTE

Cevapcici 19,-

Hackfleischröllchen mit Djuvecreis, Pommes Frites
und Zwiebeln

Raznjici 18,-

Durchwachsender Schweinenacken am Spieß mit
Djuvecreis, Pommes Frites und Zwiebeln

Halb & Halb 19,-

Cevapcici & Raznjici, Djuvecreis, Pommes Frites
und Zwiebeln

Hacksteak 21,-

gefüllt mit Schafskäse, Djuvecreis, Pommes Frites
und Zwiebeln

Leber „Art des Hauses“ 20,-

Leber mit gerösteten Zwiebeln, Djuvecreis und
Pommes Frites

Grillteller 24,-

verschiedene Fleischsorten mit Speck, Djuvecreis
und Pommes Frites

Räuber Spieß 23,-

verschiedene Fleischsorten mit Djuvecreis
und Pommes Frites

Zagreb Spieß 29,-

Filetstücke mit Speck, Paprika, paniertem Gouda¹,
Djuvecreis und Pommes Frites

Das Salatbuffet ist pro Hauptgericht einmalig inklusive

STEAKS

Rumpsteak

220gr. 28,-

300gr. 32,-

Filetsteak

220gr. 34,-

300gr. 38,-

Hüftsteak

220gr. 20,-

300gr. 25,-

Das Salatbuffet ist pro Hauptgericht einmalig inklusive

*Das Gewicht bezieht sich auf das Rohgewicht des Fleisches

*Preis ohne Beilage

BEILAGEN UND SAUCEN

Grillgemüse 6,-

Spätzle 6,-

Broccoli 5,-

Djuvecreis 5,-

Blattspinat 5,-

Butterreis 5,-

Frische
Champignons 6,-

Sauce
Hollandaise 4,-

Röstzwiebeln 6,-

Sauce Bernaise 4,-

Pommes Frites 5,-

Champignon 4,-
sauce

Kroketten 5,-

Pfeffersauce 4,-

Folienkartoffel mit
Sauerrahm 7,-

Sauerrahm 4,-

Salzkartoffeln 5,-

Kräuterbutter 3,-

Bratkartoffeln 7,-

STEAKSPEZIALITÄTEN

Lustiger Bosnijak 34,-
Rumpsteak gefüllt mit Schinken und Käse¹, Djuvecreis
und Pommes Frites

Pfeffersteak „Paris“ 41,-
Filetsteak 220 Gramm* mit grüner
Pfeffersauce und Bratkartoffeln

Argentinischer Rinderspies 42,-
Grillgemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahm

Pfefferrumpsteak 38,-
mit grüner Pfeffersauce und Bratkartoffeln

PLATTEN FÜR 2 PERSONEN

Gourmand Platte 52,-
verschiedene Sorten Fleisch, Gemüse, Djuvecreis,
Pommes Frites und Salat

Chateaubriand 70,-
400 Gramm* Rinderfilet am Stück, mit Brokkoli,
Bratkartoffeln, Kroketten und Sauce Bernaise

Säbelplatte 74,-
-am Tisch flambiert-
Filetmedaillons mit gerösteten Zwiebeln und Paprika, Djuvecreis,
Pommes Frites und Kroketten

Fischplatte¹⁴ 85,-
verschiedene Sorten Fisch mit Blattspinat, Grillgemüse, Salzkartoffeln
und Knoblauch in Olivenöl

KINDERGERICHTE

Cevapcici „Drei Musketiere“ 14,-
mit Pommes Frites

Chicken Nuggets 14,-
mit Pommes Frites

Schweineschnitzel „Peter Pan“ 14,-
mit Pommes Frites

DESSERTKARTE

Schokokuchen mit flüssigem Kern 10,-
mit Vanilleeis und Sahne

Frische Waffel 9,-
mit Vanilleeis¹ und Sahne

Frische Waffel 10,-
mit warmen Kirschen¹² und Sahne

Palacinke - 2 Stück 14,-
mit Vanilleeis¹ und Schokoladensauce

Apfelstrudel 9,-
mit Vanillesauce¹

Kindereis¹ 4,-
2 Kugeln mit Sahne

Gemischtes Eis¹ 7,-
4 Kugeln mit Sahne

Vanilleeis¹ 8,-
mit warmen Kirschen¹²

Vanilleeis¹ 8,-
mit heißer Schokoladensauce

Amarena Becher¹ 9,-
gemischtes Eis mit Amarenakirschen und Sahne

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel
7 geschwärtzt
8 mit Phosphat
9 enthält ein Phenylalaninquelle

10 chininhaltig
11 Nitritpökelsalz

12 alkoholhaltig

*Schinken aus Formfleisch

14 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

Eine Allergiker- Speisekarte mit allen Bezeichnungen der Allergene und Zutaten der Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal

Aperitif

Campari ¹ Soda oder Orange	7,00
Martini Bianco ⁸	6,00
VW - Williamsbirne mit Martini ⁸	7,00
Aperol Spritz ^{1,10}	8,90
Lillet Wildberry	8,90

Cognac Whisky Weinbrand

Jack Daniels	2 cl	5,00
Hennessy	2 cl	6,00
Remy Martin	2 cl	6,00
Maria Cron	2 cl	5,00

Biere

	0,3 l	0,4 l
Veltins	4,00	4,90
Stauder	4,00	4,90
Schlösser Alt	4,00	4,90
Malz	0,33 l	4,00
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	4,00
Stauder Radler Alk.frei	0,33 l	4,00
Weizenbier hell, dunkel, alk.frei	0,5 l	6,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁵	3,70
Loser Tee versch. Sorten	6,50
Espresso ⁵	3,50
Espresso Macchiato	3,70
Cappuccino ⁵ mit Sahne	4,50
Cappuccino ⁵ mit Milch	4,50
Milchkaffee ⁵	5,00
Latte Macchiato ⁵	5,50

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,4 l
Pepsi Cola ^{1,5,8}	4,00	4,90
Pepsi Zero ^{1,5,6,8,9}	4,00	4,90
Mirinda ^{1,2,3}	4,00	4,90
7Up ^{1,2}	4,00	4,90
Apfelschorle	4,00	4,90

Selters Classic	Fl. 0,25 l	3,50
Selters Classic	Fl. 0,75 l	9,50
Selters Naturell	Fl. 0,25 l	3,50
Selters Naturell	Fl. 0,75 l	9,50
Tonic Water ¹⁰	Fl. 0,2 l	3,90
Bitter Lemon ¹⁰	Fl. 0,2 l	3,90
Ginger Ale ¹	Fl. 0,2 l	3,90
Schwarze-		
Johannisbeere	Fl. 0,2 l	3,90
Traubensaft	Fl. 0,2 l	3,90
Orangensaft	Fl. 0,2 l	3,90
Apfelsaft	Fl. 0,2 l	3,90
Maracujasaft	Fl. 0,2 l	3,90

Bittere & Liköre

Underberg	2 cl	4,00
Kümmerling	2 cl	4,00
Fernet Branka	2 cl	4,00
Kruskovac ¹	2 cl	4,00
Juliska	2 cl	4,00
Jägermeister	2 cl	4,00
Ramazotti	2 cl	4,00
Bailey's Original Irish ^{1,5}	2 cl	4,00
Sambucca	2 cl	4,00
Genever	2 cl	4,00
Pelinkovac	2 cl	4,00

Klare Spirituosen

Weizenkorn	2 cl	4,00
Malteser Aquavit	2 cl	4,00
Linie Aquavit	2 cl	4,00
Williamsbirne	2 cl	4,90
Ouzo	2 cl	4,00
Wodka	2 cl	4,00
Slijvovica	2 cl	4,00
Loza	2 cl	4,00

W E I N K A R T E

OFFENE WEINE

ROTWEINE

Plavac	trocken	0,2 l	7,-
Peljesac	halbtrocken	0,2 l	7,-
Merlot	trocken	0,2 l	7,-
Kadarka	lieblich	0,2 l	7,-

WEISSWEINE

Grauburgunder	trocken	0,2 l	8,-
Zilavka	trocken	0,2 l	7,-
Laski Riesling	lieblich	0,2 l	8,-

ROSÉ WEINE

Rosé	trocken	0,2 l	8,-
Rosé	lieblich	0,2 l	8,-

FLASCHENWEINE

ROTWEINE

Merlot	trocken	0,75 l	32,-
Plavac Mali	trocken	0,75 l	32,-
Sansigot	trocken	0,75 l	36,-

WEISSWEINE

Zlahtina	trocken	0,75 l	33,-
Negri Malvazije	trocken	0,75 l	31,-
Terren Madre	trocken	0,75 l	32,-

SEKT

Haussekt		0,1 l	4,-
Fürst von Metternich		0,75 l	30,-