



Willkommen im Restaurant Laguna!

Am 01. April 2010 hat das Restaurant „Laguna“ im Bottrop-Vonderort eröffnet.

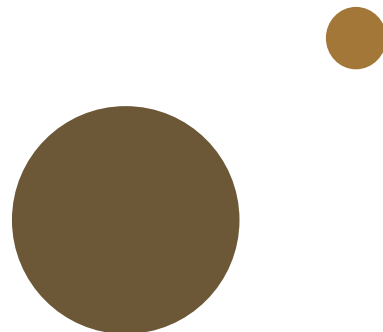
Unser Anspruch ist es, Ihnen ein besonders Ambiente für eine kleine Auszeit im Alltag zu bieten.

Wir hoffen, mit der Auswahl unserer regionalen und mediterranen Speisen, sowie Getränken, Ihre Wünsche erfüllen zu können.

Entdecken Sie die Frische unserer Spezialitäten und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Ihr Laguna Team



Aperitifs

Sherry Dry, Medium Dry oder Cream	5 cl	3,00 €
Martini Bianco oder Rosso	5 cl	3,50 €
VW-Cocktail Vermouth & Williamsbirne	5 cl	5,00 €
Aperol Spritz	0,2l	6,00 €
Campari-Orange	5 cl	5,00 €
Hugo Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Mineralwasser	0,2l	6,00 €
Lillet Wild Berry mit Lillet, Schweppes-Wild Berry, Sekt und Früchten	0,3l	6,00 €

Suppe

Rinderkraftbrühe (A,D,I,M)

mit zartem Rindfleisch

5,00 €

Tomatensuppe (G,D,M)

mit Sahnehaube und Reis

5,00 €

Französische Zwiebelsuppe (G,D,M)

mit Croûtons und Käse überbacken

6,50 €

Kalte Vorspeisen

Tomaten-Mozarella (G,M)

mit frischem Basilikum

8,00 €

Dalmatinischer, luftgetrockneter Schinken „Pršut“ (A,K,D,F)

mit Schafskäse, Oliven und Brot

9,00 €

Norwegisches Lachsfilet (C,M,J)

mit Dill-Senfsauce, Reibekuchen und frische Zwiebeln

10,50 €

Warme Vorspeisen



Panierter Fetakäse (A,G,K,B,D) **9,00 €**
mit Toast und Butter

Garnelen (A,G,K,B,D) **9,00 €**
mit Kräuter-Knoblauch-Vinaigrette und Toast

Champignonköpfe (A,E,G,M,N,D) **9,00 €**
gefüllt mit Shrimps oder Spinat, mit Sauce-Hollandaise
und Käse überbacken, serviert mit Toast

Weinbergschnecken (A,K,N,D,M) **9,00 €**
mit Knoblauch, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken, dazu Toast

Salat

Gemischter Salat (J,M) **3,50 €**
Salat der Saison

Salat „Fitness“ (J,M) **15,50 €**
gemischter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen
und hausgemachtem Cocktaildressing

Salat mit Tintenfischringen (C, G, J, I, M) **13,50 €**
frittierte Tintenfischringe auf Salat der Saison
und Balsamico

Adria-Salat (M,E) **14,50 €**
Eisbergsalat, Feld Tomaten mit gebratenen Garnelen in einer
Kräuter-Knoblauch-Vinaigrette und Balsamico

Vegetarisch

Bratkartoffeln mit Spiegeleiern (A,M,J) **10,00 €**

Tagliatelle (A,G,D,M) **13,50 €**
in Tomatensauce mit Tomatenwürfeln

Grüne Bandnudeln (C,G,M;E,I,D) **13,50 €**
mit Champignons-Sahnesauce

Gnocchi an Käsesauce (G,I,D) **13,50 €**
auf Blattspinat

Gemüseteller (2)(A,M,J) **13,50 €**
gedünstete Gemüse der Saison mit Sauce-Hollandaise überzogen

Toastgerichte

Westerwälder-Kröstchen (2)(A,B,D,F) **12,50 €**

kleines Schweineschnitzel auf Toast und Spiegelei

Damentoast (2)(A,D,M,J,F) **16,50 €**

Putensteak mit Obst, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken

Herrentoast (2)(A,M,D,J,E) **17,50 €**

Schweinefilet mit Champions, Sauce-Hollandaise und Käse überbacken

„Ragusa“ Toast (A,M,G,J) **21,50 €**

Rinderfilet mit Pfifferlingen, Sauce Bernaise und Käse überbacken

Feuergemüsepfanne (L,M,D) **15,00 €**

gedünstete Gemüse (Olivenöl, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chilipaprika, Champignons, Zucchini, Blumenkohl, Mais, Bohnen) dazu Wildreis

Curry-Gemüse (L,M,D) **15,00 €**

verschiedene Gemüse in Kokosmilchcurry-Sauce und dazu Reis

Fisch

Rotbarschfilet (C,J,M,G)

mit einer Senf-Sauce, dazu Salzkartoffeln und grüner Salat

18,50 €

Lachssteak (C,M,G,A)

gegrillt, dazu Wildreis und Broccoli mit Sauce-Hollandaise überzogen

22,50 €

Zanderfilet „Mediterrane Art“ (C,G,J,I,M)

gebraten, dazu Salzkartoffeln und gebratenes Gemüse

21,00 €

Pfannengerichte



Schnitzel „Wiener Art“ (A,M,G,D) **15,00 €**

mit Pommes frites und Salat

Jäger-, Pfeffer- oder Paprikaschnitzel (A,G,I,M,D,J) **17,00 €**

mit Kroketten und Salat

Putengeschnetzeltes (G,M,I,K) **17,00 €**

Putenfiletstreifen in feiner Sahne-Sauce mit Champignons, dazu Butterreis und Salat

Schnitzel „Cordon Bleu“ (2)(A,D,G,M) **18,00 €**

gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites und Salat

Muckalica (D,I,M) **18,50 €**

Schweinefilet spitzen, gedünstet mit Bohnen, Mais, Paprika und Zwiebeln, dazu Butterreis und Salat

Schweinefilet „Istrien“ (I,G,M) **20,00 €**

Drei Medaillons, gedünstet mit Champignons und Zwiebeln, dazu Rösti und Salat

Knoblauchspitzen (G,M,I,K) **20,00 €**

Schweine- und Putenfiletspitzen mit Champignon, Knoblauch-Hollandaise-Sauce und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat.

Mailänder Schnitzel (A,G,M,D,J) **19,00 €**

Schnitzel mit Preiselbeeren und Camembert überbacken, dazu Kroketten und Salat

Schnitzel „Toscana“ (A,D,G,M,I,K) **19,00 €**

mit gedünsteten Champignons, Zwiebeln, milden Peperoni, Paprika und Oliven, mit Knoblauch abgeschmeckt, mit Sauce-Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kroketten und Salat

Reise durch den Balkan

Restaurant
Laguna

Ćevapčići (G,M,O) **16,50 €**

mit Pommes frites, Djuvećreis, rohen Zwiebeln, Ajvar und Salat

Leber „Holzfäller Art“ (G,M,D) **16,50 €**

mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat

Ražnjići (G,M,D) **16,50 €**

zwei Spieße (Schweinenacken), dazu Djuvećreis, Pommes frites und Salat

Pljeskavica (G,M,D) **17,50 €**

Hacksteak mit Fetakäse und Sauce-Hollandaise überbacken, dazu Pommes frites, Djuvećreis und Salat.

Putensteak Plus (A,G,I,M,D,K) **18,00 €**

gegrillt, wählbar mit Sauce-Bernaise oder Curry- oder Pfeffersauce dazu Butterreis und Salat

Schweinefilet „Pfeffer“ (M,I,D) **20,00 €**

Drei Medaillons auf einer Pfeffer-Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat

Calvados-Teller (G,M,I,A) **20,00 €**

Schweinemedallions an einer Calvados-Sauce, dazu Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kroketten

Grillteller (G,M,D) **22,50 €**

Pljeskavica, Schweinerückensteak, Putensteak, Rumpsteak, rohe Zwiebeln, Ajvar, Pommes frites, Djuvećreis und Salat

Cordon Ruge (G,D,M)

26,00 €

Rumpsteak, gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites, Djuvećreis und Salat

Lammrückensteak (G,J,D,M)

28,00 €

dazu Kroketten, Prinzessbohnen mit Speck und Knoblauchsauce überzogen

Black & White (A,I,M)

24,00 €

Schweinelendchen auf Sauce-Bernaise, Rinderfilet auf Pfeffersauce, dazu Rösti und Broccoli

Zagreb – Platte (für 2 Personen) (G,M,D)

45,00 €

Pljeskavica, Schweinerückensteak, Putensteak, Rumpsteak, Čevapčići, rohe Zwiebeln, Ajvar, Pommes frites, Djuvećreis und Salat



Steaks
Laguna

Die in unserem Hause angebotenen Steaks kommen frisch aus **Argentinien**. Hier werden sie erst nach der Bestellung geschnitten und wie alle anderen Speisen frisch zubereitet.

Rumpsteak 200g

24,50 €

Rumpsteak 300g

31,50 €

Filetsteak 200g

28,50 €

Filetsteak 300g

35,00 €

Alle Steaks werden mit einem Salat serviert.
Falls von Ihnen nicht anders gewünscht, wird Ihr Steak medium gegrillt.

Beilagen und Saucen

Ketchup	0,50 €	Sauce Hollandaise (2)(M,A)	3,50 €
Mayonnaise	0,50 €	Sauce Bernaise (M)	3,50 €
Pommes frites (G,M)	3,50 €	Pfeffersauce (M,I,D)	3,50 €
Rösti (M)	3,50 €	Knoblauchsauce (M,G,D)	3,50 €
Bratkartoffeln (M)	3,50 €	Djuvecreis (M,I,D)	4,00 €
Kroketten (G,M)	3,50 €	Röstzwiebeln (M)	4,00 €
Jägersauce (M,I,D)	4,00 €	Paprikasauce (M,I,D)	4,00 €
Gemüse (J,M,I)	3,50 €	Folienkartoffel (M)	5,00 €
Broccoli (M)	3,50 €	mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	
Blumenkohl (M)	3,50 €		
Butterreis (M)	3,50 €		
Salzkartoffeln (M)	3,50 €		

Dessert



Gemischtes Eis (A,B,G)

mit Sahne

5,00 €

Cup „Laguna“ (A,B,L)

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Schokolade

6,00 €

Palačinke (A,B,G,D)

Pfannkuchen mit Eis

8,00 €

Restaurant

Warme Getränke

Kaffee schwarz (9)

frisch gebrüht aus ganzen Bohnen

2,50 €

Espresso (9)

klein, schwarz & kräftig

2,50 €

Cappuccino (9)

original italienisch

3,00 €

Espresso Macchiato (9) **2,50 €**

Espresso mit einem Schuss Milch

Cappuccino Spezial (9)

Cappuccino mit einem Schuss Kakao

3,00 €

Kakaotraum

sahnig aufgeschlagen

3,00 €

Café au lait (9)

Kaffee mit heißer Milch

2,50 €

Tee

diverse Sorten

2,50 €

Latte Macchiato (9)

Milchschaum mit einem Schuss Espresso

3,50 €

Alkoholfreie Getränke



Apollinaris SELECTION	0,25l	2,50 €
Apollinaris VIO Stilleswasser	0,25l	2,50 €
Apollinaris SELECTION	0,75l	6,00 €
Apfelschorle	0,3l	3,50 €
Ginger Ale (1)	0,3l	3,50 €
Bitter Lemon (10)	0,3l	3,50 €
Tonic Watter	0,3l	3,50 €
Apfelsaft	0,3l	4,00 €
Orangensaft	0,3l	4,00 €
KiBa (Kirsch-Bananen-Saft)	0,3l	4,50 €
Coca-Cola (1,3,9)	0,3l	3,50 €
Coca-Cola Light (1,3,9,12)	0,3l	3,50 €
Coca-Cola Zero	0,3l	3,50 €
Fanta (1,3)	0,3l	3,50 €
Sprite (1,3)	0,3l	3,50 €
Spezi (1,3,9)	0,3l	3,50 €
Maracuja-Schorle	0,3l	4,00 €
Johannisbeeren-Schorle	0,3l	4,00 €

Hinweis auf Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel,
4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß,
9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält Phenylalaninquelle,
13) gewachst, 14) mit Taurin,
15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus genetisch verändertem Soja,
16) Mit Geschmacksverstärker, mit Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz,
17) mit Geschmacksverstärker Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel,
18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig,
19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel enthält eine Phenylalaninquelle.

Bier

Veltins Pils	03,l	3,50 €
Veltins Pils	0,5l	5,00 €
Veltins Pils Alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Radler mit Sprit (1,3)	0,3l	3,50 €
Alster mit Fanta (1,3)	0,3l	3,50 €
Krefelder (1,3)	0,33l	3,50 €
Frankenheimer Alt	0,3l	3,50 €
Grevensteiner	0,33l	4,00 €
Maisel´s Weißbier	0,5l	6,00 €
Maisel´s Alkoholfrei	0,5l	6,00 €
Veltins Malz	0,33l	3,50 €
Fassbrause Zitrone	0,33l	4,50 €
Fassbrause Holunder	0,33l	4,50 €
Fassbrause Mango-Maracuja	0,33l	4,50 €

Spirituosen und Liqueur

Weizenkorn	2cl	2,50 €	Juliška	2cl	2,50 €
Vodka	2cl	2,50 €	Kruškovac	2cl	2,50 €
Ouzo	2cl	2,50 €	Grappa	2cl	2,50 €
Malteser	2cl	2,50 €	Williamsbirne	2cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2cl	2,50 €	Fernet Branca	2cl	2,50 €
Linie	2cl	2,50 €	Baileys	2cl	2,50 €
Jägermeister	2cl	2,50 €	Sambuca	2cl	2,50 €
Pelinkovac	2cl	2,50 €	Ramazzotti	2cl	2,50 €
Šljivovic	2cl	2,50 €			

Weinbrand, Cognac, Whisky

Mariacron	2cl	3,00 €
Asbach Uralt	2cl	4,00 €
Jack Daniel´s	2cl	5,00 €
Johnnie Walker	2cl	5,00 €
Chivas Regal	2cl	6,00 €

Longdrinks

Asbach Uralt – Cola (1,3,9)	5,00 €
Vodka Lemon (10)	5,00 €
Whisky – Cola (1,3,9)	6,00 €

Sekt

Glas Sekt		5,00 €
Henkel Trocken	0,75l	21,00 €
Asti Cinzano	0,75l	23,00 €
Mum Dry	0,75l	21,00 €
Freixenet	0,75l	21,00 €

Weißwein

Wein



Graševina (5) 0,25l 6,00 €

feinfruchtig, harmonisch, trocken

Laški Risling (5) 0,25l 6,00 €

kräftig und lieblich

Pinot Grigio (5) 0,25l 6,00 €

erfrischend, wunderbare Fruchtnuancen, trocken

Chardonnay (5) 0,25l 6,00 €

intensiv, trocken oder halbtrocken

Rotwein

Pelješac (5) 0,25l 6,00 €

weich, samtige Fülle, halbtrocken

Kadarka (5) 0,25l 6,00 €

mild, gehaltvoll, lieblich

Plavac (5) 0,25l 6,00 €

feinherb, kernige Art, trocken

Merlot (5) 0,25l 6,00 €

harmonisch fruchtvoll, trocken

Dornfelder 0,25l 6,00 €

fruchtig, trocken oder halbtrocken

Roséwein

Roséwein (5) 0,25l 6,00 €

fein, herb und elegant, trocken

Roséwein (5) 0,25l 6,00 €

fein, herb und elegant, halbtrocken

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

A



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

C



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi

E



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink

G



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

I



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebröt, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

K



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

M



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

B



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

D



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

F



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

H



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

J



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättrinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art

L



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

N



Laguna

Unser Saal!

*Das Laguna Team hofft,
dass Sie sich bei uns
wohlgeföhlt haben.*



Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sprechen Sie uns bitte an.

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag:
17:00 bis 21:00 Uhr

Freitag und Samstag:
17:00 bis 23:00 Uhr

Sonn- und Feiertage:
12:00 bis 15:00 Uhr
und
17:00 bis 21:00 Uhr

Montag, Dienstag und Mittwoch sind Ruhetage.

Sie können unsere Räumlichkeiten für Ihre Feierlichkeiten aller Art auch reservieren.

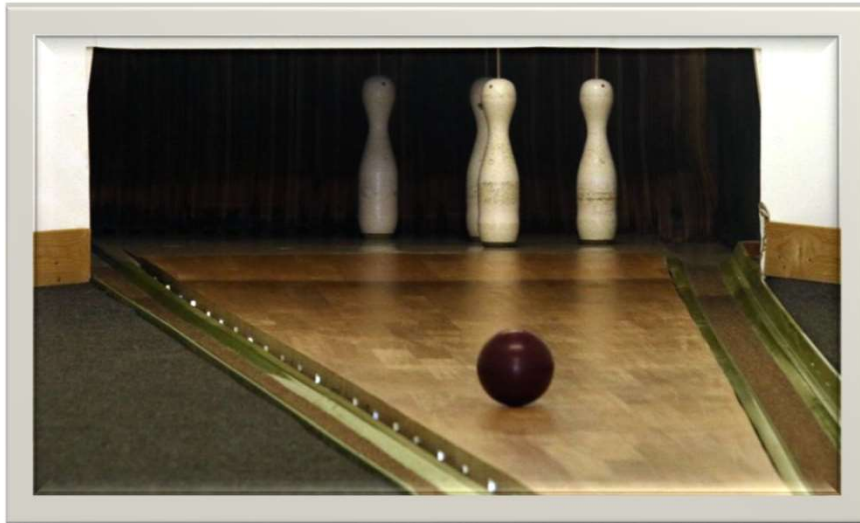
Trauerfeiern mit Kaffee und Kuchen / belegte Brötchen oder warme Gerichte können hier ebenfalls am Vormittag stattfinden.

Sprechen Sie uns an, wir planen mit Ihnen und machen gerne Vorschläge zu verschiedenen Buffets und Menüs.

Bis zur 100 Sitzplätze im Saal
60 Sitzplätze im Restaurant
20 Sitzplätze in der Kegelbahn

Tel.: 02041 – 779 30 41
www.restaurant-laguna-bottrop.de

Unsere Kegelbahn!



Restaurant

Auch für Familien- und Firmenfeste, aber natürlich auch für Ihren privaten Kegelverein bietet sich das Kegeln im Restaurant Laguna an!

Laguna

