Hotel
Restaurant

Haus Padberg

Hotel - Restaurant

Haus Padberg

Inh. Mirko Stanisic

Hönnetalstraße 2 · 58802 Balve
Telefon 0 23 75/20 35 98 · Telefax 0 23 75/20 48 67

E-Mail: info@haus-padberg.de

Täglich geöffnet von 11.30 - 14.30 und 17.00 - 24.00 Uhr
An Sonn- und Feiertagen ab 11.30 - 24.00 Uhr durchgehend geöffnet

Warme Küche bis 23.00 Uhr

Dienstags bis 18.00 Uhr Ruhetag - ohne Küche

Alle Gerichte können Sie auch gut verpackt
in Warmhaltepackungen mitnehmen.

Ein Haus voller Tradition und Geschichte

Haus Padberg

Das Gründungshaus der Familie Padberg war das Haus Cordes in Balve, Hönnetalstraße 1. Es wurde ca. 1770 erbaut. Im Jahre 1789 fällt das Fachwerkhaus
bei einem großenStadtbrand dem Feuer zum Opfer.
Ein Jahr später erfolgte der Neuaufbau.

Im Jahre 1800 wurde dem damaligen Besitzer, vom Beruf Gerber und Gastwirt,
die Konzession zum Betreiben einer Gastwirtschaft erteilt.

Zur der Zeit bewohnten ca. 800 Bürger die Stadt Balve.
Unter den Gewerbetreibenden befanden sich 13 Gastwirte.

Im Jahre 1859 heiratete die Tochter, von Josef Cordes,
Theodor Padberg aus Winkhausen.

1864 wurde die Teilung der Parzelle und die Baugenehmigung
für das heutige HAUS PADBERG beantragt und genehmigt.

Der Sohn, von Elisabeth Cordes, Franz-Josef Padberg, vom
Beruf Gerber, Land- und Gastwirt, betrieb das Haus Padberg bis 1977.

Nach seinem Tode hat die ehemalige Sparkasse Balve das
Gebäude im Jahre 1998 gekauft, umfangreich renoviert und umgebaut.

Seit dem 01.09.1999 bewirtschaftet die Familie Stanisic

das Hotel-Restaurant HAUS PADBERG.

Das Haus bietet 3 Bundeskegelbahnen, 5 modern eingerichtete

Gästezimmer und Räumlicheiten für jeden feierlichen Anlass.

Vorspeisen

003. Weinbergschnecken 6 Schnecken in heißer Knoblauchsauce mit Toastbrotstreifen	7,80
005. Geschälte Gambas in Knoblauch-Weißweinsauce, dazu Toast	9,90

Suppen

006. Rindfleischsuppe	3,50
007. Mexikanische Bohnensuppe eine besonders scharfe Gulasch-Gemüsesuppe	4,00
008. Ungarische Gulaschsuppe	3,50
009. Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	4,00
010. Tomatensuppe nach Art des Hauses	3,50
011. Hühnersuppe	3,50

Für unsere kleinen Gäste

(für Kinder bis 12 Jahre)

013. Kinder-Rumpsteak ca. 120 g. mit knusprigen Pommes frites	9,80
014. Kinder-Wiener Schnitzel ca. 120 g. mit knusprigen Pommes Frites	6,50
015. Kinder-Schweinefilet ca 120 g. mit knusprigen Pommes frites	8,50

Für den kleinen Hunger

018. Küchenchef-Salatteller kalt-warm, mit gegrillten Rinderfiletstreifen, frischen, knackigen Saisonsalat in Öl und Essig	10,90
019. Baccara-Salatteller kalt-warm, mit Putenfleisch, frischen, knackigen Saisonsalaten in Cocktaildressing	10,90
020. Bauern-Omelett mit Speck, Schinken, Kartoffeln in Ei gebunden	7,50
021. Camenbert gebacken in Ananasscheiben, Williamsbirne, Preiselbeeren und Petersilie	6,90
023. Padberg-Toast Schweinefilet auf Toast mit Birnen und Käse überbacken	10,50
024. Hawaii-Toast Schweinefilet auf Toast mit Ananas und Käse überbacken	10,50
025. Damen-Toast Schweinefilet auf Toast mit Pfirsich und Käse überbacken	10,50

Steaks

die jeden Tag zum Festtag machen

- Ohne Beilagen -

Hüftsteak

032. klein-pequeno 200g	*14,50*
033. groß-grande 300g *Boef de cuidril - ein fast völlig fettfreies,* *aus der Kluft geschnittenes Steak*	*17,50*

Rumpsteak

036. klein - pequeno 200g	*15,90*
037. groß - grande 300g *Boef de Choriso – unsere Rumpsteaks werden grundsätzlich mit Fettrand gegrillt,* *da hierdurch der saftige Fleischgeschmack erhalten bleibt* *(Fettmenge ist im Rohgehalt nicht enthalten.)*	*18,90*

Filetsteak

038. klein-pequeno 200g	*18,50*
039. groß-grande 300g *Boef de Lomo-Black-Angus – das zarteste Stück aus dem Herzen der Ochsenlende – alles tournedo hoch geschnitten*	*24,50*

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?
Englisch – blutig,
Medium – rosa gegrillt,

Well done – durchgegrillt

Wenn Sie keinen Wunsch äußern,
werden Ihre Steaks Medium – rosa gegrillt.

Beilagen

040. Baked Potatoes mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	3,50
041. Pommes frites	2,60
042. Bratkartoffeln	3,00
043. Kroketten	2,60
044. Salzkartoffeln	2,50
045. Butterreis	2,50
046. Djuvecreis	2,50
047. Mexikanische rote Bohnen	3,50
048. Blattspinat	3,50
049. Brokkoli	3,50
050. Prinzeßbohnen	3,50
051. Erbsen-Möhren-Gemüse	3,50
052. Champignon-Zwiebel	4,00
053. Röstzwiebeln	2,50
054. Maiskolben gegrillt	3,00
055. Pfifferlinge in Rahmsauce	6,00
057. Röstis	2,60
058. Pfefferrahmsauce	2,50
059. Sauce Bernaise	2,50
060. Sauce Hollandaise	2,50
061. Knoblauchsauce	2,50
062. Ajvar	2,50

Geheimnisse des Küchenchefs

064. Pfeffer-Hüftsteak mit Pommes frites und Salat	15,90
065. Pfeffer-Rumpsteak mit Pommes frites und Salat	17,90
066. Pfeffer-Filetsteak mit Pommes frites und Salat	20,90
067. Rumpsteak-Alt-Deutsch mit Zwiebeln gebraten, dazu Baked Potatoes und Salat	16,90
068. Rumpsteak Garnelen mit zwei Riesengarnelen, gegrillt, dazu Baked Potatoes und Salat	18,90
069. Pfeffer-Schweinefilet mit Pommes frites und Salat	15,50
071. Filetteller-Padberg-überbacken Filetsteak nach Art des Hauses mit Pfifferlingen, Champignons, Spargel, Sauce Bernaise, dazu Kroketten und Salat	19,90

Für Ihre Feiern haben Sie die Wahl:
Wir servieren a la Carte oder verwöhnen Sie mit einem erlesenen kalten oder warmen Buffet.

Lassen Sie sich von uns beraten.

Spezialitäten vom Grill

076. Spare-Rips (ohne Beilagen) ca. 400g Schweinerippchen 9,50
herzhaft gewürzt und knusprig gegrillt, diese ißt man mit der Hand)

078. Balkan-Teller 12,90
Hacksteak, Spieß, Kotelett, Cevapcici, Speck, Djuvecreis, Pommes frites und Salat

079. Grillteller "Spezial" 13,90
Schweinerückensteak, Fleischspieß, Hüftsteak, Cevapcici, Speck, Djuvecreis, Pommes frites und Salat

080. Raznici 10,50
2 Schweinefleischspieße, Speck, Djuvereis, Pommes frites und Salat

081. Halb und Halb 10,50
Fleischspieß, 4 Cevapcici, Speck, Djuvecreis, Pommes und Salat

082. Schindelbraten 12,90
3 Schweinesteak, Speck, Djuvecreis, Pommes frites und Salat

083. Balkansteak 11,90
Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, Speck, Djuvecreis, Pommes frites und Salat

084. Cevapcici 10,50
gemischte Hackfleischröllchen, pikant gewürzt, mit Speck, Djuvecreis, Pommes frites und Salat

085. Lustiger Bosniak 17,00
Rumpsteak, gefüllt mit Schinken und Käse, Djuvecreis, Pommes frites und Salat

086. Balkan-Leber 10,50
gegrillte Leber mit Speck, gerösteten Zwiebeln, Djuvecreis, Pommes frites und Salat

087. Putenschnitzel vom Grill 12,60
mit Pommes frites und Salat

089. Pfefferspieß 14,90
Rindermedaillons am Spieß mit Pommes frites und Salat

090. Argentinia-Spieß 16,90
3 Rumpsteak am Spieß mit Champignons und gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites und Salat

Schmackhaftes aus der Pfanne

093. Padberg-Schnitzel 13,90
Schweineschnitzel, paniert mit Ananas und Pfirsich, Sauce Bernaise mit Käse überbacken, dazu Röstis und Salat

094. Schnitzel "Wiener Art" 11,50
mit Pommes frites und Salat

095. Champignonschnitzel 12,50
mit Pommes frites und Salat

096. Zigeunerschnitzel 12,50
mit Pommes frites und Salat

097. Pfefferschnitzel 12,50
Schweineschnitzel, paniert mit Pfeffersauce, dazu Pommes frites und Salat

098. Zwiebelschnitzel 12,50
mit Pommes frites und Salat

099. Krüstchen 13,90
Schweineschnitzel, paniert mit Champignons, Spargel, Sauce Bernaise, mit Käse überbacken, dazu Röstis und Salat

100. Cordon bleu 13,50
mit saftigem Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes frites und Salat

101. Bauerntopf 14,90
ca. 200g, Schweinemedaillons, mit Bratkartoffeln, jungen Erbsen und Sauce Hollandaise

103. Muckalica 13,90
geschnetzeltes Schweinefilet mit gedünstetem frischen Gemüse, scharf angemacht, dazu Butterreis

108. Schweinelendchen 15,50
ca. 200g, zarte Filetstücke in einer delikaten Champignonssauce und Pommes frites

Platte für zwei oder vier Personen

111. Balkanplatte verschiedene saftige Fleischsorten, gegrillt, pikant gewürzt, mit Pommes frites, Djuvecreis und Salat	29,90

Fisch

114. Lachsfilet vom Grill dazu Blattspinat, Salzkartoffeln und Salat	16,90

Salate

120. "Padberg" Salat	3,50
121. Bauernsalat mit Schafskäse	5,00
123. Maiskörnersalat	3,50
124. Tomatensalat	3,50
125. Gurkensalat	3,50
126. Weißkohlsalat	3,00
127. Kopfsalat	3,50

Dressing nach Wunsch

- Essig & Öl
- Joghurt Dressing
- French Dressing

Dessert

128. Gemischtes Eis mit Sahne	4,00
130. Coup "Maraska" Vanilleeis, heiße Kirschen und Sahne	5,00
131. Himbeerbecher Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne	5,00
133. Palatschinken mit Konfitüre, Schokolade oder Nüssen	6,00
134. Palatschinken mit Vanilleeis und heißen Himbeeren	6,50
135. Tartufo Schokoladeneis mit Nußkrokant und Kakao	4,00

Heiße Getränke

183. Espresso	1,80
184. Cappuccino	2,00
185. Tasse Kaffee	1,80
189. Heiße Zitrone	2,50
190. Glas Tee	1,80
191. Grog	2,80
192. Glühwein	2,80

Alkoholfreie Getränke

194. Mineralwasser	0,3 l 2,00
195. Apollinaris Selection®	0,25 l 2,00
196. Coca-Cola® [4,6,7]	Flasche 0,2 l 2,00
197. Coca-Cola light® [3,4,5,6,7]	Flasche 0,2 l 2,00
197. Coca-Cola Zero® [3,4,5,6,7]	Flasche 0,2 l 2,00
198. Sprite® [7]	Flasche 0,2 l 2,00
199. Fanta® [2,4,7,8]	Flasche 0,2 l 2,00
200. Coca-Cola®, Coca-Cola light®, Fanta®, Sprite®, Spezi® [2,3,4,5,6,7,8]	0,3 l 2,00
201. mezzo mix® [4,7,8]	Flasche 0,2 l 2,00
202. Apfelsaftschorle	0,3 l 2,00
203. ViO® still	0,25 l 2,00
205. Bitter Lemon	0,2 l 2,00
206. Ginger Ale	0,2 l 2,00
207. Apfelsaft	0,2 l 2,00
209. Orangensaft	0,2 l 2,00

Zusatzstoffe:
2 = Mit Antioxidationsmittel , 3 = enthält eine Phenylalaninquelle , 4 = mit Farbstoff ,
5 = mit Süßungsmittel , 6 = koffeinhaltig , 7 = Säuerungsmittel , 8 = Stabilisatoren

DAS ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

Biere vom Fass

212. Krombacher Pils	0,25 l 2,00
213. Krombacher Pils	0,50 l 4,00
214. Rhenania Alt	0,25 l 2,00
215. Rhenania Alt	0,50 l 4,00
216. Malzbier	0,33 l 2,00
217. Pils mit Schuß	0,25 l 2,00
218. Krefelder	0,25 l 2,00
219. Alsterwasser	0,25 l 2,00
220. Radler	0,25 l 2,00
221. Weizenbier (Dunkel)	0,50 l 4,00
222. Weizenbier (Hell)	0,50 l 4,00

DAS ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

Spirituosen

147. Ouzo	2cl 2,00
150. Obstler	2cl 2,00
152. Korn	2cl 1,50
154. Wacholder	2cl 1,50
155. Slivovitz	2cl 2,00
156. Wiliamsbirne	2cl 2,00
157. Wodka Moskovskaya	2cl 2,00
158. Malteserkreuz Aquavit	2cl 2,00
159. Linie Aquavit	2cl 2,00
160. Baileys	2cl 2,00
163. Kümmerling	2cl 2,00
164. Calvados	2cl 2,00
165. Fernet Branca	2cl 2,00
169. Asbach	2cl 2,00
171. Ramazotti	2cl 2,00
172. Ballantines	2cl 3,00
173. Johnny Walker	2cl 3,00
175. Julischka	2cl 2,00
176. Kruskovac	2cl 2,00
177. Jägermeister	2cl 2,00
178. Babalou	2cl 2,00
179. Mariacron	2cl 2,00
181. Remy Martin	2cl 4,00

DAS Coca-Cola ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

Aperitifs - Longdrinks

140. Martini, weiß, rot	5cl 2,80
141. Sherry, medium, dry	5cl 2,80
142. Campari Orange, Soda	5cl 3,50
143. Wodka Lemon	2cl 3,50
145. Wodka mit Feige	5cl 2,80
144. VW Vermouth und Williamsbirne	5cl 3,50

DAS ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

Offene Weißweine

223. Weißer Burgunder - 2009 — 0,25 l 5,00
Qaulitätswein, trocken
WG Bischoffingen, Kaiserstuhl, Baden
erfrischend belebende Säure, feine Apfelaromen

224. Mirio Muskat - 2008 — 0,25 l 5,00
Qualitätswein, halbtrocken bis lieblich Leistadter Weingalerie,
Pfalz dezenter Muskatton, vollmundig,
nach Trauben schmeckend, goldgelb im Glas

Offene Rotweine

225. Spätburgunder Weißherbst rosé - 2009 — 0,25 l 5,00
Qualitätswein, halbtrocken
WG Kiechlinsbergen, Kaiserstuhl, Baden
leicht und erfrischend im Geschmack,
feine Gerbstoffnoten unterstützen
einen lebhaften Nachhall

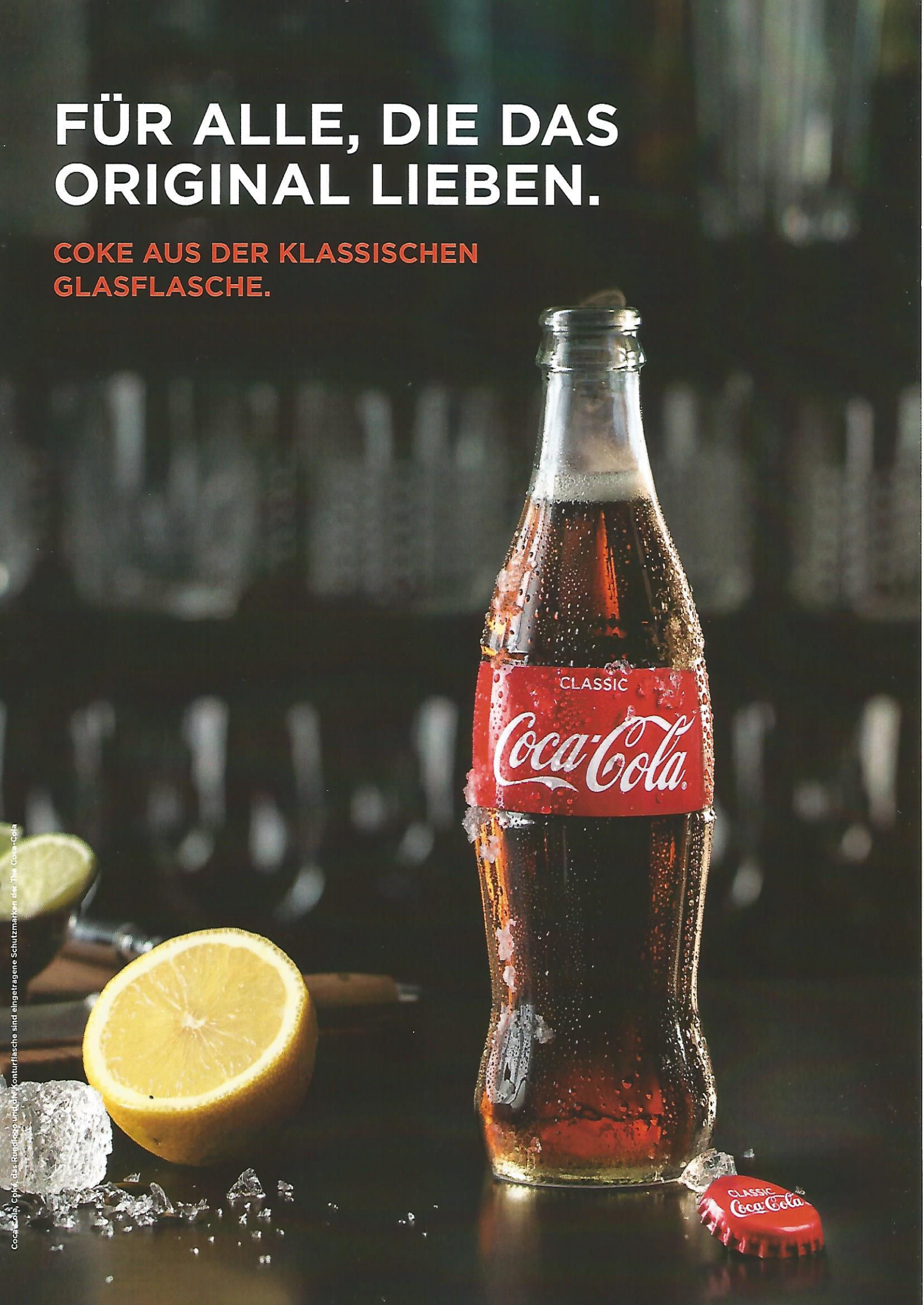
226. Spätburgunder Rotwein - 2008 — 0,25 l 5,00
Qualitätswein, trocken
WG Kiechlinsbergen, Kaiserstuhl, Baden
samtig anschmiegsam mit anhaltendem Abgang,
konzentrierte Frucht nach Brombeeren

227. Spätburgunder Rotwein - 2008 — 0,25 l 5,00
Qualitätswein, halbtrocken
WG Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Baden
Charakter wie beim trockenen Spätburgunder,
nur etwas mehr Restsüße

DAS ORIGINAL
ORIGINAL SERVIERT

FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

COKE AUS DER KLASSISCHEN GLASFLASCHE.



Coca-Cola, Coke, das Rundlogo und die Konturflasche sind eingetragene Schutzmarken der The Coca-Cola