

Speise- und Getränkekarte



Vorspeisen & Suppen Starters & soups

Ochsenschwanzsuppe a,i.L

9,50

mit Rotwein und Champignons Oxtail soup with red wine and Champignons

Kartoffelsuppe L *****

8,50

Potato soup

Bierhappen auf Bauernbrot a,k,g

8,50

 $\begin{array}{l} \text{mit Zwiebelmett} \\ \text{Bread a,k,g with onion meat} \\ *** \end{array}$

mit Blutwurst 1,2,4 und Frühlingszwiebeln Bread with black pudding 1,2,4 & spring onions ***

mit mittelalten Gouda ^g
Bread with Gouda ^g cheese

Mit Räucherlachs und Meerettich ^{c,g,l} Bread with smoked salmon & horseradish ^{c,g,l}



Salate Salad

Blattsalat der Saison a,c,f,j,1

16,50

mit gegrillten Streifen von der Putenbrust, mit Haus-Dressing Salad with grilled turkey breast, our house dressing

18,50

mit feurigen Gambas ^b und unserem Haus-Dressing Salad with spicy Gambas ^b, our house dressing

Bauernsalat

16,50

Tomate, Gurke, Zwiebeln & Schafskäse tomatoes, cucumbers, onion, Feta cheese

Kalte Seisen cold dishes

Carpaccio vom Rind a,c,g,j,k

16,50

auf Düsseldorfer Senfsauce mit Basilikum-Öl, Parmesan und Bauernbrot Carpaccio of beef Düsseldorf mustard sauce, parmesan cheese and bread

Schinkensülze^{1,2,3} vom Schwein^{4,6}

16,50

mit Remouladensauce^{c,g} und Bratkartoffeln Rustic aspic ^{4,6} with remoulade and fried potatoes

Roastbeef vom argentinischen Rind c,g,j 18,50

Rosa gebraten, kalt, Remouladensauce & Bratkartoffeln

Carpaccio of beef Düsseldorf mustard sauce, parmesan cheese and bread

Hausspezialitäten Specialities of the house

Metzgers Leibgericht g,i,j,1,3,4,5,6,7

17,50

Mettwurst, Bratwurst "Thüringer Art" und Krakauer mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree Various sausages with sauerkraut and homemade mashed potatoes

Unser Ochsenschwanzragout dafür liebt man uns g,e,i,L,7

29,50

mit Rotwein und vielen Gewürzen am Knochen geschmort, dazu Butterkartoffeln Oxtail ragout in the old way of, stewed with red wine and many herbs served with potatoes

Rheinischer Sauerbraten nach altem Rezept ^{L,h}

24,50

mit Rosinen und Mandeln, Rotkohl, Apfelkompott und Kartoffelknödel Braised beef "Rhineland style "with raisins, almonds, red cabbage, stewed apples and potato dumpling

Himmel & Ähd 1,2,4,5,6,7,a,g,L

16,50

Gebratene Flönz (Blutwurst) mit hausgemachtem Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Apfelkompott Fried black pudding, mashed potatoes, onions and stewed apples

Rumpsteak vom argentinischen Rind i,g

29,50

mit Pfeffersauce, Pommes Frites Grilled rump steak with pepper sauce, French fries

Rinderroulade nach Hausfrauenart 24,50

mit Apfel-Rotkohl, dazu Kartoffelpüree with apple and red cabbage, served with mashed potatoes

Schinken-Schweinehaxe 1,4,5,6

22,50

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Grilled knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes



Leberknödel a,g,i,4,3,2

15,50

mit Specksauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree liver dumplings with bacon sauce, sauerkraut and mashed potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken a,c,g 29,50

Kalbsschnitzel in Semmelbrösel paniert mit lauwarmen Kartoffelsalat, dazu Preiselbeeren Escalope of veal "Vienna style"with warm potato salad, with cranberries



Fisch Fish

Rheinischer Heringsstipp c,d,g,l,6

14,50

mit Äpfeln, Zwiebeln und Salzkartoffeln Herring "Rhineland style" in a sour cream sauce with apples and onion, boiled potatoes

Reibekuchen mit Räucherlachs c,g,L

17,50

mit Kräuterdip, Salatbouquet Pancake with salmon, herby cream and salad

Gegrillte Gambas mit Bandnudeln feurig gewürzt a,b,c,9

19,50

Knoblauch, Chili, Kräutern, Tomaten Spicy gambas garlic, chili, herbs, tomatoes and ribbon pasta

Gebratenes Lachsfilet a,d,g

24,50

mit Zitronensauce, Saisongemüse und Basmatireis Grilled salmon with lemon sauce, seasonal vegetables and basmati rice



Beilagen Side dishes

Kleiner Beilagensalat c,f,g,j,1

6,50

Side salad

Portion Pommes frites

6,50

French fries

Dessert

Warmer Apfelstrudel a,c,e,g,1

8,50

mit Bourbon-Vanille Eis, Vanillesauce und Schlagsahne

Warm apple strudel with bourbon-vanilla ice cream, vanilla sauce and whipped cream



Hausgemachte Rote Grütze g.1

8,50

mit ganzen Früchten und Vanillesauce Homemade red fruit jelly with to whole fruits and vanilla sauce

Schokoladensoufflé a,c,e,f,g

9,50

an Rote Grütze und Walnuss Eis with red fruit compote and walnut ice cream

Heiße Getränke Hot drinks		Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic beverages		
Espresso	3,00	Tafelwasser, mit Kohl	ensäure	
Kaffee/Coffee	3,50	Sparkling water		3,50
Kaffee Hag/Decaffeinated Coffee	e 3,00			•
Cappuccino 3,50		Mineralwasser, mit o. ohne Kohlensäure		
Milchkaffee	4,50	Mineral water, still or sparkling		2.50
Latte Macchiato Glas	4,50	El Puro	0,251	3,50
Trinkschokolade	3,50		0,751	9,00
Clas Too		Coca Cola ^{1,3} Coca Cola Zero ^{1,3,7,9}		
Glas Tee, verschiedene Sorten Various tea 3,00		Mezzo Mix 1,2,3 Fanta 2,3 Sprite 3		
various lea	3,00		0,31	4,50
Grog von Pott Rum			0,51	7,50
mit 4cl Rum 5,00 Irish Coffee mit Tullamore - Dew		Orangensaft/Orange juice		
		Orangensart/ Orang	0,21	4,50
mit 4 cl Whiskey	7,90		0,21	1,50
Moccambo Kaffee Bohnen		Apfelschorle (naturtrüb, van Nahmen)		
		Apple spritzer	0,31	4,50
		Apfelsaft (naturtrüb, van Nahmen)		
Prosecco & Champagner Scavi & Ray Prosecco Spumante Extra Dry 0,751 28,50		Apple juice	0,31	4,50
		Rhabarberschorle (van Nahmen)		
		Rhubarb spritzer	0,31	4,50
		•	,	,
Spumante Prestige Brut 0,2	9,00	Bitter Lemon / Tonic Water ³		
Taittinger Champagner Brut Reserve 0,751 96,00			0,21	4,50
		Kinderlimo (Fanta ^{2,3} Sprite ³ oder Apfelsaftschorle/Apple spritzer)		
			0,21	3,00
		Red Bull engery/pink/zuckerfrei		
		3 7 1	0,251	4,50
0,751	₹6,00	Apfelsaftschorle/Apple spr	itzer) 0,21 ′zuckerfrei	·

SEITE 5

Frisch vom Fass Draught beers

Frankenheim Alt/Dark beer

0,251 **3,00** 0,51 **5,90**

Warsteiner Pils/Light beer

 Premium Pilsner
 0,31
 3,90

 Premium Pilsner
 0,51
 6,50

Oberbräu Hell 0,31 3,90 (Bayrisch Hell) 0,51 6,50

Alsterwasser/Light beer + lemonade

0,31 3,90

König Ludwig Weissbier, naturtrüb A pale wheat beer 0,51 6,90

Aus der Flasche Bottled beers

Estrella Galicia, helles Exportbier

0,331 4,90

Warsteiner, Herb, alkoholfrei Light beer, an alcohol-free beer

0,331 4,70

König Ludwig Weissbier, alkoholfr A pale wheat beer, an alcohol-free bee

0,51 6,50

Salitos 0,331 4,90

Isenbeck Malzbier 0,331 3,90

Offene Weine Weiß / White

Riesling

Kallfelz, Zell-Merl Mosel

Feinherb, würzig und rassig

0,21 9,00

Grauburgunder

Wachtenburg, Wachenheim

Pfalz Trocken und intensiv

0,21 9,00

Chardonnay 0,21 **7,50**

Veneto IGT 0,21 7,50

Offene Weine Rosé

Bardolino Chiaretto

Italien Fruchtig und blumig

0,21 9,00

Offene Weine Rot / Red

Merlot

IGP d'Oc

Feinwürzig, trocken, Noten von Kirschen und Brombeeren

0,21 9,00

Primitivo

Salento IGT

Noten von schwarzen Johannisbeeren und

Pflaumen, feinwürzig

0,21 9,00

FLASCHEN WEINE WEISS



Puiatti Chardonnay Friuli DOC Puiatti Societa Agricola Nase mit Noten von weißem Pfirsich, Birne, etwas mineralisch, harmonisch

0,75 1 Flasche 34,00

Grüner Veltliner Classic, Weingut Prechtl, Weinviertel typisches Pfefferl. Am Gaumen sehr elegant, saftig und erfrischend. Ein Klassiker



0,75 1 Flasche 39,00

Riesling Einblick No. 1 feinherb Weingut Nick Köwerich, Mosel Spritzig, elegant, feinherb

0,75 1 Flasche 39,00





Bulgarini Lugana DOC Azienda Agricola Bulgarini florale Aromen, begleitet von Anklängen von Aprikosen, Birne, Kräuter und Mandeln

0,75 1 Flasche 42,00

Grauer Burgunder
Weingut Reichsrat
von Buhl, Pfalz
Kühle Kräuterwürze und
knackige Abatebirne, leichte Zitrusnote



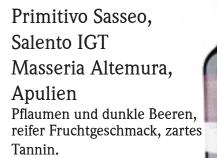
0,75 1 Flasche 42,00

FLASCHENWEINE ROT



Merlot Villa Karneid Alto Adige AOP Castelfeder kraftvoll, elegant, rote Früchte, weich

0,75 1 Flasche 34,00



0,75 l Flasche 42,00



Brunello di Montalcino Castel Giocondo Frescobaldi Grosse Eleganz, Ausdruck und Länge

0,75 1 Flasche 97,00



Rioja Reserva Doc Bodegas Bilbainas Präsente Aromen von roten Früchten, Tabak, Trüffel und Vanille.

0,75 1 Flasche 79,00



2019 Antinori Tenuta Tignanello Frisch, vibrierend, sanfter Tanin

0,75 1 Flasche 195,00

FLASCHEN WEINE ROSÉ



Miraval Rose Côtes de Provence AOP Frischer, lebendiger Rose, kraftvoll und saftig, feine Mineralität

0,75 1 Flasche 45,00

Schnapsregal Schnapps

Düsseldorfer Korn (32% vol)

Düsseldorf corn schnapps 2cl 3,00

Düsseldorfer Samtkragen
Düsseldorf corn schnapps
with Boonekamp 2cl 3,00

Geister, Wässerchen und Spezialitäten Spirits

Williamsbirne, Schladerer (40% vol)
Pear brandy 2cl 4,50
Bommerlunder (38% vol)
Caraway brandy 2cl 4,00
Grappa (40% vol) 2cl 6,50

Malteser Aquavit (40% vol)
Traditional caraway schnapps
from Norway

2cl 4,00

Aalborg Jubiläumsaquavit (42% vol)
Traditional caraway schnapps
from Norway

2cl 4,50

Underberg (44% vol)

Herbal schnapps 2cl 4,00

Jägermeister (35% vol)

Herbal schnapps 2cl 4,00

Ramazzotti 1 (30% vol)

Herbal schnapps 4cl 5,50

Killepitsch (42% vol) an herbal schnapps

2cl 3,50 Flasche 0,71 85,00

Ön äschte Düsseldorfer Spezijalität! Über 50 Jahre ist der leckere Kräuterlikör ein Geheimtipp! Der nach einem geheimen Familienrezept hergestellte Likör enthält 98 Essenzen aus Kräutern, Beeren und Früchten aus aller Welt.

A real Düsseldorf speciality! This delicious herb liqueur has been the connoisseur's choice for over 50 years. The liqueur, prepared according to a secret family recipe, contains 98 essences of herbs, berries and fruits from all over the world

Bailey's Irish Cream (17% vol)

2cl 4,00

Johnnie Walker Black Label (43% vol)
Whiskey 4cl 8,50

Tullamore Dew (40% vol)

Whiskey 4cl 8,00

Jack Daniel 's Tennessee (40% vol)

Whiskey 4cl 8,00

Rémy Martin, VSOP (40% vol)

Cognac 2cl 5,00

Wodka Moskovskaya (40% vol)

Premium Russian Vodka 0,51 75,00

Gin Tonic 3, Gordon's Gin 4cl 8,50

Allergenes Allergenes

- a Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, etc.) and products thereof
- b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / Crustaceans and products thereof
- c Eier und Eierzeugnisse* / Eggs and products thereof*
- d Fisch und Fischerzeugnisse / Fish and products thereof
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Peanuts and products thereof
- f Soja und Sojaerzeugnisse / Soybeans and products thereof
- g Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)* / Milk and products thereof (including lactose)*
- h Schalenfrüchte, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / Nuts, i.e. almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, brazil nut, pistachio, macadamia nut and Queensland nut and products thereof
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery and products thereof
- j Senf und Senferzeugnisse / Mustard and products thereof
- k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / Sesame seeds and products thereof
- L Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO2 angegeben / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2
- m Lupine sowie Erzeugnisse daraus / Lupin and products thereof
- \ensuremath{n} Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus / Molluscs and products thereof
- 1 Konservierungsstoffe / Preservatives
- 2 Geschmacksverstärker / Flavour enhancers
- 3 Antioxidationsmittel / Antioxidants
- 4 Farbstoff / Colouring
- 5 Nitratpökelsalz / Nitrate curing salt
- 6 Süßungsmittel / Sweeteners
- 7 geschwefelt / Sulphured
- 8 gewachst / Waxed

