



BRAUHAUS
IM GOLDENEN RING
SEIT 1536

Speise- und Getränkekarte



Vorspeisen & Suppen Starters & soups

Ochsenschwanzsuppe a,i,L **9,50**
mit Rotwein und Champignons
Oxtail soup with red wine and champignons

Rinderkraftbrühe c,i **9,50**
mit Maultaschen
Beef broth with dumplings

Carpaccio vom Rind a,c,g,j,k **19,50**
auf Düsseldorfer Senfsauce mit Basilikum-
Öl, Parmesan und Bauernbrot
Carpaccio of beef Düsseldorf mustard
sauce, parmesan cheese and bread



Blattsalat der Saison a,c,f,j,l **18,50**
mit gegrillten Streifen von der Putenbrust,
mit Haus-Dressing
Salad with grilled turkey breast, our house
dressing

oder a,e,j,L,1 **21,50**
mit feurigen Gambas und unserem Haus-
Dressing
Salad with spicy Gambas, our house

Hauspezialitäten Specialities of the house

Schinken-Schweinehaxe i,4,5,6 **23,50**
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
Grilled knuckle of pork with sauerkraut
and fried potatoes



**Metzgers
Leibgericht** g,i,j,1,3,4,5,6,7 **17,50**
Mettwurst Bratwurst „Thüringer Art“
und Krakauer mit Sauerkraut und hausge-
machtem Kartoffelpüree
Various sausages with sauerkraut and
homemade mashed potatoes

**Wiener Schnitzel
vom Kalbsrücken** a,c,g **31,50**
Kalbsschnitzel in Semmelbrösel paniert
mit lauwarmen Kartoffelsalat
Escalope of veal „Vienna style“ with warm
potato salad



Unser Ochschwanzragout
dafür liebt man uns g,e,i,L,7 **36,50**

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

Rheinischer Sauerbraten
nach altem Rezept L,h **26,50**
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

Roastbeef vom argentinischen Angus-Rind c,g,j **21,50**
rosa gebraten, kalt, mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
Cold roast beef with remoulade and fried potatoes

Rumpsteak vom argentinischen Rind i,g **36,50**
mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln
Grilled rump steak with pepper sauce, fried potato



Fisch
Fish

Rheinischer Heringsstipp c,d,g,l,6 **16,00**
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 **18,50**
mit Kräuterdip, Salatbouquet
Pancake with salmon, herby cream and salad

Gegrillte Gambas mit Spaghetti
feurig gewürzt a,b,c,9 **21,50**
mit grünen und schwarzen Oliven, Knoblauch, Chili, Kräutern, Tomaten
Spicy gambas with green and black olives, garlic, chili, herbs, tomatoes and spaghetti

Gebratenes Lachsfilet a,d,g **26,50**
 mit Zitronensauce, Zucchini Gemüse und
 Basmatireis
 Grilled salmon with lemon sauce, zucchi-
 ni and basmati rice



Beilagen
 Side dishes

Kleiner Beilagensalat c,f,g,j,1
 Side salad **6,50**

Portion Pommes frites
 French fries **6,50**

Portion Ketchup
 Mayonnaise **1,00**

Dessert

Warmer Apfelstrudel a,c,e,g,1
9,50

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
9,50

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

Schokoladensoufflé a,c,e,f,g **11,50**
 an Rote Grütze und Vanille Eis
 Chocolate Souffle with sour cherries
 ragout and vanilla ice cream



Heiße Getränke
Hot drinks

Espresso	3,00
Kaffee/Coffee	3,50
Kaffee Hag/Decaffeinated Coffee	3,00
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato Glas	4,50
Trinkschokolade	3,50

Glas Tee, verschiedene Sorten Various tea	3,00
--	------

Grog von Pott Rum mit 4cl Rum	5,00
Irish Coffee mit Tullamore - Dew mit 4 cl Whiskey	7,90

Moccambo Kaffee Bohnen

Prosecco & Champagner

Prosecco Spumante Extra Dry 0,75l	28,50
--------------------------------------	-------

Prosecco Spumante Prestige brut 0,2l	9,00
---	------

Taittinger Champagner Brut Reserve 0,75l	96,00
---	-------

Alkoholfreie Getränke
Non-alcoholic beverages

Tafelwasser, mit Kohlensäure Sparkling water	0,3l	3,50
---	------	------

Mineralwasser, mit o. ohne Kohlensäure Mineral water, still or sparkling		
El Puro	0,25l	3,50
	0,75l	9,00

Coca Cola 1,3 Coca Cola Zero 1,3,7,9 Mezzo Mix 1,2,3 Fanta 2,3 Sprite 3		
	0,3l	4,50
	0,5l	7,50

Orangensaft/Orange juice		
	0,2l	4,50

Apfelschorle (naturtrüb, van Nahmen) Apple spritzer	0,3l	4,50
--	------	------

Apfelsaft (naturtrüb, van Nahmen) Apple juice	0,3l	4,50
--	------	------

Rhabarberschorle (van Nahmen) Rhubarb spritzer	0,3l	4,50
---	------	------

Schweppes Bitter Lemon/Tonic Water 3	0,2l	4,50
--------------------------------------	------	------

Kinderlimo (Fanta 2,3 Sprite 3 oder Apfelsaftschorle/Apple spritzer)	0,2l	3,00
---	------	------

Red Bull engery/pink/zuckerfrei	0,25l	4,50
---------------------------------	-------	------

Frisch vom Fass
Draught beers

Frankenheim Alt/Dark beer		
	0,25l	3,00
	0,5l	5,90

Warsteiner Pils/Light beer

Premium Pilsner	0,3l	3,90
Premium Pilsner	0,5l	6,50

Oberbräu Hell	0,3l	3,90
(Bayrisch Hell)	0,5l	6,50

Alsterwasser/Light beer + lemonade	0,3l	3,90
------------------------------------	------	------

König Ludwig Weissbier, naturtrüb A pale wheat beer	0,5l	6,90
--	------	------

Aus der Flasche
Bottled beers

Estrella Galicia, helles Exportbier	0,33l	4,90
-------------------------------------	-------	------

Warsteiner, Herb, alkoholfrei Light beer, an alcohol-free beer	0,33l	4,70
---	-------	------

König Ludwig Weissbier, alkoholfrei A pale wheat beer, an alcohol-free beer	0,5l	6,50
--	------	------

Salitos	0,33l	4,90
---------	-------	------

Isenbeck Malzbier	0,33l	3,90
-------------------	-------	------

Offene Weine
Weiß / White

Riesling Kallfelz, Zell-Merl Mosel		
Feinherb, würzig und rassig	0,2l	9,00

Grauburgunder Wachtenburg, Wachenheim		
Pfalz Trocken und intensiv	0,2l	9,00

Chardonnay	0,2l	7,50
Veneto IGT	0,2l	7,50

Offene Weine
Rosé

Bardolino Chiaretto Italien Fruchtig und blumig	0,2l	9,00
--	------	------

Offene Weine
Rot / Red

Merlot IGP d'Oc		
Feinwürzig, trocken, Noten von Kirschen und Brombeeren	0,2l	9,00

Primitivo Salento IGT		
Noten von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, feinwürzig	0,2l	9,00

FLASCHEN WEINE WEISS



Puiatti Chardonnay Friuli DOC

Puiatti Societa Agricola

Nase mit Noten von weißem Pfirsich, Birne, etwas mineralisch, harmonisch

0,75 l Flasche 34,00

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



0,75 l Flasche 39,00

Riesling Einblick No. 1 feinherb

Weingut Nick Köwerich, Mosel

Spritzig, elegant, feinherb

0,75 l Flasche 39,00



Bulgarini Lugana DOC

Azienda Agricola Bulgarini

florale Aromen, begleitet von Anklängen von Aprikosen, Birne, Kräuter und Mandeln

0,75 l Flasche 42,00

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



0,75 l Flasche 42,00

FLASCHENWEINE ROT



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

0,75 l Flasche
 34,00

Primitivo Sasseo,
Salento IGT
Masseria Altemura,
Apulien
 Pflaumen und dunkle Beeren,
 reifer Fruchtgeschmack, zartes
 Tannin.



0,75 l Flasche



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

0,75 l Flasche
 97,00



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

0,75 l Flasche
 79,00

FLASCHEN WEINE ROSÉ



2019 Antinori
Tenuta Tignanello
 Frisch, vibrierend, sanfter
 Tanin

0,75 l Flasche
 195,00



Miraval Rose Côtes de
Provence AOP
 Frischer, lebendiger Rose, kraft-
 voll und saftig, feine Mineralität

0,75 l 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 0,7l 85,00

Ön äschte Düsseldorfer Spezijalität!
Über 50 Jahre ist der leckere Kräuter-
likör ein Geheimitipp! Der nach einem
geheimen Familienrezept hergestellte
Likör enthält 98 Essenzen aus Kräu-
tern, 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 0,5l 75,00

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

Allergene 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 Sulfit 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
- 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