



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

Karotten-Ingwer-Suppe ^{a,g} 
9,50

Creamed Carrot Soup with Ginger

Bierhappen auf Bauernbrot ^{a,k,g}
8,50

mit Zwiebelmett
Bread ^{a,k,g} with onion meat

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 Meerrettich ^{c,g,l}
Bread with smoked salmon & horseradish ^{c,g,l}

Kalte Seisen cold dishes

Carpaccio vom Rind ^{a,c,g,i,j,k}
16,50

auf Düsseldorfer Senfsauce mit Basilikum-Öl,
Parmesan und Bauernbrot

Carpaccio of beef Düsseldorf mustard sauce,
parmesan cheese and bread

Salate Salad

Blattsalat der Saison ^{a,c,f,j,l}
17,50

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

Lachssalat ^{a,d,g,l}
18,50

Blattsalat der Saison, Tomaten, Gurken
gebratenes Lachsfilet (in Streifen) & Zitronen-
Senf-Dressing

Seasonal mixed greens, tomatoes, cucumbers,
pan-fried salmon fillet (in strips) & lemon-
mustard dressing



Hauspezialitäten Specialities of the house

Metzgers Leibgericht ^{g,i,j,l,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 Ochsenchwanzragout dafür liebt man uns ^{g,a,e,i,l,7}

29,50

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

Rheinischer Sauerbraten nach altem Rezept ^{L,h}

26,00

mit Rosinen und Mandeln, Rotkohl, Apfel-
kompott und Kartoffelknödel
Braised beef „Rhineland style“ with rai-
sins, almonds, red cabbage, stewed apples
and potato dumpling

Himmel & Ähd ^{l,2,4,5,6,7,a,g,L}

16,50

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

Rumpsteak vom argentinischen Rind ^{i,g}

32,50

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

Schinken-Schweinehaxe ^{i,4,5,6}

23,50

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



Rinderroulade Hausfrauenart ^{a,c,f,g,i,j}

25,50

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

Rindergulasch ^{a,c,f,g,i,j}

18,50

mit Spätzle
Beef Goulash served with Spaetzle

Schweinebraten in Altbiersauce ^{a,c,g,i}

17,50

dazu Kartoffelkloß & Sauerkraut
Pork Roast in Top-Fermented Dark Beer Sauce
with Potato Dumplings & Sauerkraut

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

^{a,c,g}

31,50

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

Fisch Fish

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,l} 6,50

Side salad

Portion Pommes frites 6,50

French fries

Dessert

Warmer Apfelstrudel ^{a,c,e,g,l} 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,l} 8,50

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

Törtchen Kaiserschmarnparfait ^{a,c,d,g,h,i,j} 12,50

mit Mandel, Sultaninen & Rum auf Baumkuchen
Kaiserschmarn Parfait Tart with Almonds, Sultanas & Rum on Baumkuchen

Heiße Getränke Hot drinks

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

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

Scavi & Ray Prosecco	
Spumante Extra Dry	0,75l 28,50
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 9,50

Coca Cola ^{1,3}	Coca Cola Zero ^{1,3,7,9}
Mezzo Mix ^{1,2,3}	Fanta ^{2,3} Sprite ³
	0,3l 5,00
	0,5l 8,00

Orangensaft/Orange juice	
	0,2l 4,50

Apfelschorle (naturtrüb, van Nahmen)	
Apple spritzer	0,3l 6,00

Apfelsaft (naturtrüb, van Nahmen)	
Apple juice	0,3l 6,00

Rhabarberschorle (van Nahmen)	
Rhubarb spritzer	0,3l 6,00

Bitter Lemon / Tonic Water ³	
	0,2l 5,00

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

Red Bull engery/pink/zuckerfrei	
	0,25l 5,00

**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	4,20
Premium Pilsner	0,5l	7,00

Oberbräu Hell	0,3l	4,20
(Bayrisch Hell)	0,5l	7,00

Alsterwasser/Light beer + lemonade		
	0,3l	4,00

König Ludwig Weissbier, naturtrüb		
A pale wheat beer	0,5l	7,00

**Aus der Flasche
Bottled beers**

Estrella Galicia, helles Exportbier		
	0,33l	5,50

Warsteiner, Herb, alkoholfrei		
Light beer, an alcohol-free beer		
	0,33l	5,50

König Ludwig Weissbier, alkoholfrei		
A pale wheat beer, an alcohol-free beer		
	0,50l	7,00

Salitos	0,33l	5,50
---------	-------	------

Isenbeck Malzbier	0,33l	4,50
-------------------	-------	------

Oberbräu Hell 0,0 %	0,33l	4,70
---------------------	-------	------

**Offene Weine
Weiß / White**

Riesling		
Kallfelz, Zell-Merl Mosel		
Feinherb, würzig und rassig		
	0,2l	9,50

Grauburgunder		
Wachtenburg, Wachenheim		
Pfalz Trocken und intensiv		
	0,2l	9,50

Chardonnay	0,2l	8,50
Veneto IGT	0,2l	8,50

**Offene Weine
Rosé**

Bardolino Chiaretto		
Italien Fruchtig und blumig		
	0,2l	9,50

**Offene Weine
Rot / Red**

Merlot		
IGP d'Oc		
Feinwürzig, trocken, Noten von Kirschen und Brombeeren		
	0,2l	9,50

Primitivo		
Salento IGT		
Noten von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, feinwürzig		
	0,2l	9,50

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

Precht, 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
42,00



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

0,75 l Flasche
97,00



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

0,75 l Flasche
79,00



**2019 Antinori
Tenuta Tignanello**
Frisch, vibrierend, sanfter
Tanin

0,75 l Flasche
195,00

FLASCHEN WEINE ROSÉ



**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 Geheimtipp! 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 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
- 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

