

Liebe Gäste und Freunde des Hauses! Herzlich willkommen!

An 365 Tagen im Jahr können Sie sich von 9:00 bis 24:00 Uhr verwöhnen lassen. Ab 9:00 Uhr können Sie gemütlich frühstücken. Sollten Sie als Hotelgast schon früh aus dem Haus müssen, ist Ihr Frühstück auch um 6:00 Uhr vorbereitet.

Die warme Küche hat von 12:00 bis 21:00 Uhr geöffnet.

Zusätzlich zu dieser Speisekarte bieten wir Ihnen eine saisonale Auswahl an frischen Tagesgerichten an. Diese finden Sie auf unserer Homepage und den aushängenden Tafeln.

Ihr Lob, Ihre Anregungen und Ihre Kritik sind Ansporn Sie immer wieder auf ein Neues zu begeistern.

Einen angenehmen Aufenthalt und herzlichen Dank für Ihren Besuch.

Christine und Karsten Rogall,
Lydia und Fabian Rogall
und das gesamte Team des



FRÜHSTÜCK

1/2 belegtes Brötchen mit Käse, Schinken, Leberwurst oder Salami	3,00
Mett und Zwiebeln	3,50
Räucherlachs, Meerrettich, Zwiebeln und Preiselbeeren	4,50
Rührei von zwei Eiern mit Brötchen und Butter, dazu ein Glas Tee oder eine Tasse Kaffee	10,00
Mix Frühstück: 2 Brötchen mit Marmelade, rohem Schinken, Salami, Käse, gekochtem Ei, einem Kännchen Kaffee oder Tee	15,00
Gourmet-Frühstück: Verschiedene Brötchen und Brotsorten mit Marmelade, Honig, gekochtem und rohem Schinken, Salami, Leberwurst, diversen Käsesorten, Rührei oder gekochtem Ei, Glas Orangensaft, Kaffee oder Tee so viel Sie mögen	
ohne Räucherlachs	18,00
mit Räucherlachs	21,00
Kegelfrühstück: Sie können 3 Stunden kegeln und dabei in Ruhe frühstücken . Kaffee, Tee und heiße Schokolade reichen wir so viel Sie möchten	21,00

APERITIF

Martini bianco	4,00
Sherry (dry, medium)	4,00
Campari Orange	7,00
Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup, Limetten und frischer Minze	9,00
Aperol Spritz	7,00

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unserem Personal.

VORSPEISEN

Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons und Käse überbacken, dazu Baguette	7,50
Büffelmozzarella auf Wildkräutersalat mit Tomaten und Balsamicoessig, dazu Baguette	11,00

HAUPTSPEISEN

SALATE	
Salat „Haus der Gastlichkeit“ mit gebratenen Putenstreifen, Champignons, Zwiebeln und Baguette	17,00
(schmeckt auch vegetarisch sehr gut)	14,00
„Wiese und Meer“, Großer Salatteller mit in Honig gratiniertem Ziegenkäse und gebratenen Riesengarnelen, dazu Baguette	19,00
PFANNKUCHEN	
Herzhafter Speckpfannkuchen mit Zwiebeln und Salatbeilage	15,00
Spinatpfannkuchen mit frischen Tomaten und Käse überbacken	15,00
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	13,00
SCHNITZEL	
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salat	24,00
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und Salat	17,00
Champignonrahmschnitzel mit Speckbohnenbündchen und Kroketten	19,00
Hausgemachtes Cordon bleu (gebackenes Schnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda), dazu Bratkartoffeln und Salat	21,00

BURGER

Bacon-Cheese-Hamburger vom US-Beef mit Tomate, Gewürzgurke, Zwiebeln und Wildkräutersalat, dazu Pommes frites 19,00

„Ziegenkäse Burger“, gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Wildkräutersalat, dazu Pommes frites 18,00

KALB, RIND UND PUTE

Rinderfiletspitzen in Olivenöl gebraten mit Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Bandnudeln 24,00

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit frischen Champignons, Kartoffelröstis und Salat 21,00

Gegrilltes Irisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnenbündchen und Kroketten 29,00

Rinderfiletsteak mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Speckbohnenbündchen 34,00

Putenbruststeak mit Tomaten und Ziegenfrischkäse überbacken, dazu Kartoffelröstis 19,00

FISCH

Riesengarnelen in Weißwein-Knoblauch-Sauce mit Bandnudeln und Salat 23,00

Lachsfilet in Knoblauch-Tomatenbutter mit Bandnudeln und Babyspinat 23,00

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

Chicken Nuggets mit Pommes frites 10,00

Kleines Schnitzel mit Pommes frites 10,00

Kleiner Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker 10,00

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus	11,00
Kleiner Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis	12,00
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	9,00

EISKARTE

EISSORTEN

Ganzjährige Klassiker: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarena, Cookies, Stracciatella, Haselnuss, Malaga

Saisonale Eissorten: wechselndes Angebot an verschiedenen Eissorten

Kugel Eis / Portion Sahne	1,90
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	5,50
Eisorange: Orangensaft mit Vanilleeis	5,50
Milchshake mit einer Geschmacksrichtung Ihrer Wahl	6,00
Ähfff, keine Ahnung, weiß ich nicht, ist mir egal-Becher: 3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne, Sauce und Topping	8,00
Amarettobecher: Vanille- und Stracciatellaeis mit Amarettinis, Amaretto und Sahne	8,50
Spaghettieis: Vanilleeis mit Erdbeer- oder Schokoladensauce, Sahne und Kokosraspeln	8,00
Nußknacker: Haselnuß- und Cookieseis mit Karamelsauce, Haselnüssen und Sahne	8,00
Malagabecher: Malaga- und Vanilleeis mit Rosinen, Rum und Sahne	8,50
Amarenabecher: Amarena- und Stracciatellaeis mit Amarenakirschen und Sahne	8,50

Eierlikörbecher: Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör, Mandelplättchen und Sahne	8,50
Früchtebecher: Erdbeereis und Eis der Saison mit Früchten, Erdbeersauce und Sahne	9,00
Krokantbecher: Cookies- und Stracciatellaeis mit Karamelsauce, Krokant und Sahne	8,00
„Eis und Heiß“, Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	8,00

EXTRAS

KINDERKEGELGEBURTSTAG (2 Stunden Kegeln inklusive)	p.P.
Würstchen mit Pommes, 2 Kugeln Eis, 1 Getränk nach Wahl	13,00
Chicken Nuggets mit Pommes, 2 Kugeln Eis, 1 Getränk nach Wahl	15,00
KEGELN	p.Std.
Sie essen, trinken und kegeln mit Ihren Freunden oder Ihrer Familie auf einer unserer 3 Bahnen	9,00

BRUNCH

Einmal das Komplett-Paket. Lassen Sie sich den ganzen Tag von uns verwöhnen.

GESELLSCHAFTEN

Planen Sie schon eine ganz besondere Feierlichkeit? Orientieren Sie sich gerne an unseren Büffet- und Menüvorschlägen. Diese erhalten Sie bei unserem Servicepersonal oder online.

PARTYSERVICE

Gerne liefern wir Ihnen unser Essen auch zu Ihrer Location.

Unser langjähriger Lieferpartner



GETRÄNKE

APERITIF

Martini bianco	4,00
Sherry (dry, medium)	4,00
Campari Orange	7,00
Hugo mit hausgemachtem Holunderblütensirup, Limetten und frischer Minze	9,00
Aperol Spritz	7,00

SEKT

	0,15l/0,75l
Riesling Sekt trocken, Flaschengärung	7,50/29,00
Prosecco	6,00/24,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,35l/0,75l
Purezza Premium Wasser	3,50/6,50
Purezza Premium Wasser Still	3,50/6,50
	0,2l/0,4l
Coca-Cola	2,50/4,80
Coca-Cola Zero	2,50/4,80
Sprite	2,50/4,80
Fanta	2,50/4,80
Apfelsaft	3,00/5,50
Apfelschorle	2,50/4,80
Orangensaft	3,50/6,00
Kiba	3,50/6,00
Bitter Lemon	3,50/6,00
Ginger Ale	3,50/6,00
Hausgemachte Holunderblütenschorle	3,50/6,00

BIER

Stauder Pils 0,25l/0,4l	2,80/4,50
Stauder Alster 0,25l/0,4l	2,80/4,50
Krombacher Pilsner, alkoholfrei 0,33l	3,80
Schlüssel Alt 0,25/0,4l	2,80/4,50
Erdinger Weizenbier 0,5l	5,20
Erdinger Weizenbier, alkoholfrei 0,5l	5,20
Malzbier 0,25/0,4l	2,80/4,50

WEIßWEIN

Weinschorle	0,2l/0,75l	5,00
Pfalz, Riesling Kabinett, halbtrocken	6,50/23,50	
Pfalz, Chardonnay, trocken	6,50/23,50	
Kaiserstuhl, Baßgeige, Grauer Burgunder, trocken	7,50/28,00	

ROTWEIN

Kaiserstuhl, Spätburgunder, halbtrocken	0,2l/0,75l	7,50/28,00
Pfalz, Merlot, trocken	6,50/23,50	
Italien, Primitivo, fruchtig trocken	7,00/26,00	

ROSÉWEIN

Kaiserstuhl, Spätburgunder rosé, trocken	0,2l/0,75l	7,00/26,00
--	------------	------------

LONGDRINKS

Whiskey Cola	8,00
Bacardi Cola	8,00
Wodka Lemon	8,00
Gin Tonic	8,00



Stauder



Original Schlüssel

HAUSBRAUEREI SEIT 1850 | DÜSSELDORF-ALTSTADT



HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee oder Kännchen Kaffee	2,70/5,20
Milchkaffee	3,50
Cappuccino mit Milch oder Sahne	3,30
Latte Macchiato	3,80
Espresso/doppelter Espresso	2,70/4,50
Espresso Macchiato	2,90
Dublin Kaffee mit Bailey`s und Sahne	6,50
Rüdesheimer Kaffee	6,50
Tasse Schokolade oder Kännchen Schokolade	3,00/6,00
Schokolade Dublin mit Baileys`s	6,50
Glas heiße Zitrone	3,50
Glas heiße Milch mit Honig	3,50
Grog vom Rum	3,50
Glühwein	3,50
Heißer Amaretto mit Sahne	4,00

TEESPEZIALITÄTEN

	Glas/Kännchen
Kräutergarten	2,80/5,20
Rooibos pur	2,80/5,20
Rooibos Winterpunsch	2,80/5,20
Pfefferminze	2,80/5,20
Kamille	2,80/5,20
Vita Orange	2,80/5,20
Kaminfeuer	2,80/5,20
Darjeeling Royal Second Flush	2,80/5,20
Assam Special	2,80/5,20
Earl Grey	2,80/5,20
Grüntee	2,80/5,20

LIKÖR

Bessen Jenever	2,80
Krumme	3,00
Eierlikör	3,00
Amaretto	3,00
Bailey`s	3,00
Cointreau	3,60
Grand Manier	3,60

SPIRITUOSEN/OBSTBRÄNDE/KRÄUTERBITTER

Fernet-Branca	3,00
Kümmerling	3,00
Jägermeister	3,00
Killepitsch	3,00
Ramazotti	3,00
Averna	3,00
Obstler	3,50
Calvados	3,50
Grappa	3,50
Himbeergeist	3,50
Kirschwasser	3,50
William`s Birne	3,50
Edelkorn	2,50
Samtkragen	2,80
Wodka	3,00
Ouzo	3,00
Asbach Uralt	3,50
Malteser Aquavit	3,50
Jubiläums Aquavit	3,50
Linie Aquavit	3,60
Metaxa	3,60
Scotch Whisky	4,50
Remy Martin Cognac	4,50

Alle Preise verstehen sich in € und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.