

Vorspeisen

Apfel-Griebenschmalz mit rustikalen Brotsorten ⁷
Bacon-apple spread with assorted bread
3,80 €

Carpaccio
Carpaccio aus der Rinderhüfte auf Düsseldorfer Senfsauce, mit geriebenem Parmesan und Brotauswahl ⁶
Carpaccio of beef upon Düsseldorf mustard sauce, grated parmesan and assorted bread
10,90 €

"Unser Matjes"
Zwei Matjesfilets auf Vollkornbutterbrot mit reichlich gehackten Zwiebeln
Salted herring on a wholemeal bread with chopped onions
7,90 €

Schafskäse
auf Fleischtomaten mit Zwiebeln, Schnittlauch, Basilikumöl und Brotauswahl
Ewe's milk cheese on tomatoes with onions, chive, basilikum oil and bread
9,20 €

Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie und Butterbaguette
Fried camembert cheese with cranberries, fried parsley and bread
6,80 €

Mild geräucherter Norwegischer Lachs
mit Sahnemeerrettich und Baguette ^{4,9}
Smoked salmon with horse-radish and baguette
12,90 €

Aus der Suppenküche

Klare Kraftbrühe
mit Maultaschen
Clear beef soup with vegetable
4,50 €

Leberknödelsuppe
mit hausgemachtem Leberknödel
Homemade liver dumpling soup
4,80 €

Hausgemachte gebundene Ochsenschwanzsuppe
mit Rotwein und Champignons
Homemade oxtail soup with red wine and champignons
4,80 €

"Zum Schiffchen" Sauerkrautsuppe
mit Räucherfleisch und Schnittlauch ¹³
"Zum Schiffchen" sauerkraut-soup with smoked beef and chive
4,80 €

Rheinische & Düsseldorfer Spezialitäten

Unsere Spezialität: Portion Tatar von der Rinderhüfte

mit Eigelb, Sardelle, Kapern, Zwiebeln, einer Brotauswahl und Butter
Tatar steak with egg yolk, anchovy, capers, onions, assorted bread and butter
15,80 €

Tatar pikant angemacht, kurz angebraten, serviert mit Zwiebelbratkartoffeln oder Pommes frites ₆

Tatar steak, - on the grill-rare -, served with fried potatoes or french fries
16,80 €

Angus Roastbeef kalt -rosa gebraten-

mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln _{6/4}
Cold roastbeef with homemade remoulade and fried potatoes
14,80 €

Westfälische Brotzeit

mit Schinken, Schinkensülze, Käse, Zwiebelmett, Flöns, Brot und Butter _{5/6/7/13}
Mixed plate with ham, aspic meat, cheese, black pudding, butter and bread
13,50 €

Rheinischer Heringsstipp

mit Äpfeln, Zwiebeln und Speckkartoffeln _{6/8}
Herring "rhineland style" in a sour cream sauce, apples, onion and bacon potatoes
11,40 €

Schinkensülze vom Schwein mit Kräutern,

hausgemachter Remoulade, Zwiebeln und Bratkartoffeln _{5/6/7/13}
Rustic aspic with homemade remoulade, onions and fried potatoes
8,90 €

Brauhausrahmkäse

angemacht mit Zwiebeln, Paprika und Kümmel, dazu deftiges Landbrot
Cottage cheese with paprika, onions, caraway seeds and country bread
8,80 €

Flöns aus eigener Metzgerei (auch für zu Hause)

mit Zwiebelsalat, ABB-Senf und Brotauswahl _{5/7}
Black pudding with onions salad, mustard and bread
8,30 €

Hauspezialitäten

Zwei hausgemachte Leberknödel

mit Speckstippe auf Weinsauerkraut und Kartoffelpüree ^{6/13}
Homemade liver dumplings with wine sauerkraut and mashed potatoes
11,90 €

"Himmel und Erde", traditionsreiches Düsseldorfer Gericht

Hausgemachte gebratene Blutwurst auf Apfel-Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln ^{5/6/7}
Fried black pudding, mashed potatoes mixed with stewed apples, fried onions
11,90 €

Metzgers Leibgericht

Rostbratwürstchen, Mettwurst, Thüringer Bratwurst und Krakauer auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{5/6/7}
Various sausages with sauerkraut and mashed potatoes
13,90 €

Gepökeltes Eisbein nach "Art des Hauses"

mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree ^{6/13}
Boiled knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes
17,50 €

Schinken-Schweinehaxe "Zum Schiffchen"

mit Zwiebelbratkartoffeln und hausgemachtem Krautsalat
oder mit Sauerkraut ⁸
Grilled knuckle of pork with fried potatoes and homemade cole-slaw or sauerkraut
16,90 €

Ochsenchwanzragout nach alter "Zum Schiffchen Art"

am Knochen, mit Rotwein und vielen Gewürzen geschmort,
mit Butterkartoffeln und marktfrischen Salaten ¹
Ragout of oxtail in the old way of "Schiffchen", stewed with red wine and many herbes, potatoes and salad
21,80 €

„Rheinischer Sauerbraten" nach altem Hausrezept

mit Rosinen und Mandeln, Rotkohl, Apfelkompott und Kartoffelknödel ^{6/9}
Braised beef "Rhineland style" with raisins, almonds, red cabbage, stewed apples and potato dumplings
16,70 €

Lammschulter mit Rosmarin geschmort,

mit grünen Bohnen und Zwiebelbratkartoffeln ⁶
Braised shoulder of lamb in a rosemary sauce, beans and fried potatoes
18,60 €

Vom Grill & aus der Pfanne

Maispouardenbrust mit Kräutern gegrillt

auf Pfifferlingrahmsauce und feinen Nudeln

Grilled breast of chicken on chanterelles sauce and noodles

14,60 €

Gegrillte Schweinefilet-Medaillons

in einer Calvados-Apfelsauce mit Möhren und Röstitalern

Grilled fillet of porc with Calvados-apple-sauce, carrots and potato cakes

15,80 €

Braumeistersteak "Düsseldorfer Art",

Angus Rumpsteak mit Senfzwiebeln, Bratkartoffeln und Salaten mit unserem Hausdressing

Grilled sirloin steak "Düsseldorf style" with onions, fried potatoes and salad

19,90 €

Original Wiener Schnitzel,

Zwei panierte Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und knackigen Salaten der Saison ^{1/6}

Escalope of veal "vienna style" with fried potatoes and mixed salad

17,90 €

Angus Rinder-Filetsteak "Napoleon"

mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Kartoffel-Gratin

Fillet steak with peppersauce, green beans and potatoe cake

27,50 €

Lammrücken-(ohne Knochen) vom Grill

mit Rosmarin-Lammjus, Blattspinat und Kartoffel-Gratin ¹

Roasted medallion from the saddle of lamb with spinach and potato gratin

22,50 €

Kalbsleber vom Grill

mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelpüree und gemischtem Salat ⁶

Calf's liver, grilled, with stewed onions, mashed potatoes and mixed salad

18,60 €

Fischgerichte

Lachsfilet vom Grill

auf Düsseldorfer Senfsauce mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Roasted fillet of salmon with mustard sauce, spinach and parsley potatoes

16,80 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Gambas

auf Hummersauce mit Blattspinat und Reistimbale

Roasted pike-perch fillet with lobster sauce, spinach and rice

18,70 €

Gegrillte Gambas mit Chili und Knoblauch

mit frischen Salaten vom Markt in Balsamico-Dressing, Baguette

Grilled gambas with chili and garlic, mixed salads and french bread

15,90 €

Unser Metzgermeister liefert
stets allerbeste Fleischqualität!
Die Steaks stammen von
Angus Rindern

Salate

Salatteller

Marktfrische Salate mit unserem Hausdressing und Brot ^{1/7}
Mixed seasonal salad with our homemade dressing with bread
5,40 €

Klassischer Chefsalat

Gemischte Salate mit Streifen von gekochtem Schinken und Holländer Käse, Baguette ^{1/7/13}
Salad dish with boiled ham, cheese and bread
11,30 €

Putensalat

Gebratene Putenbruststreifen auf knackigen Salaten in Currydressing, Baguette ^{1/7}
Salad dish with fried turkey in a curry dressing, baguette
11,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Obelix Fischstäbchen mit Pommes frites und Mayo ⁸ 7,40 €
Piraten-Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Ketchup ⁴ 7,40 €
Asterix-Bratwürstchen mit Pommes frites und Ketchup ⁴ 6,00 €
Idefix-Putenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup ⁴ 6,90 €

Desserts

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce, Mandelblättchen, Zucker und Zimt ^{1/9}
Warm apple-strudel with vanilla sauce, almonds, sugar and cinnamon
4,90 €
mit Vanilleeiscreme / *with vanilla icecream*
5,90 €

Hausgemachte rote Beerengrütze

mit ganzen Früchten und Vanillesauce ^{1/4}
Homemade dessert of various fruits with vanilla sauce
5,60 €

Traditioneller "Schiffchen" Rumtopf

mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne ¹
Traditional rum fruits with vanilla icecream and whipped cream
6,90 €

"Heiß" und "Kalt",

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen oder heißer Schokolade und Schlagsahne ¹
Vanilla icecream with hot cherries or hot chocolate and whipped cream
6,90 €

Eiscoupe "Zum Schiffchen"

mit Walnußeis, Eierlikör und Schlagsahne
Walnut ice-cream with advocat and whipped cream
6,90 €

Weitere leckere Eissorten
finden Sie in unserer
Dessertkarte, bitte fragen
Sie Ihren Köbes!