

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 frites⁶
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 €

Hausspezialitäten

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 €

Ochschwanzragout 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

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

Maispoulardenbrust mit Kräutern gegrillt

auf Pfifferlingrahmsauce und feinen Nudeln

Grilled breast of chicken on chanterelles sauce and noodles

14,80 €

Gegrillte Schweinefilet-Medaillons

in einer Calvados-Apfelsauce mit Möhren und Röstitalern

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

16,50 €

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

18,80 €

Angus Rinder-Filetsteak "Napoleon"

mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Kartoffel-Gratin

Fillet steak with peppersauce, green beans and potatoe cake

28,70 €

Kalbsleber vom Grill

mit geschmorten Zwiebeln, Kartoffelpüree und gemischtem Salat ₆

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

18,90 €

Fischgerichte

Lachsfilet vom Grill

auf Düsseldorfer Senfsauce mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

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

17,40 €

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

16,50 €

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!