

Zum Schiffchen-Menüs 2017

Altstadtmenü	Westfälische Kartoffelsuppe mit Schnittlauch Knuspriger Spanferkelbraten „wie bei Muttern“, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel Rote Grütze “nach altem Hausrezept“ mit Vanillesauce	25,70 €
Herrenmenü	Sauerkrautsuppe mit Schnittlauch und Sauerrahm Düsseldorfer Senfroststeak vom Angus-Rind mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce	31,00 €
Rheinisches Menü	Düsseldorfer Altbiersuppe mit Grießklößchen Hausgemachter Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen, Mandeln, Apfelrotkohl und Kartoffelkloß Vanilleeiscreme mit Rumfrüchten und Schlagsahne	28,50 €
Karlstadt Menü	Rahmsüppchen von der Brunnenkresse Norweger Eismeerforelle „Müllerin Art “ mit Blattspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit frischen Früchten und Himbeersauce	32,50 €
Napoleon Menü	Norweger Rauchlachs mit Senf-Dillsauce und kleinen Reibekuchen Angus Rinderfiletmedaillons auf grüner Pfeffersauce mit Marktgemüse und Kartoffelgratin Grießflammerie mit Himbeersauce	41,50 €

Menübestellungen erst ab mindest Bestellung von 20 Personen möglich!!

Bitte beachten Sie das die Menüvorschläge nicht abwandelbar sind, da die enthaltenen Gerichte speziell für die Reservierenden eingekauft und zubereitet werden.

Ferner möchten wir daraufhinweisen, dass pro Gruppe immer nur ein Menüvorschlag gewählt werden kann.

Gerne können Sie uns auch Ihre eigenen Menüwünsche mitteilen. Auf Anfrage bieten wir regionale Gerichte und Menüs je nach Jahreszeit an, z.B. Stangenspargel oder Martinsgans, Grünkohl, Matjes, Dicke Bohnen oder Wildgerichte. Auch Vegetarier finden das passende Gericht.

Für den Fall, dass sich die bestellte Menü zahl reduzieren sollte, bitten wir um eine kurze Benachrichtigung bis 72 Stunden vorher, da wir sonst alle bestellten Menüs berechnen müssen.

Tel.: (0211) 13 24 21 | Fax: (0211) 13 45 96 | info@brauerei-zum-schiffchen.de | www.brauerei-zum-schiffchen.de
Ihr „Zum Schiffchen“-Team