

DISHES

Unsere Schnitzel

Escalopes

554 **Original „Wiener Schnitzel“** €23,50
2 panierte Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln³, Preiselbeeren⁵ und kleinem Salat
2 breaded veal escalopes with fried potatoes, Preiselbeeren and salad

563 **Schnitzel „Wiener Art“** €14,90
dazu Pommes frites
Schnitzel „Wiener Art“ with french potatoes

564 **Schnitzel Wiener Art mit Pfeffersauce¹** €15,90
dazu Pommes frites
Schnitzel „Wiener Art“ with peppersauce and french potatoes

566 **Schnitzel „Zigeuner Art“⁵** €15,90
dazu Pommes frites
Schnitzel „Zigeuner Art“ with french potatoes

703 **Portion Mayonnaise** €0,50

704 **Portion „Heinz“ Ketchup** €0,50

...und zum Abschluss das Dessert

...last but not least

708 **„Schokotörtchen“³** €6,90
mit flüssigem Schokoladenkern dazu Dessertsauce¹
mit Vanilleschmack
Chocolate cake with sauce vanille

700 **Lauwarmer Apfelstrudel¹** €5,50
mit Dessertsauce¹ mit Vanilleschmack
Lakewarm applepie with sauce vanille

383 **Eissplittertorte** €5,50
auf Fruchtspiegel
Ice cream pie on fruit level

Unsere Biere



1 Frankenheim Alt 0,2 l €1,90
9 Frankenheim Alt 0,4 l €3,80



3 Warsteiner herb 0,3 l €3,40
8 Alsterwasser 0,3 l €3,40



5 König Ludwig Weissbier 0,5 l €4,60

Alkoholfreie Getränke

10 König Ludwig Weissbier 0,5 l €4,60
12 Warsteiner herb 0,33 l €3,40
23 Apfelschorle 0,2 l €2,40



2030 Pepsi Cola^{1,2} 0,2 l €2,40
2035 Pepsi Cola light^{1,2,4,12} 0,2 l €2,40



2031 Mirinda^{1,5,6} 0,2 l €2,40
2032 Seven Up 0,2 l €2,40



2067 Selters Classic 0,75 l €6,45
16 Selters Naturell 0,75 l €6,45
2033 Tafelwasser 0,2 l €2,20
29 Stilles Wasser 0,2 l €1,90

Warme Getränke

8002 Tasse Kaffee¹¹ €2,30
8001 Espresso¹¹ €2,30
8003 Espresso macchiato¹¹ €2,30
8004 Milchkaffee¹¹ €3,20
8008 Kakao €2,60
8009 Kakao mit Sahne €3,20
8006 Cappuccino €3,20
8005 Teesorten €2,30

Internationale Spirituosen 2 cl

52 Wodka €2,60
53 Hennessy Cognac €3,50
57 Williams Birne €4,50

Hauseigene Spirituosen

58 Altbierbrand €2,30
60 Rätemateng €2,30
Premium Kräuterlikör 42%
272 Armato €2,30
Premium Kräuterlikör 32%

77 Jägermeister €2,40
81 Malteser Aquavit €2,40
83 Jubiläums Aquavit €2,50
87 Himbeergeist €2,65
59 Aversa €2,80

Prosecco

998 Piccolo 0,2 €6,90
993 Mionetto 0,75l €20,90

Champagner

995 Pommery 0,75 l €100,00

Weißweine offen

171 Chardonnay 0,2 l €4,80
Del Veneto Serena IGT
116 Grauburgunder 0,2 l €5,20
Weingut Kiefer Baden

Rotwein offen

175 Merlot 0,2 l €5,20
Del Veneto Serena IGP

Flaschenwein Weiss

941 Espenhof
Grauer Burgunder trocken 0,75 l €21,00
Weingut Espenhof, Flonheim, Rheinhessen

Flaschenwein Rot

113 Aulo rosso 0,75 l €28,00
Rosso di Toscana IGT

Ein Unternehmen der
Altbier Düsseldorf GmbH
„Im Goldenen Ring“
Burgplatz 21
40213 Düsseldorf
Tel.: +49 211 2005145
Fax: +49 211 695 95 79
E-Mail: info@goldener-ring.com

Kreditkarten werden
erst ab €15,00 akzeptiert.
Accepts credit cards only €15,00.

BERKING
DRUCKSACHE IST CHEFSACHE
www.berking-reprografie.de

SPEISEN

Aus dem Suppentopf

our soups

244 **Terrine hausgemachte Gulaschsuppe** €6,50
Homemade gulasch soup
200 **Terrine Steinpilzrahmsuppe** €7,50
mit Brotcroutons
Mushroomsoup with croutons

Klein und fein

small dishes

300 **Rindercarpaccio** €11,50
mit Senfmayonnaise und Parmesansplitter
Rindercarpaccio with mayonnaise - mustard sauce and parmesan flakes
467 **Hausgemachte Gemüsequiche vegetarisch** €9,80
mit Salatbouquet und Tomatenschmand
Vegetable quiche with small salad and tomato sour cream

Unsere Burger

157 **„Burgplatz Burger“** €16,50
200 gr. vom Weiderind mit hausgemachte Chili-Hollandaise, Salatbett, roten Zwiebeln, Gewürzgurke⁵, Tomate, gebratenem Speck³, Cheddarkäse^{1,2} (9 Monate gereift), Pommes frites wahlweise Süßkartoffel Pommes frites²
Burger cream, onions, tomato, bacon, ceddarcheese, french fries or sweet poatoes french fries

Das Rindfleisch für unsere Burger beziehen wir hauptsächlich von Landwirt „Betram Andre“ aus Lützkampen in der Eifel. Er züchtet Limousinrinder aus reiner Weidenhaltung. Limousinrinder bestechen durch hervorragende Fleischqualität, außergewöhnlicher Zartheit, einem ausgewogenem Fleisch-Fettverhältnis (sehr wenig Cholesterin), besonders saftigem Fleisch und ausgeprägtem Geschmack durch gute Marmorierung.

Preise inklusive Bedienungsgeld und 19% Mehrwertsteuer.
Alle Preise in Euro (€). Änderungsvorbehalten.

HAUSSPEZIALITÄTEN



SPEISEN

Für unsere kleinen Gäste

Children's menu

- 281 **„Pumuckel“** € 6,50
kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites
Small breaded escalope with fries
- 284 **4 Nürnberger Rostbratwürstchen^{1,3}** € 6,50
mit Kartoffelpüree
Roasted sausages with mashed potatoes

Salate

Salads

- 400 **Salat „Goldener Ring“** € 14,50
jahreszeitliche Salate mit in süß-scharfer
Chilisauce^{1,2,5} marinierten, lauwarmen
Hähnchenbruststreifen
Salad "Goldener Ring" seasonal salads with strips sweet chili
marinated chicken breast
- 401 **Salat „Schloßturn“** € 15,50
jahreszeitliche Salate, Büsumer Krabben,
Mangospalten, Sprossen, Avocadoscheiben und
Wasabinüssen
Salad "Schloßturn" Büsumer north sea shrimps,
avocado, mango, sprout, wasabi nuts
- 323 **Salat mit gebackenem Ziegenkäse** € 14,50
mit Thymian Honig überbackener
Ziegenkäse auf gartenfrischen Salaten
With honey thyme goat cheese on
garden fresh salads
- 406 **Kleiner Beilagensalat (veg.)** € 4,50
Side salad

Aus Fluss und Meer

Fish dishes

- 303 **Gebratenes Lachsfilet** € 16,50
Zitronenbutter, Beilagensalat & Salzkartoffeln
Fried salmon filet with lemon butter,
small salad and potatoes
- 139 **Heringsstip „Hausfrauen Art“** € 12,90
mit Bratkartoffeln³
"Heringsstip" with fried potatoes
- 301 **Hausgebeizter Lachs¹** € 13,50
mit Rösti und Honig Senfsauce
Homemade salmon with honey mustard sauce

Hausspezialitäten

Specialities

- 451 **6 Nürnberger Rostbratwürstchen¹** € 11,80
mit gerösteten Speckstreifen³, Sauerkraut und Kartoffelpüree
6 Nürnberger Rostbratwürstchen with sauerkraut, mashed potatoes, and bacon
- 452 **Knusprige, ofenfrische Haxe** € 16,50
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut¹
Fresh roasted knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes
- 450 **„Goldener Ring“ Schlachtplatte** € 17,90
mit Blutwurst^{1,3}, Nürnberger Rostbratwürstchen^{1,3}, Mettwurst^{1,3},
Leberklöß³, Haxenfleisch^{1,3}, Kassler, Wiener Würstchen^{1,3},
frisches Kartoffelpüree, Sauerkraut¹
"Golden Ring" Schlachtplatte, with Blutwurst, Mettwurst, Nuremberg Rostbrat
sausages, knuckle meat, liver dumping, kassler served with mashed potatoes
and Sauerkraut
- 453 **Haxenpfännchen** € 13,80
mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree & Rotkohl¹
Meat from knuckle of pork, onions, mashed potatoes and red cabbage
- 351 **Sauerbraten⁵ vom Limousin Rind** € 15,90
in Rosinensauce⁴ mit Kartoffelklößen⁹ und Apfelkompott³
Salted, marinated beef, raisin sauce and potato dumplings & stewed apples
- 350 **„Himmel und Ähd“** € 11,50
gebratene Blutwurst^{1,3} mit gedünsteten Zwiebeln,
dazu frisches Kartoffelpüree und Apfelkompott³
Fried black pudding with mashed potatoes and stewed apples & onions
- 270 **Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel** € 14,00
auf fruchtiger Currysauce¹ mit Basmatireis und Salat
Chicken breast filet in a cornflakes coat on fruity curry sauce, rice and salad

Wir bitten unsere Gäste um Verständnis,
wenn es bei Vollausslastung zu Wartezeiten kommen kann,
da wir alles frisch kochen und keine Fertigprodukte nutzen.

Unseren Allergenordner erhalten Sie vom Servicepersonal
1 = Konservierungsstoffe | 2 = Farbstoff | 3 = Antioxidationsmittel | 4 = Süßungsmittel Saccharin | 5 = Süßungsmittel
Cyclamat | 6 = Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 = Süßungsmittel Acesulfam | 8 = Phosphat |
9 = geschwefelt | 10 = chininhaltig | 11 = koffeinhaltig | 12 = mit Geschmacksverstärker | 13 = geschwärzt | 14 = gewachst |
15 = genetisch verändert

DISHES

Vom Grill und aus der Pfanne

Steaks and more

- 554 **Original „Wiener Schnitzel“** € 23,50
2 panierte Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln³,
Preiselbeeren^{1,5} und kleinem Salat
2 breaded veal escalopes with fried potatoes, Preiselbeeren and salad
- 555 **„Das Beste von allem“** p.P. € 24,50
reichhaltige Auswahl unserer Spezialitäten wie z.B.
Schnitzel, Rumpsteak, Haxe, Nürnberger Rostbratwürst-
chen^{1,3}, Kassler^{1,3}, Blutwurst^{1,3}, Bratkartoffeln³, Püree,
Pommes frites, Rotkohl¹ je nach Saison, Sauerkraut^{1,3}
(ab 2 Personen)
Simply the best! Large platter with all our specialities!
for at least 2 people
- 550 **„Düsseldorfer“ Senfrostbraten^{1,2,3,4}** € 21,90
Rumpsteak vom Limousinrind mit Zwiebel-Senfkruste,
Bratkartoffeln³, Beilagensalat
Arg. Mustard rumpsteak with small salad, drillinge
- 551 **Rumpsteak 200 gr.** € 20,90
Rumpsteak vom Limousinrind mit Kräuterbutter,
Pommes frites
Rumpsteak with herb butter and french fries
- 552 **Rumpsteak vom Weiderind 300 gr.** € 31,50
mit Pfeffersauce¹, dazu Pommes frites & Salat
Steak 300 gr. with pepper sauce, served with fries and salad
- 556 **„Männerrumpsteak“ 500 gr.** € 45,50
vom Weiderind, Kräuterbutter, Pommes frites und Salat
Large steak 500 gr. with herb butter, served with french fries and salad
- 557 **„T-Bonesteak“ 480 bis 550 gr.** € 49,00
vom Weiderind, Kräuterbutter, Bratkartoffeln³ und Salat
T-Bonesteak 480 to 550 gr. with herb butter, fried potatoes and salad

Unser Rindfleisch beziehen wir hauptsächlich von Landwirt „Betram
Andre“ aus Lützkampen in der Eifel. Er züchtet Limousinrinder aus
reiner Weidenhaltung.

Limousinrinder bestechen durch hervorragende Fleischqualität,
außergewöhnlicher Zartheit, einem ausgewogenem Fleisch-
Fettverhältnis (sehr wenig Cholesterin), besonders saftigem Fleisch
und ausgeprägtem Geschmack durch gute Marmorierung.

Unsere Wildspezialitäten (siehe Sonderkarte) stammen aus unserer
eigenen Jagd aus der Eifel und werden von den Betreibern
„Petra und Peter-Michael Halcour“ erlegt und waidgerecht
verarbeitet.

HOUSE SPECIALITIES