

## Aus dem Suppentopf

our soups

- 244 Terrine hausgemachte Gulaschsuppe** € 7,00  
Homemade goulash soup
- 200 Feines „Düsseldorfer“ Senfrahmsüppchen im Weckglas** € 5,50  
Fine „Düsseldorfer“ mustard soup in mason jar

## Klein und fein

Small dishes

- 300 Rindercarpaccio mit Senfmayonnaise und Parmesansplitter** € 12,50  
Beef carpaccio with mustard-mayonnaise and parmesan flakes
- 250 Currywurst mit Pommes frites** € 9,50  
Curry sausage with french fries

## Vegetarisch

vegetarian

- 467 Hausgemachte Gemüsequiche** € 12,90  
mit Salatbouquet und Kräuterdip  
Vegetable quiche with small salad and herb dip
- 249 Veggieburger „Goldener Ring“** € 14,50  
Gemüsebratling mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Cheddar-Käse  
auf Salatbett dazu Pommes frites  
Vegetable patty with onions, cucumber, tomato, cheddar cheese, small salad with french fries
- 406 Beilagensalat (veg.)** € 5,70  
Side salad

## Salat

- 323 Salat mit gebackenem Ziegenkäse** € 14,50  
mit Thymian Honig überbackener Ziegenkäse auf gartenfrischen Salaten  
With honey thyme goat cheese on garden salads
- 400 Salat „Goldener Ring“, jahreszeitliche Salate mit,** € 14,90  
in süß-scharfer Chilisauce<sup>1,2</sup>, marinierten, lauwarmen Hähnchenbruststreifen  
Salad "Goldener Ring" seasonal salads with strips sweet chili marinated chicken breast

## Vom Grill und aus der Pfanne

**555 „Das Beste von allem“** € 49,00

Reichhaltige Auswahl unserer Spezialitäten wie z.B. Schnitzel, Rumpsteak, Haxe, Nürnberger Rostbratwürstchen<sup>1,3</sup>, Wiener Würstchen<sup>1,3</sup>, Leberklöß<sup>1,3</sup>, Blutwurst<sup>1,3</sup>, Bratkartoffeln<sup>1,3</sup>, Püree, Pommes frites, Rotkohl<sup>1</sup>, Sauerkraut<sup>1,3</sup>

**559 für 2 Personen, die dritte Person zahlt** € 15,00

Simply the best! Large platter with all our specialities! For at least 2 people

**550 „Düsseldorfer Senfrostbraten“** € 22,90

Rumpsteak vom Limousinrind mit Zwiebel-Senfkruste, Bratkartoffeln<sup>3</sup>, Beilagensalat  
Rumpsteak with mustard, small salad, roasted potato

**551 Rumpsteak 200 gr.** € 21,50

vom Limousinrind mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln<sup>1,3</sup> und kleinem Salat  
Rumpsteak with herb butter and roasted potato

**552 Rumpsteak vom Weiderind 300 gr.** € 31,50

mit Pfeffersauce<sup>1</sup>, dazu Pommes frites<sup>2</sup> und kleinem Salat  
Steak 300 gr. with pepper sauce, french fries and small salad

**556 „Männerrumpsteak“ 400 gr.** € 45,50

vom Weiderind, Kräuterbutter, Pommes<sup>2</sup> und Salat  
Large steak 400 gr., herb butter, french fries and salad

## Unser Burger „Hauspezialität einfach köstlich“

**157 „Burgplatz“ Burger 200 gr.** € 16,90

vom Weiderind mit hausgemachter Chili Hollandaise<sup>1</sup>, Salatbett, Zwiebeln, Gewürzgurke<sup>5</sup>,  
Tomate, gebratener Speck<sup>3</sup>, Cheddar-Käse<sup>1,2</sup>, Pommes frites<sup>2</sup>

Burger cream, onions, tomato, bacon, cheddar cheese, baked Speck, french fries

**Das Rindfleisch für unseren „Burger“ beziehen wir hauptsächlich von dem Landwirt „Bertram Andre“ aus Lütz-Kampen in der Eifel. Er züchtet Limousinrinder aus reiner Weidenhaltung.**

Preise inklusive Bediengeld und 19% Mehrwertsteuer.

Alle Preise in Euro (€)

## *Aus Fluss und Meer*

*Fish dishes*

- 303 Gebratenes Lachsfilet,** € 16,50  
*Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Salat*  
Fried salmon with lemon butter, boiled potatoes, salad
- 193 Drei Matjesfilets „Hausfrauen Art“<sup>1,2,3</sup> altes Familienrezept** € 14,50  
*mit Zwiebeln, Gurken und Apfelstücken dazu Bratkartoffeln<sup>2</sup>*  
Heringsstip like Grandma's style, fried potatoes
- 310 Paniertes Rotbarschfilet mit Sauce Remoulade** € 14,80  
*Kartoffelsalat, kleine Salatdekoration*  
Breaded redfish fillet with sauce remoulade, potato salad, small salad decoration

## *Unsere Schnitzel*

*Escalopes*

- 554 Original „Wiener Schnitzel“** € 24,50  
*2 panierte Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Salat, Kartoffelsalat*  
2 breaded veal escalopes with potato salad
- 563 Schnitzel „Wiener Art“** € 14,90  
*mit Pommes frites*  
Schnitzel „Wiener Art“ with french fries
- 563 Schnitzel von der Hähnchenbrust**  
*mit Pommes frites* € 14,90
- 143 Pfeffersauce** € 2,50
- 190 Champignonsauce** € 2,50
- 703 Portion Mayonnaise** € 0,50
- 704 Portion „Heinz“ Ketchup** € 0,50

## **Hausspezialitäten**

### *Specialities*

**451 6 Nürnberger Rostbratwürstchen, € 13,80**

*mit gerösteten Speckstreifen<sub>3</sub>, Sauerkraut<sub>1</sub> und Kartoffelpüree*

6 Nürnberger sausages with sauerkraut and mashed potatoes

**452 Knusprige ofenfrische Haxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut<sub>1</sub> € 17,50**

Fresh roasted knuckle of pork with sauerkraut and mashed potatoes

**450 „Goldener Ring“ Schlachtplatte, € 17,90**

*Blutwurst<sub>1,3</sub>, Nürnberger Rostbratwürstchen<sub>1,3</sub>, Mettwurst<sub>1,3</sub>, Leberklöß<sub>3</sub>, Haxenfleisch<sub>1,3</sub>,*

*Wiener Würstchen<sub>1,3</sub>, Kartoffelpüree, Sauerkraut<sub>1</sub>, Rotkohl<sub>1</sub>*

„Goldener Ring“ Schlachtplatte, Blutwurst, Mettwurst, Nürnberger sausages, knuckle meat, liver dumpling, mashed potatoes, Sauerkraut, red cabbage

**453 Haxenfännchen, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Rotkohl<sub>1</sub> € 13,80**

Meat from knuckle of pork, onions, mashed potatoes, red cabbage

**351 Sauerbraten vom Rind, € 15,90**

*in Rosinensauce mit Kartoffelklößen<sub>9</sub> und Apfelkompott<sub>3</sub>*

Salted, marinated beef, raisin sauce and potatoe dumpling, stewed apples

**350 „Himmel und Ähd“, € 13,50**

*gebratene Blutwurst<sub>1,3</sub> mit gedünsteten Zwiebeln, dazu frisches Kartoffelpüree und*

*Apfelkompott<sub>3</sub>*

Fried black pudding with mashed potatoes and stewed apples & onions

**557 Rinderroulade, € 16,50**

*gefüllt mit Gurke, Zwiebeln und Speck<sub>3</sub> mit Kartoffelpüree und Rotkohl<sub>1</sub>*

*in der Eisenpfanne serviert*

Beef roulade filled with, cucumber, onions, bacon with mashed potatoes and red cabbage

**553 Roastbeef „kalt“ rosa gebraten € 15,50**

*mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln, kleine Salatgarnitur*

**302 Wildgulasch aus hauseigener Eifeljagd € 15,90**

*in Preiselbeer Wachholderrahmsauce<sub>4</sub> dazu Spätzle*

Wild gulasch in cranberry cream sauce, spears

*Nur solange Vorrat reicht, ansonsten kaufen wir unser Wild von uns bestens bekannten Lieferanten und befreundeten Jägern*

## Für unsere kleinen Gäste

*Children's menu*

**281 Pumuckel, kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites** € 7,90  
Small breaded escalope with french fries

**284 Vier Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree** € 7,90  
Roasted sausages with mashed potatoes

## ..... und zum Abschluss das Dessert

*.....last but not least*

**703 Schokotörtchen<sub>3</sub>** € 6,90  
*mit flüssigem Schokoladenkern auf Dessertsauce*  
Chocolate cake with sauce vanille

**700 Lauwarmer Apfelstrudel mit Dessertsauce** € 5,90  
Lukewarm applestrudel with sauce vanille

**711 Hausgemachtes Krokantparfait auf Fruchtspiegel** € 6,90  
homemade parfait

## Bierhappen

*Beer Happen*

**108 2 halbe Röllchen belegt mit Leberwurst** € 4,30

**210 2 halbe Röllchen belegt mit Zwiebelmett und Zwiebelringen** € 4,30

**105 2 halbe Röllchen belegt mit Flönz und Zwiebeln** € 4,50

**115 Hausgemachte Frikadelle (nur solange Vorrat reicht)** € 3,20

*Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inclusive 19% Mehrwertsteuer und Bediengeld.  
Irrtümer und Änderungen vorbehalten.*

1= Konservierungsstoffe; 2= Farbstoff; 3= Antioxidationsmittel; 4= Süßungsmittel Sacharin;  
5= Süßungsmittel Cyclamat; 6= Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle;  
7= Süßungsmittel Acesulfam; 8= Phosphat; 9= geschwefelt; 10= chininhaltig; 11= koffeinhaltig;  
12= mit Geschmacksverstärker; 13= geschwärzt; 14= gewachst; 15= genetisch verändert



### Unsere Biere:

1 Frankenheim Alt 0,2l	€ 2,00
9 Frankenheim Alt 0,4l	€ 4,00
3 Warsteiner herb 0,3l	€ 3,80
8 Alsterwasser 0,3l	€ 3,80
5 König Ludwig Weissbier 0,5l	€ 4,90
13 San Miguel 0,3l	€ 3,80
81 Malteser Aquavit	
87 Himbeergeist	€ 2,85

### Alkoholfreie Getränke:

10 König Ludwig Weissbier 0,5l	€ 4,90
12 Warsteiner herb 0,33l	€ 3,80
23 Apfelschorle 0,2l	€ 2,40
2030 Pepsi Cola <sub>1,2</sub> 0,2l	€ 2,40
2035 Pepsi Cola light <sub>1,2,4,12</sub> 0,2l	€ 2,40
2031 Mirinda <sub>1,5,6</sub> 0,2l	€ 2,40
2032 Seven Up 0,2l	€ 2,40
2067 Selters Classic 0,75l	€ 6,45
16 Selters Naturell 0,75l	€ 6,45
2033 Tafelwasser 0,2l	€ 2,20
20 Stilles Wasser 0,2l	€ 2,00

### Warme Getränke:

8002 Tasse Kaffee <sub>11</sub>	€ 2,30
8001 Espresso <sub>11</sub>	€ 2,30
8003 Espresso macchiato <sub>11</sub>	€ 2,30
8004 Milchkaffee	€ 3,20
8008 Kakao	€ 2,60
8009 Cappuccino	€ 3,20
8005 Teesorten	€ 2,30

### Internationale Spirituosen 2 cl:

52 Wodka	€ 2,80
53 Hennessy Cognac	€ 3,50
57 Williams Birne	€ 4,50
61 Krumme Sauerkirsche	€ 2,70

### Hauseigene Spirituosen:

58 Altbierbrand	€ 2,70
60 Rätemateng	€ 2,70
272 Armato Likör	€ 2,70

77 Jägermeister € 2,60

83 Jubiläums Aquavit € 2,60

59 Avena € 2,90

81 Malteser Aquavit € 2,60

### Prosecco

993 Mionetto 0,75l € 20,90

998 Prosecco 0,2l € 6,90

### Champagner:

995 Pommery 0,75l € 100,00

### Weißweine offen:

171 Chardonnay 0,2l € 4,40

Del Veneto Serena IGT

116 Grauburgunder 0,2l € 5,20

Weingut Kiefer Baden

### Rotwein offen:

157 Merlot 0,2l € 5,20

Del Veneto Serena IGP

### Flaschenweine Weiss:

941 Espenhof Grauer Burgunder

Trocken 0,75l € 21,00

Weingut Espenhof, Flonheim Rheinhessen

### Flaschenweine Rot:

113 Vitus Spätburgunder trocken

Fr. Heger sanfte Tanine 0,75l € 30,00

Ein Unternehmen der Altbier Düsseldorf

GmbH „Im Goldenen Ring“

Burgplatz 21; 40213 Düsseldorf

Tel. 0049 211 2005145

[info@goldener-ring.com](mailto:info@goldener-ring.com)

Wir akzeptieren als Zahlungsmittel:

Bar, EC Card, Sonstige Kreditkarten erst

ab € 15,00