

Speisen und Getränke

Brauereiausschank „Im Goldenen Ring“

Vorspeisen:

Hausgebackenes Baguette mit Aioli <i>Home-baked baguette with aioli</i>	€ 2,60
Gebackenes Mett-Bruschetta mit Zwiebeln und Parmesan <i>Baked mince bruschetta with onions and parmesan</i>	€ 4,60
Feines Düsseldorfer Senfrahmsüppchen (vegetarisch) <i>Fine „Düsseldorfer“ mustard soup in mason jar</i>	€ 5,50
Rheinische Gulaschsuppe <i>homemade goulash soup</i>	€ 7,00
Kleiner Salat mit gebackenem Ziegenkäse <i>in Honig-Thymian-Vinaigrette, dazu frische Früchte</i> <i>Small salad with baked goat cheese, honey-thyme vinaigrette and fresh fruits</i>	€ 7,80
Rindercarpaccio mit Senf-Mayonnaise und Parmesansplitter <i>Beef carpaccio with mustard-mayonnaise and Parmesan flakes</i>	€ 12,50

Schnitzel-Zeit:

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Pommes frites <i>Breaded pork escalope with cranberries and French fries</i>	€ 15,50
Pfeffersauce <i>Ketchup oder Mayonnaise</i>	€ 2,50 € 0,50

Steaks vom Rind:

Rumpsteak vom Argentinischen Rind	200gr. € 21,50
mit Kräuterbutter, Pfeffersauce, Beilagensalat und Bratkartoffeln	300gr. € 33,50
<i>Argentinian beef rump steak with herb butter, pepper sauce, side salad and fried potatoes</i>	
Rumpsteak vom Argentinischen Rind	200gr. € 23,00
mit Kräuterbutter, Champignonsauce, Beilagensalat und Bratkartoffeln	
<i>Argentinian beef rump steak with herb butter, mushroom sauce, side salad and fried potatoes</i>	

„Düsseldorfer Senfrostbraten“ 200gr. € 23,50
Argentinisches Rind mit Zwiebel-Senf-Kruste, Beilagensalat und Bratkartoffeln
Rumpsteak topped with mustard onions, served with side salad and fried potatoes

Unsere Burger:

Hawaii-Burger € 12,50

Hähnchenbrustfilet mit gebratener Ananas & Mangosauce, mit Käse überbacken
Chicken breast filet with fried pineapple & mango sauce, gratinated with cheese

Pulled Pork Burger € 12,50

Pulled Pork mit Barbecue Sauce & Krautsalat
Pulled pork with barbecue sauce & coleslaw

Unser „Veggie- Burger“ € 14,50

Gemüsebratling auf Salatbett mit Chili Hollandaise, Zwiebeln, Gurke, Tomate und Cheddar-Käse
Vegetable patty with salad, chili Hollandaise, onions, cucumber, tomato and Cheddar cheese

„Frankenheim Spezialburger“ - 200gr. vom Limousin Weiderind, € 16,50

dazu hausgem. Chilihollandaise, Gurke, Zwiebeln, Tomate, gebratener Speck und Cheddar-Käse
200 gr. Limousin beef patty, chili Hollandaise, cucumber, onions, tomato, bacon, Cheddar cheese

Zu allen Burger-Gerichten servieren wir Pommes frites

We serve french fries with all burger dishes

Das Rindfleisch für unsere Burger beziehen wir hauptsächlich vom Landwirt Bertram Andre aus Lützkampen in der Eifel. Er züchtet Limousinrinder aus reiner Weidenhaltung. Sie bestechen durch hervorragende Fleischqualität und einem ausgewogenen Fleisch-Fettverhältnis (sehr wenig Cholesterin), besonders saftigem Fleisch und ausgewogenem Geschmack.

Hausspezialitäten:

„Himmel und Ähd“ eine „Rheinische Spezialität“ € 13,90

gebratene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln, gebratener Apfelring, Püree und Apfelkompott
Fried black pudding with fried onions, fried apple, mashed potatoes and stewed apples

Sauerbraten vom Rind, mit viel Liebe geschmort € 15,90

in Rosinensauce, mit Kartoffelklößen und Rotkohl
Salted, marinated beef in raisin sauce, served with potatoe dumplings and red cabbage

Wildgulasch aus eigener Eifeljagd € 15,90
in Wildsauce, dazu Preiselbeeren und Spätzle
Wild goulash from our own „Eifel“ hunt in wild sauce, with cranberries and spaetzle

Knusprige, ofenfrische Haxe € 17,50
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut
Fresh roasted pork knuckle with mashed potatoes & sauerkraut

„Goldener Ring“ Schlachtplatte € 17,90
mit zwei Wiener Würstchen, ein Pfefferbeißer, zwei Nürnberger, Haxenfleisch,
gebratener Blutwurst, dazu servieren wir Kartoffelpüree, Rotkohl und Sauerkraut
„Goldener Ring Schlachtplatte“, „Wiener Würstchen“, „Pfefferbeißer“, „Nürnberger“,
knuckle meat, fried blood sausage, mashed potatoes, sauerkraut and red cabbage

Aus der Pfanne:

„Haxenpfännchen“ € 14,90
geschmortes Haxenfleisch mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Rotkohl
Braised pork knuckle meat with onions, mashed potatoes and red cabbage

„Pfefferpfännchen“ € 18,80
Schweinemedallions mit Pfeffersauce, Pommes frites und Beilagensalat
Pork medallions with pepper sauce, french fries and side salad

„Brauhaus-Pfanne“ € 19,50
Schweinefiletspieß mit Kräuterbutter an Bratkartoffeln, Speckscheiben und Champignonsauce
Pork fillet skewer with herb butter on fried potatoes, bacon slices and mushroom sauce

Salate:

Großer gemischter Salat der Saison € 9,80
Large mixed salad of the season

Bunter Blattsalat mit gebratenen Kräuter-Knoblauch-Garnelen € 15,50
Salad with fried herbed garlic shrimps

Salat „Goldener Ring“ mit in süß-scharfer Chilisauce marinierten Hähnchenbruststreifen € 15,90
Salad with sweet-spicy marinated chicken breast stripes

Beilagensalat € 5,70
Side salad

Aus Fluss und Meer:

Penne mit Lachs und Gemüse € 15,80
mit Lachswürfeln, Lauch und Cherrytomaten in Rahmsauce, dazu Parmesan
Penne with diced salmon, leek and cherry tomatoes in a cream sauce, with parmesan

Gebratenes Lachsfilet € 16,80
mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Beilagensalat
Fried salmon filet with lemon butter, boiled potatoes and side salad

Klein und fein:

Currywurst mit Pommes frites € 9,50
Curry sausage with French fries

Gebratenes Gemüse in Currysauce mit Basmati-Reis (vegetarisch) € 13,50
Fried vegetables in curry sauce with basmati rice (vegetarian)

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Currysauce € 15,50
mit Basmati-Reis und Gemüse aus der Pfanne
Fried chicken breast fillet on curry sauce with basmati rice and fried vegetables

Dessert:

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce € 5,90
Warm apple pie with vanilla sauce

Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Vanillesauce € 6,90
Chocolate cake with liquid core and vanilla sauce

Lauwarme Zimtpflaumen mit zwei Kugeln Walnusseis € 6,90
Lukewarm cinnamon plums with two scoops of walnut ice cream

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
in unserem Brauereiausschank!*

*Ihre Familie Halcour
und das gesamte Team*

*Bitte fragen Sie das Personal nach dem Allergenordner!
Alle Preise verstehen sich in Euro „€“ inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bediengeld.
Angebote freibleibend und Irrtümer vorbehalten*