

Speisen & Getränke

Deftige Hausmannskost, frische Salate, typische Brauhaus-Spezialitäten, Haxe, Steak und mehr.
Unsere vielseitige, gutbürgerliche Küche hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Rheinische Gulaschsuppe homemade goulash soup | € 7,80 |
| Rindercarpaccio mit Senf-Mayonnaise und Parmesansplitter Beef carpaccio with mustard-mayonnaise and Parmesan flakes | € 14,00 |

Schnitzel-Zeit

| | |
|--|---------|
| Schnitzel „Wiener Art“ mit Brauhaus Pommes Breaded pork escalope with French fries | € 16,80 |
| „Cordon bleu“ Schnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Brauhaus Pommes Cordon bleu - Schnitzel filled with cheese and ham, served with French fries | € 18,90 |
| Pfeffersauce | € 3,30 |
| Paprikasauce „Ungarische Art“ | € 3,30 |
| Jägersauce | € 3,30 |
| Ketchup oder Mayonnaise | € 0,50 |

Steaks vom Rind

| | |
|---|----------------------------------|
| Rumpsteak vom Argentinischen Rind mit Kräuterbutter, Beilagensalat und Brauhaus Pommes Argentinian beef rump steak with herb butter, pepper sauce, side salad and French fries | 200gr. € 24,30 400gr. € 44,00 |
| „Düsseldorfer Senfrostbraten“ 200gr. Argentinisches Rind mit Zwiebel-Senf-Kruste, Beilagensalat und Brauhaus Pommes Rumpsteak topped with mustard onions, served with side salad and French fries | € 28,60 |

Aus Fluss und Meer

| | |
|---|---------|
| Lecker paniertes Rotbarschfilet mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat Breaded redfish fillet with tartar sauce and homemade potato salad | € 16,30 |
|---|---------|

Hausspezialitäten

| | |
|---|---------|
| Nürnberger Rostbratwürstchen, mit gerösteten Speckstreifen, Sauerkraut und Kartoffelpüree 6 Nürnberger sausages with sauerkraut and mashed potatoes | € 15,50 |
| „Himmel und Ähd“ eine „rheinische Spezialität“ Gebratene Blutwurst mit geschmorten Zwiebeln, gebratener Apfelring, Kartoffelpüree und Apfelkompott "Himmel und Ähd" fried black pudding with braised onions, fried apple ring, mashed potatoes and apple compote | € 15,60 |
| „Haxenfännchen“ geschmortes Haxenfleisch mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Sauerkraut Braised pork knuckle meat with onions, mashed potatoes and sauerkraut | € 16,70 |
| Sauerbraten vom Rind in Rosinensauce mit Kartoffelklößen und Apfelkompott Salted, marinated beef, raisin sauce and potatoe dumpling, stewed apples | € 19,90 |
| Knusprige, ofenfrische Haxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut Fresh roasted pork knuckle with mashed potatoes & sauerkraut | € 19,60 |

Unsere Burger

| | |
|--|---------|
| Unser „Veggie- Burger“ Gemüsebratling auf Salatbett mit Chili Hollandaise, Zwiebeln, Gurke, Tomate und Cheddarkäse Vegetable patty with salad, chili Hollandaise, onions, cucumber, tomato and Cheddar cheese | € 15,20 |
| Pulled Pork Burger Pulled Pork mit Barbecue Sauce & Krautsalat Pulled pork with barbecue sauce & coleslaw | € 16,70 |
| „Frankenheim Spezialburger“- 200gr. vom Limousin Weiderind dazu hausgem. Chilihollandaise, Gurke, Zwiebeln, Tomate, gebratener Speck und Cheddarkäse 200 gr. Limousin beef patty, chili Hollandaise, cucumber, onions, tomato, bacon and Cheddar cheese | € 18,50 |
| Zu allen Burger-Gerichten servieren wir Brauhaus Pommes 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.

Salate

Salat mit in Kokos gebackenem Ziegenkäse und Thymian-Honig
Gebackener Ziegenkäse in Kokos mit Thymian-Honig auf Blattsalat
With honey thyme goat cheese with coconut coat on garden salads €16,20

Salat „Goldener Ring“ € 17,80
mit in süß-scharfer Chilisauce marinierten Hähnchenbruststreif
Salad with sweet-spicy marinated chicken breast stripes

Beilagensalat € 6,20
Side salad

Klein und fein

Currywurst mit Brauhaus Pommes € 12,50
Curry sausage with French fries

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce € 6,60
Warm apple pie with vanilla sauce

Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Vanillesauce € 7,70
Chocolate cake with liquid core and vanilla sauce

Bitte fragen Sie das Personal nach dem Allergen- & Zusatzstoffordner!
Alle Preise verstehen sich in Euro „€“ inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bediengeld.



IM GOLDENEN RING
BRAUEREIAUSSCHANK SEIT 1536

Ein Unternehmen der Altbier Düsseldorf GmbH

„Im Goldenen Ring“

Burgplatz 21; 40213 Düsseldorf

Tel. 0049 211 2005145

info@goldener-ring.com

Bargeldloser Zahlungsverkehr!

Einfach. Sicher. Schnell. Hygienisch.

Um die Zahlungsabwicklung schneller und sicherer zu gestalten, empfehlen wir einen bargeldlosen Zahlungsverkehr. Sie können bei uns ganz bequem mit EC- oder Kreditkarte zahlen!

Unsere Biere

| | |
|-----------------------------|--------|
| Frankenheim Alt 0,2l | € 2,30 |
| Frankenheim Alt 0,4l | € 4,60 |
| Warsteiner herb 0,3l | € 3,95 |
| Alsterwasser 0,3l | € 3,95 |
| König Ludwig Weissbier 0,5l | € 5,00 |
| San Miguel 0,3l | € 3,95 |

Alkoholfreie Getränke

| | |
|-----------------------------|--------|
| König Ludwig Weissbier 0,5l | € 5,00 |
| Warsteiner herb 0,33l | € 3,95 |
| Apfelschorle 0,2l | € 2,50 |
| Pepsi Cola 0,2l | € 2,50 |
| Pepsi Cola light 0,2l | € 2,50 |
| Mirinda 0,2l | € 2,50 |
| Seven Up 0,2l | € 2,50 |
| Selters Classic 0,75l | € 6,45 |
| Selters Naturell 0,75l | € 6,45 |
| Tafelwasser 0,2l | € 2,20 |
| Stilles Wasser 0,2l | € 2,20 |

Warme Getränke

| | |
|--------------------|--------|
| Tasse Kaffee | € 2,60 |
| Espresso | € 2,60 |
| Espresso macchiato | € 2,60 |
| Milchkaffee | € 3,40 |
| Kakao | € 2,60 |
| Cappuccino | € 3,40 |
| Teesorten | € 2,60 |

Hauseigene Spirituosen

| | |
|--------------|--------|
| Altbierbrand | € 3,50 |
| Rätemateng | € 3,50 |
| Armato Likör | € 3,50 |

Internationale Spirituosen

| | |
|---------------------|--------|
| Wodka | € 3,20 |
| Krumme Sauerkirsche | € 3,20 |
| Jägermeister | € 3,20 |
| Hennessy Cognac | € 4,20 |
| Williams Birne | € 4,50 |
| Jubiläums Aquavit | € 3,20 |
| Malteser Aquavit | € 3,20 |
| Himbeergeist | € 4,65 |

Alle Spirituosen werden 2cl serviert.

Weißweine, offen

| | |
|-----------------------|--------|
| Chardonnay 0,2l | € 5,20 |
| Del Veneto Serena IGT | |
| Grauburgunder 0,2l | € 5,20 |
| Weingut Kiefer Baden | |

Rotweine, offen

| | |
|-----------------------|--------|
| Merlot 0,2l | € 5,50 |
| Del Veneto Serena IGP | |

Flaschenweine

| | |
|---|---------|
| Espenhof Grauer Burgunder trocken, Weingut Espenhof, Flonheim Rheinhessen 0,75l | € 25,00 |
| Vitus Spätburgunder trocken Fr. Heger sanfte Tannine 0,75l | € 31,50 |

Champagner

| | |
|---------------|----------|
| Pommery 0,75l | € 100,00 |
|---------------|----------|

Prosecco

| | |
|----------------|---------|
| Mionetto 0,75l | € 20,90 |
| Prosecco 0,2l | € 9,20 |