




**Herzlich willkommen!**

Qualität ist unsere Leidenschaft.  
Lassen Sie sich von unserer Begeisterung anstecken!

Tischreservierung  
ganz bequem über  
**Quandoo**



Folge uns auf 



Werde Teil unseres  
Teams. Mehr Infos zur  
Bewerbung:



Unsere Partner:



**WÜSTHOF**  
Made in Solingen



# Mittags Angebot

bis 15 Uhr

## **Zurheide Cheese Burger & Pommes Frites** (A,C,G)

Cheddar | Pickles | Jalapeños **21,-**

## **Steak Sandwich & Salat** (A,C,G,N)

BBQ-Mayonnaise | Kimchi | Röstzwiebeln **24,-**

## **Französische Entenbrust & Salat** (A,C,G)

Grünkohl | Butter Ponzu | Gorgonzola Creme **29,-**

## **Gegrillter Portobello Pilz & Pommes Frites** (A,C,G)

Miso-Hollandaise | Petersilien-Mayonnaise |  
Hokkaido Kürbis **19,-**

# Meat Atelier Experience

## **Meat Atelier für Zwei** (A,C,G)

Brot & Butter | eingelegtes Gemüse

300g Cuts des Tages p.P.

Drei Beilagen nach Wahl

Zwei Saucen nach Wahl

p.P. **65,-**

## **Geschmorte Rinderbäckchen** (A,C,G,F)

Gebrannter Lauch | Pilzcreme | Salzzitrone |

Pilzcrumble | Jus **39,-**

## **Französische Tauben Supreme** (A,G)

Kimchi | Buchweizen | Tomate | Soubise **39,-**

## **Bürgermeisterstück** (A,C,G,F)

Grünkohl | Butter Ponzu | Gorgonzola Dolce **45,-**

# Vorspeisen

## **Butter & Brot** (A,C,G)

Karamellisierte Zwiebel-Wagyubutter | Sauerteigbrot **4,-**

## **Eingelegtes Gemüse** (A,N)

Kimchi | Fenchel | Gurken | Tomaten **5,-**

## **Baconmarmelade** (A,G)

Eingelegte Gurken | Schnittlauch | Röstbrot **5,-**

## **Konfierte Rote Bete** (A,C,G)

Auberginencreme | gegrillte Paprika | Schnittlauch **8,-**

## **Rinderconsommé** (A,C)

Petersilie | Daikon | Dumpling **9,50**

## **Jakobsmuschel** (A,C,G,R,D,H,F)

Miso-Buttersauce | gegrillter Blumenkohl |  
Haselnuss | Salzzitrone | Oxalis **18,-**

## **Rindertatar** (A,C,G,F)

Onzen Eigelb | Miso-Hollandaise | Crispy Chili |  
gepuffter Buchweizen **18,-**

## **Gegrillter Spitzkohl** (A,C,G,H,F)

Kimchi-Vinaigrette | Pilzcreme |  
Petersilien-Mayonnaise | Erdnuss | Pilzcrumble **12,-**

## **Gebratene Garnelen** (A,C,G,H,R)

Bouillabaisse | Kürbis | Spinat | Röstbrot |  
Sauce Rouille **19,-**

# Salate

## **Caesar Salat** (A,C,G)

Croûtons | Parmesan | Speck

klein: **7,-** groß: **13,-**

## **Gemischter Salat** (A,C,G,H)

Balsamico Dressing | Petersilie |  
eingelegte Radieschen | Kürbis

klein: **5,-** groß: **9,-**

## **Gurkensalat** (G)

Crème fraîche | Dill | eingelegte Schalotten |  
zweierlei Gurken

**5,-**

## **Extra Garnelen**

**8,-**

## **Extra Filetstreifen**

**9,-**



# Fleisch

Preise pro 100 g



<b>Filet / Greater Omaha / USA</b>	<b>27,-</b>
<b>Filet / Färse / Deutschland</b>	<b>19,-</b>
<b>Filet / Wagyu / Japan</b>	<b>67,-</b>
<b>Rib Eye / Greater Omaha / USA</b>	<b>19,-</b>
<b>Rib Eye / Wagyu / Australien</b>	<b>42,-</b>
<b>Roast Beef / John Stone / Irland</b>	<b>16,-</b>
<b>Roast Beef / Greater Omaha / USA</b>	<b>18,-</b>
<b>Bavette / Greater Omaha / USA</b>	<b>12,-</b>
<b>Bürgermeisterstück / Wagyu / Australien</b>	<b>20,-</b>
<b>Entenbrust / weibliche Flugente / Frankreich</b>	<b>10,-</b>
<b>Tauben Supreme / Frankreich</b>	<b>18,-</b>
<b>Kalbsrücken / Peter's Farm / Niederlande</b>	<b>14,-</b>
<b>Lammkarree / John Stone / Irland</b>	<b>14,-</b>
<b>Lammhüfte / John Stone / Irland</b>	<b>10,-</b>

# Beilagen

<b>Pommes Frites Classic</b>	5,-
<b>Trüffel Pommes Frites</b> (C,G)	11,-
<b>Bratkartoffeln</b> (G)	
Speck   Zwiebeln   Petersilie	6,-
<b>Kartoffelpüree</b> (G)	7,-
<b>Trüffel-Kartoffelpüree</b> (G)	10,-
<b>Spinat</b> (A,G,F)	
Schalotten   Weißwein   Dashi   Knoblauch	5,-
<b>Waldpilze</b> (A,G)	
Petersilie   Crispy Chili   Brunnenkresse	6,-
<b>Gegrillter Grünkohl</b> (A,C,G)	
Butter Ponzu   Gorgonzola Creme   Preiselbeer-Gel	5,-
<b>Gegrillter Hokkaido Kürbis</b> (A,C,G)	
Buttermilch   Petersilienöl   Amazulimetten-Gel	5,-
<b>Rosenkohl</b> (A,G,H)	
Maccadamianuss   Schalotten   Mandelmilch	6,-

# Saucen & Dips

<b>Rotweinjus</b> (G)	6,-
<b>Pfeffersauce</b> (A,G)	4,-
<b>Miso-Buttersauce</b> (A,G,F)	4,-
<b>Café de Paris Sauce</b> (A,G)	4,-
<b>Sancho-Kräuterbutter</b> (A,G,F)	4,-
<b>Steak Sauce</b> (A,G)	4,-
<b>Ketchup</b> (F)	3,-
<b>BBQ-Mayonnaise</b> (A,C,G)	3,-

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b> (A,C,G)	5,-
<b>Törtchen aus unserer Pâtisserie</b> (A,C,G)	6,-

## Aperitif

<b>Lillet Wild Berry</b>	8,-
<b>Aperol Spritz</b>	8,-

## Kaffee

<b>Kaffee</b>	3,-
<b>Espresso</b>	3,-
<b>Doppelter Espresso</b>	5,-
<b>Cappuccino</b>	4,-
<b>Milchkaffee</b>	4,-

# Alkoholfreie Getränke

	0,25 L	0,75 L
<b>Rheinfels Quelle</b>		
medium/still	<b>2,60</b>	<b>6,50</b>

	0,2 L	0,25 L
<b>Limonaden</b>		
Coca-Cola	<b>2,80</b>	
Coca-Cola Zero	<b>2,80</b>	
Fanta Orange	<b>2,80</b>	
Sprite	<b>2,80</b>	
VIO Apfelschorle		<b>3,20</b>
Schweppes Ginger Ale	<b>2,80</b>	
Schweppes Tonic Water	<b>2,80</b>	

## Biere

	0,2 L	0,5 L
<b>Schlüssel Alt</b>		
Frisch gezapft vom Fass	<b>3,-</b>	
<b>Bitburger</b>		
Radler, Pils o. Alkoholfrei	<b>3,50</b>	
<b>Paulaner</b>		
Weizen o. Weizen Alkoholfrei		<b>5,50</b>



# Weißweine

	0,15 L	0,75 L
<b>Bickensohler Weinvogtei</b> <b>Zurheide Chardonnay I 2023</b> Baden   Deutschland <i>Ein frischer Badischer Chardonnay mit Aromen von Grapefruit und reifem Apfel</i>	<b>5,-</b>	<b>21,-</b>
<b>Pico Maccairo</b> <b>Moscato d'Asti „Dolcevita“ I 2024</b> Piemont   Italien <i>„Ellis Empfehlung als frisch-fruchtige und süße Dessert Alternative“</i>	<b>7,50</b>	<b>31,-</b>
<b>Markus Schneider</b> <b>Grauburgunder I 2024</b> Pfalz   Deutschland <i>Der Kultwinzer aus Ellerstadt, mit einem cremigen und frischen Grauburgunder</i>	<b>7,50</b>	<b>30,-</b>
<b>Cà dei Frati</b> <b>Lugana „Brolettino“ I 2023</b> Venetien   Italien <i>„Theo findet ihn leicht, fruchtig mit wenig Säure, wenig Barrique“</i>	<b>9,50</b>	<b>37,-</b>

# Weißweine

## Flaschenkarte

0,75 L

### **Van Volxem Weißburgunder I 2024**

Mosel | Deutschland

*Frischer Weißburgunder von der Saar  
mit Aromen von grünem Apfel*

**33,-**

### **Georg Breuer Lorcher Riesling I 2023**

Rheingau | Deutschland

*Westlichster Teil des Rheingaus, von Star  
Winzerin Theresa Breuer mit straffer Säure und Schmelz*

**35,-**

### **Black Stallion Chardonnay I 2023**

Kalifornien | Vereinigte Staaten von Amerika

*Klassisch Kalifornischer Chardonnay mit kräftiger  
Barrique Note und Schmelz von Butter*

**49,-**

### **Cloudy Bay Sauvignon Blanc I 2024**

Marlborough | Neuseeland

*„Küchenchef Pascal sagt: Absoluter Kultwein  
aus Neuseeland mit ganz viel grünem Apfel“*

**49,-**

Gerne können Sie weitere Weinflaschen in unserer Weinabteilung zum Verzehr im Restaurant aussuchen, unsere Sommeliers beraten Sie gerne weiter. Bitte beachten Sie, dass pro Flasche Wein mindestens 15€ Korkgeld erhoben werden.

# Roséwein

	0,15 L	0,75 L
<b>Aix en Provence Rosé I 2024</b>		
Provence   Frankreich		
<i>Wassermelone und Erdbeere bringt dieser Wein aus den Reben Grenache, Cinsault und Syrah mit</i>		
	<b>8,50</b>	<b>33,-</b>

# Rotweine

	0,15 L	0,75 L
<b>Bickensohler Weinvogtei</b>		
<b>Zurheide Spätburgunder I 2022</b>		
Baden   Deutschland		
<i>Sanfte Anklänge von Himbeere und Cassis zeichnen diesen badischen Spätburgunder aus</i>	<b>5,-</b>	<b>21,-</b>
<b>Philippe de Rothschild</b>		
<b>Merlot I 2023</b>		
Pays D'Oc / Frankreich		
<i>Aus Carcassonne kommt dieser frische kirschige Merlot</i>	<b>6,-</b>	<b>24,-</b>
<b>19 Crimes Red Blend Shiraz &amp; Cabernet Sauvignon I 2022</b>		
Südaustralien   Australien		
<i>Leicht schokoladiger Shiraz Verschnitt, mit Duft nach Beerenkompott</i>	<b>6,50</b>	<b>26,-</b>
<b>San Marzano Sessantanni</b>		
<b>Primitivo di Manduria I 2019</b>		
Apulien   Italien		
<i>Kräftig, marmeladiger Primitivo mit Aromen von Pflaume und Schokolade</i>	<b>9,50</b>	<b>37,-</b>

# Rotweine

## Flaschenkarte

0,75 L

### **Phillip Kuhn „Incognito“**

#### **Dornfelder, Merlot u.w. | 2022**

Pfalz | Deutschland

*Leichter und fruchtiger Rotwein aus der Pfalz*

**30,-**

### **Fernandez Rivera**

#### **„Tinto Pesquera“ Crianza Tempranillo | 2021**

Ribera del Duero / Spanien

*Klassischer Tempranillo mit Aromatik von Kaffee  
und Vanille sowie Brombeere*

**42,-**

### **Tenet Wines „The Pundit“ Syrah | 2020**

Columbia Valley | Vereinigte Staaten von Amerika

*Kräftiger Syrah, als perfekter Begleiter zum Steak mit Röstnoten*

**43,-**

### **Boekenhouts Kloof „The Chocolate Block“**

#### **Syrah, Grenache u.w. | 2023**

Swartland | Südafrika

*Schokolade Pur aus dem Swartland, mit Tendenzen  
zu Cassis und Orange*

**48,-**

### **Dieter Meier PURO „Corte d’Oro“**

#### **Malbec & Cabernet Sauvignon | 2019**

Mendoza | Argentinien

*Von Musiker Dieter Meier gibt es einen Biowein,  
mit kräftigem Pflaumen-Kirsch Aroma*

**49,-**

### **Château du Tertre „Les Hauts du Tertre“**

#### **Cabernet Sauvignon, Merlot u.w. | 2015**

Margaux in Bordeaux | Frankreich

*Leicht gereifter Zweitwein von Château du Tertre,  
mit Aromen von Kirsche*

**49,-**

Gerne können Sie weitere Weinflaschen in unserer Weinabteilung zum Verzehr im Restaurant aussuchen, unsere Sommeliers beraten Sie gerne weiter. Bitte beachten Sie, dass pro Flasche Wein mindestens 15€ Korkgeld erhoben werden.

# Partner



Wüsthof ist ein traditionsreiches Unternehmen, das seit 1814 hochwertige Küchenmesser mit höchster Präzision und Handwerkskunst fertigt. Made in Germany, stehen die Messer der Marke für außergewöhnliche Schärfe, Langlebigkeit und eine perfekte Balance, die jedes Schneiden zu einem Genuss macht. Egal, ob für professionelle Köche oder Hobbyköche – Wüsthof bietet für jedes Bedürfnis das passende Messer.



Das Bier Schlüssel Alt ist ein charaktervolles Bier. Mit einer langen Tradition und tiefen Wurzeln in der Altbier-Kultur Düsseldorfs, bietet dieses Bier ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Hergestellt nach dem traditionellen Brauverfahren, zeichnet sich das Bier durch seine hohe Qualität und seine Liebe zum Detail aus.

# Allergene & Zusatzstoffe

## Allergene

**Aa** Weizen

**Ab** Roggen

**Ac** Gerste

**Ad** Hafer

**B** Krebstiere

**C** Eier

**D** Fisch

**E** Erdnüsse

**F** Soja

**G** Milch

(einschließlich Laktose)

## Schalenfrüchte:

**Ha** Mandeln

**Hb** Haselnüsse

**Hc** Walnüsse

**Hd** Cashewnüsse

**He** Pekannüsse

**Hf** Paranüsse

**Hg** Pistazien

**Hh** Macadamianüsse

**I** Sellerie

**J** Senf

**K** Sesamsamen

**L** Schwefeldioxid & Sulfite

**M** Lupinen

**N** Weichtiere

## Zusatzstoffe

**1** mit Konservierungsstoff

**2** mit Farbstoff

**3** mit Antioxidationsmittel

**4** mit Geschmacksverstärker

**5** mit Phosphat

**6** mit Süßungsmittel(n)

**7** enthält eine

Phenylalaninquelle

**8** geschwefelt

**9** geschwärzt

**10** gewachst

**11** koffeinhaltig

**12** chininhaltig