




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:



Spargel Karte

Spargelsuppe	9,-
½ oder 1 Pfund Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise (A,C,G)	15,-/24,-
mit Prosciutto Cotto oder Serrano Schinken	21,-/30,-
mit gebeiztem Lachs (D)	25,-/34,-
mit 150g deutschem Rinderfilet	39,-/48,-
mit 250g US Rib-Eye-Steak	53,-/62,-



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,-
Zurheide Cheese Burger & Pommes Frites (A,C,G) Cheddar Pickles Jalapeños	21,-
Steak Sandwich & Salat (A,C,G,N) BBQ-Mayonnaise Romana Salat Röstzwiebeln	24,-
Rosa Roastbeef (A,C,G) Bratkartoffeln Remoulade Kapern	25,-
Gebeizter Lachs & Gurkensalat (A,C,G) Kartoffelrösti Dill Senf	25,-
Filet Rossini (A,C,G,F) Foie Gras Trüffel Madeira Jus Kartoffelpüree	39,-
Knusprige Kikok Hähnchenbrust 24 Stunden mariniert (A,G,C,M) geräucherte Mayonnaise gemischter Salat	25,-
Boeuf Bourguignon (A,M,G,L) Champignons Speck Kartoffeln	32,-
Gegrillte Scholle im Ganzen (A,D,G,M,L) Spargel-Kartoffel-Cassoulet Krustentiersud	39,-

Vorspeisen



Butter & Brot von Bäckerei Ofn (A,C,G) Karamellisierte Zwiebel-Wagyubutter Brot	5,-
Eingelegtes Gemüse (A,N) Ingwer Erdnuss dehydrierte Kräuter	5,-
Hummer Suppe (A,G,L) Apfel Estragon Purple Curry	12,-
Wolfsbarsch Cevice (A,C,G,D,H,F) Limette Spargel Chili Koriander Rhababer	18,-
Rindertatar (A,C,G,F) Schwarzer Knoblauch gebackene Austern Sauerteig	18,-
Gegrillter Spargel (A,C,G,H,F) Kaffee-Vinaigrette Macadamianüsse Salzzitrone	15,-
Gebratene Garnelen (A,C,G,H,F) Bouillabaisse Sud Spinat Röstbrot Safran Aioli	19,-
Gegrillte Pimentos (A,C,G,H) Chorizo-Mayonnaise Frühlach	9,-
Gebratene Foie Gras (A,C,G,H) Gänsestopfleber Brioche Apfel	32,-

Salate

Caesar Salat (A,C,G)

Croûtons | Parmesan | Speck | Ei

klein: **7,-** groß: **13,-**

Gemischter Salat (A,C,G,H,M)

fein geschnittener Radicchio | Romana-
salat | Apfel | Dijonnaise | Brezelcrunch

klein: **5,-** groß: **9,-**

Gurkensalat (G)

Crème fraîche | Dill | eingelegte Schalotten

5,-

Extra: vier Garnelen

10,-

Extra: Filetstreifen

12,-

Extra: Kikok Hähnchenstreifen

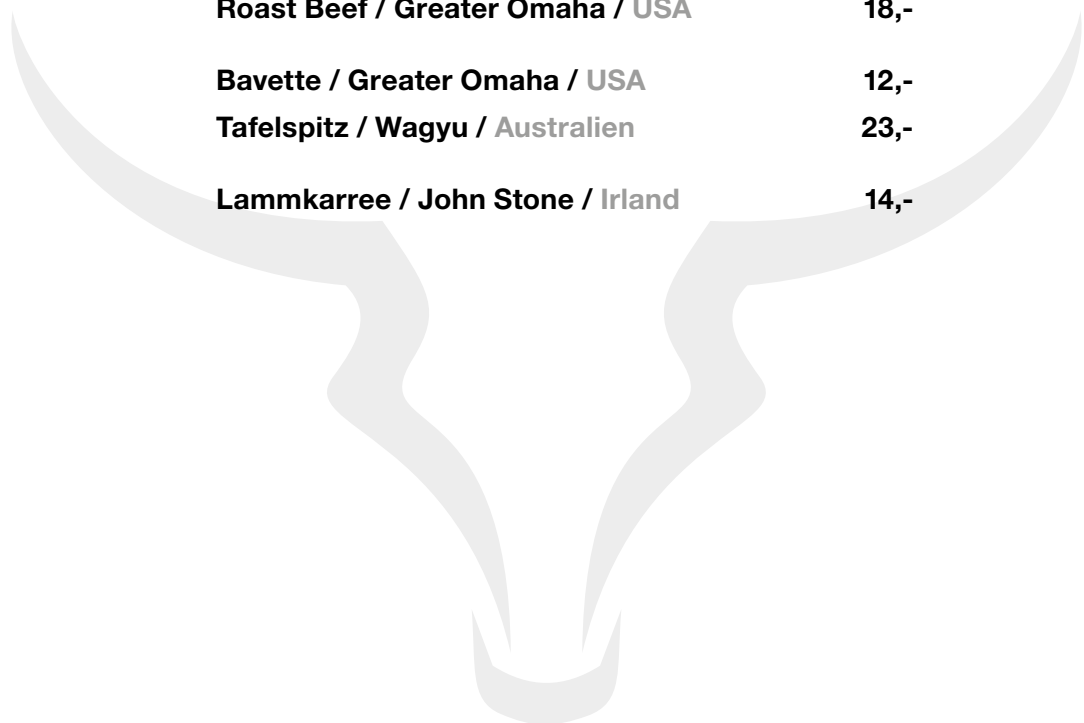
10,-



Fleisch Preise pro 100 g

Cut des Tages – Unser Service informiert Sie gerne

Filet / Greater Omaha / USA	27,-
Filet / Färse / Deutschland	19,-
Filet / Wagyu / Japan	67,-
Rib Eye / Greater Omaha / USA	19,-
Rib Eye / Wagyu / Australien	42,-
Roast Beef / John Stone / Irland	16,-
Roast Beef / Greater Omaha / USA	18,-
Bavette / Greater Omaha / USA	12,-
Tafelspitz / Wagyu / Australien	23,-
Lammkarree / John Stone / Irland	14,-



Beilagen

Pommes Frites Classic	5,-
Trüffel Pommes Frites (C,G)	11,-
Bratkartoffeln (G)	6,-
Kartoffelpüree (G)	7,-
Trüffel-Kartoffelpüree (G)	10,-
Spinat (A,G,F)	5,-
Waldpilze (A,G)	7,-
Speck Bohnen (A,C,G)	5,-
Gegrillter Brokkoli (A,G,H)	5,-

Saucen & Dips

Rotweinjus (G)	6,-
Pfeffersauce (A,G)	4,-
Trüffel-Mayonnaise (A,C,G)	4,50
Sauce Béarnaise (A,G,F)	5,-
Café de Paris Butter (A,G)	4,-
Kräuterbutter (A,G,F)	4,-
Chimichurri (A)	4,-
BBQ Sauce (F)	4,-
Ketchup (F)	3,-
Mayonnaise (A,C,G)	3,-

Dessert

Baba au Rum (A,C,G)	15,-
Törtchen aus unserer Pâtisserie (A,C,G)	10,-

Aperitif

Lillet Wild Berry	8,-
Aperol Spritz	8,-

Kaffee

Kaffee	3,-
Espresso	3,-
Doppelter Espresso	5,-
Cappuccino	4,-
Milchkaffee	4,-

Alkoholfreie Getränke

	0,25 L	0,75 L
Rheinfels Quelle		
medium/still	2,60	6,50
	0,2 L	0,25 L
Limonaden		
Coca-Cola	2,80	
Coca-Cola Zero	2,80	
Fanta Orange	2,80	
Sprite	2,80	
VIO Apfelschorle		3,20
VIO Johannisbeerschorle		3,20
Schweppes Ginger Ale	2,80	
Schweppes Tonic Water	2,80	

Biere

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

Crémant

	0,1 L	0,75 L
Marcel Cabelier Crémant du Jura AOC Jura Frankreich	9,50	39,-

Weißweine

	0,15 L	0,75 L
Wagner Stempel Scheurebe I 2024 Rheinhessen Deutschland	7,50	30,-
Cà dei Frati Lugana „Brolettino“ I 2023 Lombardei Italien	9,50	37,-
Markus Schneider Grauburgunder I 2024 Pfalz Deutschland	7,50	30,-
Cloudy Bay Sauvignon Blanc I 2024 Marlborough Neuseeland	12,50	49,-
Chartron et Trébuchet Chablis Chardonnay I 2024 Burgund Frankreich	9,50	35,-
Dr. Bürklin-Wolf Wachenheim Riesling R I 2020 Pfalz Deutschland	10,-	40,-

Weißweine

<u>Flaschenkarte</u>	0,75 L
Omina Romana Ars Magna Chardonnay 2019 Latium Italien	65,-
Bernhard Ott Fass 4 Grüner Veltliner 2024 Wagram Österreich	38,-
Anselmo Mendes Contacto Alvarinho 2024 Minho Portugal	30,-
Domaine Vacheron Sancerre, Sauvignon Blanc 2024 Loire Frankreich	48,-

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
Maison Saint Aix Aix Rosé I 2024 Provence Frankreich <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	8,50	33,-

Rotweine

	0,15 L	0,75 L
Château Yon-Figeac Les Roches de St. Émilion Grand Cru I 2020 Bordeaux Frankreich <i>Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	14,-	55,-
Marqués de Murrieta Reserva I 2021 Rioja Spanien <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha</i>	11,-	44,-
Bodega Chacra Barda I 2018 Patagonien Argentinien <i>Pinot Noir</i>	10,-	40,-
Cantine San Marzano Sessantanni Primitivo di Manduria Apulien Italien <i>Kräftig, marmeladiger Primitivo mit Aromen von Pflaume und Schokolade</i>	9,50	37,-
E. Guigal Crozes-Hermitage I 2021 Rhône Frankreich <i>Syrah</i>	9,90	39,-

Rotweine

<u>Flaschenkarte</u>	0,75 L
Penfolds Bin2 Shiraz Mataro I 2020 Südaustralien	55,-
Louis M. Martini Napa Valley Cabernet Sauvignon I 2018 Kalifornien USA	75,-
Bodega Vega Sicilia Pintia Tempranillo I 2020 Toro Spanien	105,-
Marchesi Antinori Tignanello I 2022 Toskana Italien <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	185,-
Altesino Brunello di Montalcino I 2022 Toskana Italien <i>Sangiovese</i>	60,-
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes I 2017 Burgund Frankreich <i>Pinot Noir</i>	90,-
Château Smith Haut Lafitte Grand Cru Classé Pessac-Léognan Bordeaux Frankreich <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	135,-

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