

# Altbier abend

## Speisen

### Überbackener Ziegenkäse <sup>g</sup>

mit Honig-Thymian an Wildkräutersalat und Himbeervinaigrette dazu Salatkerne-Mix und Baguette <sup>a2</sup>

### Salat „Rustikal“ (vegetarisch)

mit Joghurt-Dressing <sup>c, g</sup>, Bratkartoffeln und Spiegelei <sup>c</sup>

### „Himmel und Erde“

Gebratene Blutwurst <sup>a2, f, i, j, 1, 11</sup> auf Kartoffel-/Apfelpüree <sup>a, c, f, g, i, j, 2</sup>

### Gebratenes Lachsfilet

Lachsfilet <sup>a2</sup> mit Zitronenbutter <sup>g</sup>, Blattspinat <sup>g</sup> und Salzkartoffel

### „Bierkutscher“

Deftiges Haxenragout in Schlüssel-Altbiere <sup>a, c, g, i, j, f, 5, 12</sup>, dazu Weinsauerkraut <sup>1, 2, 8, 12</sup>, Apfelrotkohl <sup>g, 2</sup> und Kartoffelpüree <sup>a, c, f, g, i, j</sup>

### Ofenfrische Schweinshaxe

mit Apfelrotkohl <sup>g, 2</sup> und Kartoffelklößen <sup>a2, 1</sup>, oder mit Sauerkraut <sup>1, 2, 8</sup> und Kartoffelpüree <sup>a, c, f, g, i, j</sup>

### Rheinischer Sauerbraten <sup>i, j, g, 13</sup>

in Rosinensauce <sup>g, 9</sup> mit Apfelrotkohl <sup>g, 2</sup>, Kartoffelklößen <sup>a2, 1</sup>, gehobelten Mandeln <sup>h</sup> und Apfelkompott <sup>2</sup>

### Käsespätzle (vegetarisch)

Knöpfe-Spätzle <sup>a2, c</sup> mit geschmolzenem Käse <sup>g</sup>, Röstzwiebeln und Salat <sup>c, g</sup>

## Getränke

### Ihre inkludierten Getränke bitten wir aus der folgenden Auswahl zu treffen:

Bier, Wasser, Softdrinks, Kaffee, Tee

Alle anderen Getränke sind vor Ort selbst zu entrichten.

Die Düsseldorf Tourismus GmbH und die Brauerei „Zum Schlüssel“  
wünschen Ihnen einen guten Appetit!



HAUSBRAUEREI SEIT 1850 | DÜSSELDORF-ALTSTADT