



## Speisekarte

### ENTRÉES

<b>Austern Fines de Claire</b> Oyster Fines de Claire	Stück/ piece € 3,50
<b>Austern Gillardeau</b> Oyster Gillardeau	Stück/ piece € 4
<b>Artischocke, Vinaigrette</b> Artichoke, vinaigrette	€ 12,00
<b>Salat, Ziegenkäse, pochierte Birne</b> Salad, goat's cheese, poached pear	€ 14,00
<b>Steak Tatar 100g/ 150g, Frites</b> Steak tartare, fries	€ 16,00/ € 21,00
<b>Reh, marinierte Pilze, Rauchsellerie, Wildkräuterkrautsalat, Sojamayonnaise</b> Venison, mushrooms, celery, salad, soy mayo	€ 17,00
<b>Wildlachs, Avocado, Mango, Gurke</b> Wild salmon, avocado, mango, cucumber	€ 19,00
<b>Foie Gras, Pastete, Eis, Aprikose, Brioche € 23</b> Foie gras, paté ice cream, apricot, brioche	€ 23,00

### SOUPES

<b>Rinderessenz, eigene Praline</b> Beef essence	€ 12,00
<b>Räucherfischvelouté, Apfel, Rettich</b> Smoked fish cream, apple, radish	€ 14,00
<b>Hummerschaumsuppe</b> Lobster soup	€ 15,00

### PLATS PRINCIPAUX

<b>Trüffel Fettuccini klein/groß</b> Truffle Fettuccini small/big portion	€ 16,00/ € 22,00
<b>Coq au vin à la Brasserie, gebratene Maispouardenbrust, Ragoût, Rosmarin-Kartoffeln</b> Coq au vin à la Brasserie, pan fried corn-fed chicken breast, stew, vegetables, rosemary potatoes	€ 23,00
<b>Gebratene Riesengarnelen, Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Thymian, Limetten-Mayo</b> Grilled prawns, olive oil, lemon, garlic, thyme, lime mayonnaise	500 g € 26,00/1 Kg € 49,00
<b>Kalbsleber, pochierte Birne, Pfifferlinge, Violette Kartoffeln</b> Veal liver, poached pear, chanterelles, violet potatoes	€ 27,00
<b>Rotbarsch, gelbe Paprika, Pak Choi, Bohnen, Sellerie, Gewürzsud, Horntang, Beurre BlancBlanc</b> Redfish, bell pepper, pak choi, beans, celery, red algae	€ 28,00
<b>Entenbrust, Orange, Bundmöhren, Kräuterkrapfenl</b> Duck breast, orange, carrots, herb doughnuts	€ 29,00
<b>Seeteufel, Bayonne Schinken, rote Bete, Risotto, Babyspinat</b> Monkfish, ham, beetroot, risotto, baby spinach	€ 30,00
<b>STEAK FRITES – US-Entrecôte 300g, 6 Wochen gereift, Frites, Sauce Béarnaise</b> US-Entrecôte 300g, dry aged – 6 weeks, fries, sauce Béarnaise	€ 45,00
Bitte fragen Sie nach unserem vegetarischen Tagesgericht! Please ask for our vegetarian dish of the day!	

### DESSERTS

<b>Apfeltarte, Vanilleeis</b> Apple tart, vanilla ice cream	€ 10,00
<b>Zwetschgen Gâteau, Kompott, Eis, Baiser</b> Plum cake, compote, ice cream, meringue	€ 12,00
<b>Schokolade Hoch<sup>3</sup> à la Brasserie</b> Chocolat <sup>3</sup>	€ 15,00

## BON APPÉTIT!

Liebe Gäste,  
es können alle Speisen auch für zu Hause abgeholt werden.  
Eine spezielle Allergen-Speisekarte steht bei Bedarf zur Verfügung.  
Preise inklusive gesetzl. MwSt.

Dear guests,  
You can take all dishes home!  
If you have any food intolerances or allergies, please ask for our special menu. Prices include tax and service.

### Brasserie Stadthaus GmbH

Mühlenstraße 31  
40213 Düsseldorf  
+49 (0) 211.160 928 15  
info@brasserie-stadthaus.de

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 12:00 bis 14:30 Uhr  
und ab 18:00 Uhr (Küchenende 22:00)  
Samstag ab 12:00 (Küchenende 22:00)  
Sonntags, montags u. an div. Feiertagen  
geschlossen

### Opening hours

Tuesday to Friday 12:00 to 14:30  
and 18:00 (kitchen is closed at 22:00)  
Saturday 12:00 (kitchen is closed at  
22:00)  
Sundays, Mondays and on various  
holidays closed