



## ABENDS

### VORSPESIEN

#### Vorspeisen

ROTE BEETE SUPPE mit Uszka 12 GEBACKENER REIBEKUCHEN mit Austernpilzen und Apfel-Meerrettich Chutney 15 STEAK TARTARE (70gr.) VOM F1 WAGYU RIND mit rohem Eigelb und allem was dazu gehört 22 GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL mit Grüner Sauce und Osietra Kaviar 18

### HAUPTSPEISEN

#### DEGUSTATIONS MENÜ

EINE KULINARISCHE REISE DURCH UNSERE KARTE UND DARÜBER HINAUS...  
JAKOBSMUSCHEL Grüne Sauße | Kaviar BARSZCZ & USZKA KALBSFRIKADELLEN\* Romesco | Reypenaer XO WINTERKABELJAU Pastinake | Queller GRÜNKOHL MAULTASCHEN\* Vichyssoise ENTENBRUST Süsskartoffel | Cassis RÜBLIKUCHEN 2.0 Menü nur Tischweise bestellbar. Aus Küchentechnischen Gründen sind keine Änderungen möglich. 5 GANG 79 VEG 59 | 7 GANG\* 109

#### Hauptspeisen

DEGUSTATIONS MENÜ EINE KULINARISCHE REISE DURCH UNSERE KARTE UND DARÜBERHINAUS Menü nur tischweise möglich. Aus küchentechnischen Gründen sind keine Änderungen / Austausch möglich. GEBRATENER WINTER KABELJAU mit Pastinaken, Rotwein Pilzen, Queller und Schalotten Velouté 34 GRÜNKOHL - FRISCHKÄSE MAULTASCHEN mit Nordsee Krabben und Hummer Vichyssoise 27 Veg 19 ROSA ENTENBRUST mit Rote Beete, Süßkartoffel und Cassis 29 WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit lauwarmen Kartoffelsalat, Gurkensalat und kaltgerührten Preiselbeeren 27 BLUMENKOHL UND SCHWARZWURZEL mit Rauchmandel, Kapern und Romesco Sauce 19

### DESSERT

#### DESSERT

RÜBLIKUCHEN 2.0 11 TONKABOHNE - ALTBIER EIS mit Kakao Brösel und salzigem Karamell 9 Kleine Käseauswahl mit Bruchkäse, Alpenkäse und Weichkäse 15



## GETRÄNKE

### Getränke

Negroni Dry London Gin | Roter Wermut | Campari 10 Michter's Manhattan Rye Whiskey | Roter Wermut | Orange Bitters 10 W E I S S Metzger | Grauburgunder | Nordpfalz 2019 | FL 26 GL 5.8 Tina Pfaffmann | Weissburgunder | Pfalz 2020 | FL 28 GL 6.2 Daniel Mattern | Sauvignon Blanc | Rheinhessen 2019 | FL 31 GL 6.6 Weingut Erlenwein | Chardonnay | Pfalz 2019 | FL 29 GL 6.5 Nik Weis | Schiefer Riesling VDP | Mosel 2020 | FL 38 GL 8.2 Andreas Schmid | Grüner Veltliner Reserve | Kamptal | Österreich 2019 | FL 44 GL 9.3 Milch | Nonnengarten | Chardonnay Réserve | Rheinhessen 2017 | FL 75 GL 15.5 Katharina Wechsler | Schweisströpfchen | Riesling | Rheinhessen 2018 | FL 48 Nik Weis | Wiltinger Alte Reben | Riesling | Mosel 2020 | FL. 49 Ingrid Groiss | Ried Sauberg | Grüner Veltliner | BIO | Weinviertel 2017 | FL 69 Gut Hermannsberg | Altenbamberger Rotenburg GG | Riesling | Nahe 2017 | FL 85 R O S É Metzger | Petit Rosé | Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon | Pfalz 2020 | FL 26 GL 5,8 Tina Pfaffmann | PINK | St. Laurent | Pfalz 2019 | FL 27 GL 6 Metzger | Grand Hog | Cabernet Franc, Merlot, Pinot Meunier | Pfalz 2020 | FL 56 R O T Emil Bauer & Söhne | Halbstück | Cabernet Sauvignon - Barbera - Merlot | Pfalz 2019 | FL 34 GL 7.2 Haiden | Blaufränkisch | Österreich 2019 | FL 39 GL 8.5 Andreas Schmid | Pinot Noir | Pfarrweingarten | Kamptal | Österreich 2016 | FL 49 GL 10.3 Schneider | Rooi Olifant | Pinotage Cuveé | Stellenbosch/Pfalz 2016 | FL 69 Knipser | Kirschgarten GG | Spätburgunder | Pfalz 2015 | FL 108 Knipser | Cuvée X | Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon | Pfalz 2015 | FL 108 Graf Neipperg | S.E. Syrah | Syrah | Württemberg 2015 | FL 139 Gesellmann | Bela Rex | Cabernet Sauvignon, Merlot | Burgenland 2017 | FL 124 Paul Achs | Ried Ungerberg | Blaufränkisch | Burgenland 2018 | FL 129 Metzger | Abyssus | Pinot Noir | Pfalz 2016 | FL 299

## GETRÄNKE



# STAUDI'S

MODERNE DEUTSCHE KÜCHE

Münsterstr. 115  
40676 Düsseldorf  
Tel. (+49) 211 1587 5065  
[info@staudisrestaurant.de](mailto:info@staudisrestaurant.de)



## MITTAGS

---



# STAUDI'S

MODERNE DEUTSCHE KÜCHE

Münsterstr. 115  
40676 Düsseldorf  
Tel. (+49) 211 1587 5065  
info@staudisrestaurant.de



## Empfehlung

### Zeichenerklärung:

**Allergene:** a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst