

# Restaurant Deichgraf

## DAVOR

---

### BAUERNBROT-KORB <sup>aDGHRW</sup> ✓

mit Butterspezialität<sup>b</sup>, hausgemachtem Dip<sup>b</sup> & eingelegten Oliven<sup>i5</sup>

**7,50**

### ZIEGENKÄSE <sup>b</sup> ✓

gratiniert, mit Ackersalat und Creme de Cassis-Feigenconfit<sup>h</sup>

dazu Walnußbrot vom Hausbäcker Dams <sup>aDGHRW</sup>

**14,-**

### TRANCHE VOM SCHOTTISCHEN WILDLACHS

gebeizt & mit Rotholz kalt geräuchert<sup>g,h,k</sup>

auf Tomatengelee mit Schnittlauchschaum<sup>b</sup> & knusprigem Kartoffelstroh

**16,00**

### RINDERKRAFTBOUILLON<sup>g</sup>

mit Bouillongemüse, Eierstich<sup>b</sup> & Markklößchen <sup>aDGHRW,b,g</sup>

**7,00**

### KÜRBISSUPPE ✓✓

vom Hokaidokürbis mit Kokosmilch & Curry, frischem Dill & steirischem Kürbiskernöl

**7,00**

Vegetarisch ✓

Vegan ✓✓

# HAUPTSACHE FLEISCH

---

## DRY AGED RUMPSTEAK<sup>b</sup>

vom Färsenrind

mit sautierten Kaiserschoten<sup>b</sup> & Kräutersaitlingen<sup>b</sup>, kräftiger Jus<sup>g,h</sup> & Kartoffelgratin<sup>b,c</sup>

**35,00**

## WIENER KALBS-SCHNITZEL<sup>aDGHRW,b,c</sup>

dazu Bratkartoffeln mit Speck<sup>5</sup> & Zwiebeln, kleinem Salat<sup>b,g,h,i</sup>

**29,00**

## KÖNIGSBERGER KLOPSE

vom Rind<sup>gW,c,b,g,h</sup>, mit Kapernsauce, Salat von roter Bete & Kartoffelpüree<sup>b,c</sup>

**23,00**

## SUPRÊME VOM KIKOKHUHN

mit pikantem Thaicurrygemüse<sup>d,e,g,h,l</sup> & Jasminreis

**26,00**

# TYPISCH NIEDERRHEIN

---

## RHEINISCHER PÄNG: „UNTEREINANDER“

knackiger Romanasalat<sup>b,g,h,d</sup>, Kartoffelstampf<sup>b,c</sup>, Speckbutter<sup>b,i,12</sup>  
mit Mettwürstchen vom Hausmetzger

**20,00**

## NIEDERRHEINISCHER VESPERTELLER

Spezialitäten von unserem Hausmetzger

mit Fleischwurst, Blutwurst, Leberwurst, luftgetrockneter Mettwurst,  
Pfefferbeißer, Senf, Butter, Mixed Pickles & Bauernbrot

4,12,aGHRW

**18,00**

# HAUPTSACHE FISCH & VEGGI

---

## KABELJAU<sup>b,g</sup>

mit knusprigen Kartoffelwürfeln, gebratener Chorizo<sup>5g</sup>, Kartoffel-Trüffel-Espuma<sup>b</sup>  
& kleinem Salat<sup>b,g,h,i</sup>

**31,00**

## GAMBAS<sup>b,j,k</sup>

auf Fettuccine<sup>aW,b,c,d,m</sup> mit feinem Ratatouille-Gemüse

**31,00**

## PIKANTES THAICURRY<sup>d,e,g,h,l</sup>

mit saisonalem Marktgemüse & Jasminreis

**15,00**

## FETTUCCHINE<sup>aW,b,c,d,m</sup>

mit feinem Ratatouille-Gemüse & gehobeltem Pecorino<sup>b</sup>

**16,50**

Vegetarisch 

Vegan  

Einige Speisen können Allergene enthalten. Unser Servicepersonal gibt Ihnen hierzu gerne weitere Informationen.

# BURGER-MEISTER

---

## DEICHGRAF BURGER

200 g Dry aged Rindfleisch-Patty im Brioche-Brötchen<sup>aGHRW</sup> vom Hausbäcker mit Cheddarcheese<sup>b</sup>, Bacon<sup>4,5,12</sup>, Zwiebeln, Gewürzgurkenchips<sup>h</sup>, Tomaten, Romana, Rauke & Steakhouse-Pommes

**23,00**

## CRISPY CHIK´N BURGER

Gebackene Hähnchenbrust<sup>aW</sup> vom Bauernhähnchen im Brioche-Brötchen<sup>aGHRW</sup> vom Hausbäcker Dams mit Zwiebeln, Romana, Tomatensalsa, Limettenmayonaise<sup>c,g,h</sup> & Steakhouse-Pommes

**21,00**

## GOATCHEESE BURGER

Ziegenkäse<sup>b</sup> im Brioche-Brötchen<sup>aGHRW</sup> mit Romana, Rauke, Preiselbeer- u. Feigensenf<sup>h,i</sup> Feigen & Steakhouse-Pommes

**22,00**

## VEGGI BURGER

Green Oat Patty<sup>aDGHRW</sup> im Brioche-Brötchen<sup>aDGHRW</sup> vom Hausbäcker mit mariniertem Rotkraut, Microgreens, Tomaten, Gurken, Gartenkräuterdip<sup>b</sup> & Steakhouse-Pommes

**16,00**

**Vegetarisch **

Einige Speisen können Allergene enthalten. Unser Servicepersonal gibt Ihnen hierzu gerne weitere Informationen.

# ALLES SALAT

---

## GROßER BUNTER SAISONALER SALAT

**13,00**

...mit Brusttranchen vom Bauernhähnchen<sup>b</sup>

**18,00**

...mit sautierten Riesengarnelen<sup>b,j,G</sup>

**30,00**

Dressing nach Wahl: Joghurt<sup>b,g,h,i</sup>, Balsamico<sup>5,i</sup> oder Essig-Öl<sup>i</sup>

## WELCOME BOWL

mit Glasnudeln, Tomatensalsa, Lauchzwiebeln, Gartengurke & roten Zwiebeln  
in Sweet-Chili- Sesammarinade<sup>d,g,h,l,l</sup>

**14,50**

...mit Brusttranche<sup>b</sup> vom Bauernhähnchen

**18,00**

...mit sautierten Riesengarnelen<sup>b,j,G</sup>

**30,00**

**Vegetarisch **

# ZU GUTER LETZT

---

## APFEL - MANDEL - TARTE<sup>1,3,5,aW,b,c,f</sup> ✓

mit Salted Caramel Eis<sup>b,c,d,e,f,l</sup> & Schlagrahm<sup>b</sup>

**10,00**

## BIRNE HELENE ✓

Pochierte Birne mit heißer Schokoladensauce<sup>b,f</sup>, karamelisierten Mandeln<sup>f</sup>  
& Vanille-Eis<sup>Adghrw;b,c,d</sup>

**9,00**

## KÄSE AUSWAHL ✓

Bauernbrot<sup>aDGHRW</sup>, vom Hausbäcker, Butter<sup>b</sup> & Feigensenf<sup>h,i</sup>

**13,00**

Vegetarisch ✓

Einige Speisen können Allergene enthalten. Unser Servicepersonal gibt Ihnen hierzu gerne weitere Informationen.