

HAUS *Dick*



Piwipperstraße 26 . 41539 Dormagen

Öffnungszeiten:

Dienstag - Sonntag

Biergarten und Küche

(wechselnde Mittagsgerichte) 12.00 Uhr - 22.00 Uhr

Bar / Restaurant 12.00 Uhr - Open End

Rheinfeld und das Gasthaus „Haus Dick“

Die frühen Geschichten unserer Stadtteile sind immer verknüpft mit den Geschichten der Gasthäuser, deren Entstehung manchmal gar nicht mehr zeitlich festgestellt werden kann. So ist es auch beim „Haus Dick“ in Rheinfeld.

Fast immer aber kann man bei diesen Traditionshäusern feststellen, dass der Name des Gasthauses mit dem Eigentümergehenamen des Gründers übereinstimmte.

So war es auch in Rheinfeld und dem Gasthaus Dick. Schaut einmal, wie die Geschichte des Gasthauses und des Dorfes Rheinfeld aussieht, wenn man es im Kontext betrachtet.

Im 19. Jahrhundert war das heutige „Haus Dick“ ein „Colonialwaren-Geschäft“. Erstmals wird es in meinem Archiv im Jahre 1873 erwähnt. Ganz sicher bestand das Haus aber bereits früher.

1873 15. Oktober: Im Haus Nr. 16 in Rheinfeld wird Jakob Görgens Gastwirth und Schenkwrith (Gaststätte Görgens/Porting auf der Andreasstraße). Das ist nun, neben dem Colonialwarenhändler Lambert Dick, der bereits eine „Gastwirth-Concession“ hat, die zweite Gastwirtschaft in Rheinfeld (sic). Gaststätte Görgens/Porting auf der Andreasstraße). Das ist nun, neben dem Colonialwarenhändler Lambert Dick, der bereits eine „Gastwirth-Concession“ hat, die zweite Gastwirtschaft in Rheinfeld (sic).

1879 Im Land- und Adressverzeichnis steht: Rheinfelder Gast- und Schenkwrith; Lambert Dick, Kolonialwaren und Gastwirt.

1913 Die Geschwister Dick reißen die alte Kegelbahn an ihrer Gaststätte ab und bauen an ihrer Stelle einen Tanzsaal mit einer neuen Kegelbahn. Wie in diesen Zeiten üblich wird die Gaststätte nach dem Eigentümer benannt, heißt fortan „Haus Dick“.

Der vorgedruckte Text der Genehmigung war ein Standardtext. Mit Schreibmaschine hinzugefügt ist:

„Der Genehmigung für die Geschwister Dick wird zugefügt: Für eine dauernd gute, möglichst fließende Spülung der Schankgefäße ist Sorge zu tragen. Die Schankzimmer müssen eine lichte Höhe von 3,50 m und die Fremden-schlafzimmer eine solche von 3 m erhalten. Im Treppenhaus ist ein Fenster oder Dachoberlicht von mindestens 1,5 qm Fläche anzubringen.

Der Schuppen auf dem Hofraume ist mit einer größeren Türöffnung zu versehen, damit ein Fuhrwerk eingestellt werden kann. Diese

Der Kreisausschuß des Landkreises Neuss
gez. Dr. von Brandt“ (sic)

Im Sommer des Jahres 1925 wird, vor der Gaststätte „Haus Dick“, mit dem Bau eines Kriegerdenkmals begonnen.

Im Mai 1926 wird das Rheinfelder Kriegerdenkmal eingeweiht. Die Namen der 10 Toten des 1. Weltkrieges werden auf einer Tafel aufgebracht.

Der erste Rheinfelder Fußballverein „Rheintreue Rheinfeld“ wurde im Jahre 1931 gegründet. Das Vereinslokal war das „Haus Dick“ und aus praktischen Gründen war der Wirt, Martin Dick, auch gleich der Geschäftsführer.

1934 16. März: Der kleine Ort Rheinfeld trägt seinen Teil für die Winterhilfe auf eigenwillige Weise bei. Der „Anzeiger“ (so hieß früher der Rheinische Anzeiger) meldet an diesem Tag:

Auch unser Ort trug ein Scherflein für die Winterhilfe durch ein Preiskegeln bei. Mit dieser originellen Tat kommen 194 RM zusammen. Auf der Bahn der Geschw. Dick erringt Theodor Mux, Rheinfeld, und auf der Bahn von Johann Dick J. Gerling aus Dormagen den 1. Preis. Als Gewinn nehmen diese beiden Kegler je ein Schwein mit nach Haus - was besonders für den Metzger Theodor Mux kein Problem darstellt.

1937 9. Juli: In Rheinfeld finden Straßenaus-besserungen statt. Es erfolgt außerdem eine Oberflächenbehandlung mit Asphaltbelag. Daneben wird auch eine Kanalisierung des Ortes durchgeführt. Die Straßenrinnen werden ausgebessert und ein Kanal gelegt, der in der Nähe des Gasthauses Jean Dick beginnt und in einem Teich bei dem früheren Sandhof endet.



1948 Im Oktober stirbt der Land- und Gastwirt Lambert Dick, Rheinfeld Nr. 40.

1953 1. Mai Tag der Arbeit. In Rheinfeld wird der frühere Saal der Gastwirtschaft Dick nach Umbau in einen Gesellschaftsraum eingeweiht.

1959 16. August: Ein kleiner Wanderzirkus hat an 2 Tagen auf der Wiese bei der Gaststätte Dick Veranstaltungen angeboten; sie werden aber nur sehr schlecht besucht.

Als St. Michael in den Jahren von 1970 bis 1972 umgebaut wurde, fand an jedem Sonntag ein Gottesdienst in Rheinfeld, im Saal der Gaststätte „Haus Dick“ statt. Im Volksmund hieß es das „Rheinfelder Sälchen“ oder auch der „Rheinfelder Saal“. Da es in Rheinfeld keinen anderen Saal gab, war damit eindeutig gesagt, was man meinte.

Am 19. Juli 1970 findet bereits der erste Gottesdienst um 9.30 Uhr im Rheinfelder Sälchen statt.

Im vorlaufenden Pfarrbrief teilt Pfarrer Heidkamp dies mit:

„Die Fronleichnamsprozession hat manchen Bürger aus Dormagen mal wieder nach Rheinfeld gebracht. Und manch einer hat festgestellt, daß der Weg nach dort und von dort nach hier für den, der keinen Wagen hat, ein ganz beträchtliches Opfer bedeutet. Für manchen katholischen Rheinfelder kam in dieser Woche die Botschaft wie eine Freudennachricht: Die Pfarrgemeinde St. Michael feiert nun jeden Sonn- und Feiertag um 9.30 Uhr eine heilige Messe im Wirtshaus am ehemaligen Denkmalplatz. Herr Martin Dick hat uns den Saal kostenlos zur Verfügung gestellt. Die Pfarrgemeinde dankt ihm herzlich. Hiermit ist der erste Schritt in Rheinfeld getan.“

Der 1982 gegründete Heimatverein Rheinfeld mit seinem Vorsitzenden Herbert Grandrath, dem 1986 Eduard Breimann folgt, hat vom ersten Tag an das „Haus Dick“ zum Vereinslokal erklärt.

1986 6. Dezember Wie schon seit einigen Jahren hat der Heimatverein wieder alle Rheinfelder Senioren zum sogenannten „Altenkaffee“ eingeladen. Mehr als 40 ältere Rheinfelderinnen und Rheinfelder folgen der Einladung in die Gaststätte „Haus Dick“. Rheinfelder Frauen haben den Kuchen organisiert. Die alten Rheinfelder nutzen die Gelegenheit zum Erzählen alter Geschichten. Kinder des Ortes tragen Weihnachtsgedichte und Lieder vor.

1990 30. April In der Nacht zum 1. Mai werden Stefan Mux und Nicole Morschik als Maikönigspaar 1990 / 91 ausgerufen. Der Maibaum wurde von ei-



nigen kräftigen Rheinfeldern mit Seilen hochgezogen. Wieder, wie schon in den vergangenen Jahren ist der Maibaum festlich in grün/weiß geschmückt, trägt in der Spitze einen großen, mit Tannengrün geflochtenen Kranz und die Rheinfelder Fahne. Erstmals in diesem Jahr wird am neuen Standort des Maibaumes gefeiert. Rund um die Wirtschaft „Haus Dick“ feiern die Rheinfelder wieder in den Mai. Bis zum frühen Morgen stehen die Rheinfelder Jungen Wache am Maibaum.

1992 6. Juni: Wie in all den Jahren vorher findet wieder das „Pfungsteiersammeln“ statt. Viele Frauen und Mädchen aus Rheinfeld gehen von Haus zu Haus und sammeln Eier, Speck, Schnaps, Wein und Geld. Dabei singen sie das alte Pfungsteierlied und erhalten so viele Gaben, daß sie sie in Körben und kleinen Leiterwagen transportieren müssen. Abschließend treffen sich die Frauen im „Haus Dick“, wo etliche Eier als Lohn für das eifrige Sammeln in die Pfanne wandern und als Rührei für alle auf den Tisch kommen. Der Erlös der Sammlung, Wertgegenstände werden versteigert, wird für soziale Zwecke gespendet.

2017 Fast drei Jahrzehnte, seit 1985, führte Frau Henrike Gerritzen mit Herzblut und Leidenschaft das Haus Dick, das bereits seit über 100 Jahren existiert.

Gerritzen: „Die Küche im Haus Dick legt großen Wert auf frische und qualitativ hochwertige Produkte. Serviert werden deutsche, regionale und saisonale Spezialitäten der gutbürgerlichen Art, wobei die Karte für jeden Geschmack das Richtige bereithält. Der Partyservice sorgt bei Ihrer privaten Feier für das kulinarische Wohl der Gäste – sei es im Haus Dick oder bei Ihnen zu Hause.“

Ralf Entrop übernimmt als Pächter das Haus Dick. In Rheinfeld hat er schon einmal einige Jahre gelebt und war oft Gast im Haus Dick. Seit 30. April ist er nun der Chef der Gaststätte „Haus Dick“: Ralf Entrop knüpft an das Konzept seiner Vorgänger an. Auch das Mobiliar hat er übernommen.

Es folgte die Übernahme der Gaststätte durch die Zonser Familie Stratos. Dem folgte 2022 Christopher Prömpler, ehemaliger Wirt im „Ratskeller“ am Rathausplatz.

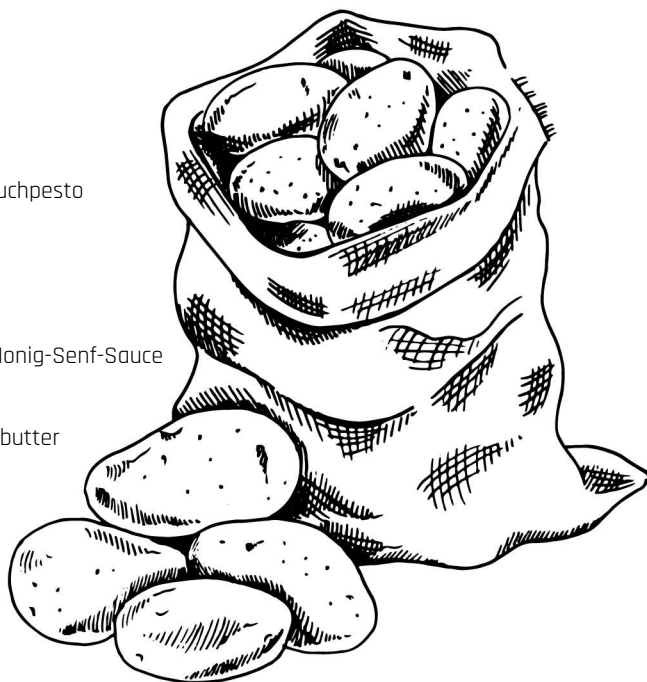
Ab 2025 freut sich ein neuer Pächter mit seinem Team die Tradition vom Haus Dick weiter zu führen.

Vorspeisen

Garnelenpfännchen ^{,A,B,C,N}	13,90
Kirschtomaten, Knoblauch, Weißwein, Brot, Knoblauch-Mayo	
Rösti- Ziegenkäse ^{,G,H}	9,90
mit Apfelkompott, Salat, Honig-Senf-Sauce und Walnüsse	
Rindercarpaccio ^{,A}	11,90
Salat, Parmesan, Brot, Salz, Öl	
Beilagensalat	5,90
Radieschen, Kirschtomaten, Champignons, Gurke, Möhre, Kraut, Kohlrabi, Haus-Dressing	
Gulasch ^{,A,C,G}	9,90
mit Baguette	

Hauptspeise

Schnitzel Wiener Art ^{,A,C}	15,90
vom Schwein/Huhn, Pommes oder Bratkartoffeln, Salat	
Cordon Bleu ^{②③,A,C,G}	21,90
vom Schwein, Pommes oder Bratkartoffeln, Salat	
Kölsches Cordon Bleu ^{②③,A,C,G}	21,90
Pommes oder Bratkartoffeln, Salat	
Schweinehaxe	23,90
mit Kartoffelstampf und Sauerkraut (ohne Vorbestellung 1 St. Wartezeit)	
Eisbein	23,90
mit Kartoffelstampf und Sauerkraut (ohne Vorbestellung 1 St. Wartezeit)	
Riesen Currywurst	13,90
mit Pommes und Salat	
Himmel un Äd	15,90
Kartoffelstampf, Apfelkompott und Röstzwiebeln	
Hühnerbrust	17,90
mit Pommes, Salat, Sweet-Chili-Sauce	
Großer Salat	16,90
Hühnerbrust, Sweet-Chili-Sauce	
César Salat ^{,G}	22,90
Salat, Hühnerbrust, Croutons, Parmesan, Kirschtomaten, Bärlauchpesto	
Ofenkartoffel ^{,G}	19,40
Hühnerbruststicks, Salat, Schmand	
Wildlachsschnitte ^{,D}	25,40
Wild-Lachs Schnitte, Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln, Honig-Senf-Sauce	
Düsseldorfer Senfrostbraten ^{,J}	32,90
(300gr Black Angus) Kartoffelbeilage nach Wahl, Salat, Kräuterbutter	
Ochsenbäckchen	27,40
Kartoffelmöhrenstampf, Rahmkohlrabi	
Schweinefilet	24,90
Bratkartoffeln, Zwiebelsauce, Salat	
Jägersauce / Balkansauce / Pfeffersauce / Zwiebelsauce	4,00
Ketchup / Mayo	0,50



Burger

*Brioche, Rinderfleisch (190 g) Medium,
Tomate, Gurke, Zwiebel, Salat, Burgersauce
Käse: Frischer Cheddar*

Hamburger ^{,A,C,G} mit Pommes und Krautsalat	14,90
Cheeseburger ^{,A,C,G} mit Pommes und Krautsalat	15,90
Veggie-Burger ^{,A,C,G} Rösti, Ziegenkäse, Pesto, Apfelkompott, Pommes, Krautsalat	15,90
Chickenburger ^{,A,C,G} mit Pommes und Krautsalat	16,90
Chicken-Cheese-Burger ^{,A,C,G} mit Pommes und Krautsalat	17,90
Chili-Cheese-Monster ^{,A,C,G} mit Pommes und Krautsalat	18,90
Haus-Dick-Burger ^{,A,C,G} Bacon, Röstzwiebeln, Spiegelei, Pommes und Krautsalat	19,90

Extra Paddy

Hamburger	3,90
Cheeseburger ^G	4,90
Rösti-Ziegenkäse ^G	5,90
Chicken	5,90
Cheese-Chicken ^G	6,90

Brezel-Pizza

Elsass ^{,A,G}	14,90
Wildlachs ^{,A,D,G}	21,90
Ziegenkäse, Honig, Salat ^{,A,G}	16,90

Nachtisch

Tagesdesert bitte beim Service erfragen	9,90
Kuchen mit Sahne ^{,A,C,G}	5,90





Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,75 l
Wasser Sprudel	2,90	5,90
Wasser Still	2,90	5,90
fritz-kola ^{1,4}	0,33 l	3,90
eine der aufgewecktesten kolas der Welt (25mg koffein/100ml), sie enthält echtes kolanussextrakt und natürliches Koffein - der unverwechselbare wachmacher.		
fritz-limo ^{2,3}	0,33 l	3,90
orangenlimonade		
fritz-limo ³	0,33 l	3,90
zitronenlimonade		
fritz-limo	0,33 l	3,90
melonenlimonade		
fritz-spritz	0,33 l	3,90
bio-rhabarbersaftschorle		
fritz-spritz	0,33 l	3,90
bio-Traubensaftschorle		
fritz-spritz	0,33 l	3,90
bio-apfelsaftschorle		
Kirschsaft	0,2 l	2,90
Bananen-Nektar	0,2 l	3,90
KIBA (Kirsch- und Bananen-Nektar, Eis)	0,5 l	5,90

LÖWENKAFFEE
Tradition und Genuss seit 1841

Kaffee aus Leidenschaft

 Tradition und Genuss... Der angesehene Kölner Kaufmann Franz Willick gründete 1841 eine Kaffeerösterei mit Kolonialwarenhandel: Löwenkaffee war geboren! Das Unternehmen florierte und man lieferte weit über die Stadtgrenzen hinaus.	 Langzeit-Trommelröstung Der längere Röstvorgang und die schonende Hitzezufuhr sorgen dafür, dass die Bohnen gleichmäßig geröstet werden und sich die vielen feinen Kaffeearomen voll entfalten können.
--	--

Kaffeespezialitäten von Löwenkaffee / Köln

Espresso ¹	2,40
Doppelter Espresso ¹	3,90
Espresso Sambuca ^{1,6}	4,90
Kaffee mit Milch und Zucker ¹	2,40
Milchkaffee ^{1,6}	3,40
Cappuccino ^{1,6}	3,90
Latte Macchiato ^{1,6}	3,90
Babycino ¹	1,40

FA SZINATION OBERBERGENER BASSGEIGE

Inmitten der wärmsten und sonnenreichsten Region Deutschlands liegt der Kaiserstuhl, eine unvergleichliche Insel aus Vulkangestein. In Kombination mit warmen Löss-Lehmböden bietet sie die ideale Wachstumsmöglichkeiten für herausragende Burgunderweine. Von oben betrachtet hat ein bestimmtes Rebstück der hiesigen Weinlage die Form einer Baßgeige. So wurde vor mehr als hundert Jahren ein Name geboren, der heute zu den renommiertesten der deutschen Weinszene gehört: **DIE OBERBERGENER BASSGEIGE**. Sie gilt unter Kennern als Top-Weinlage am Kaiserstuhl und als eine der ganz Großen in Deutschland. Sie besteht aus vielen steilen Kleinterrassen, die uns eine Weinvielfalt auf allerhöchstem Niveau beschert.

Biere

Alle vom Fass

	0,2 l	0,3 l
Peters Kölsch ^{A3}	1,90	2,90
	0,25 l	0,5 l
Schlösser Alt ^{A3}	2,40	4,90
	0,3 l	0,5 l
Warsteiner Pils ^{A3}	2,90	4,90
König Ludwig Weißbier ^{A3}	3,40	5,40
König Ludwig Alkoholfrei ^{A1}	3,40	5,40
+ Banane	+ 0,2 l	1,90
	0,3 l	0,5 l
Gösser Radler ^{2,3,7,A3}	2,90	4,90

Flaschenbiere

Schöffelhofer Radler ^{2,3,7,A3} naturtrüb	0,33 l	3,40
Schöffelhofer Radler ^{2,3,7} naturtrüb Alkoholfrei	0,33 l	3,40

Weine

*Alle Weine trocken und
vom Kaiserstuhl*

	0,2 l	0,7 l
Riesling ^N	6,00	20,00
Grauburgunder ^N	6,00	20,00
Rosé	6,00	20,00
Rotwein ^N	6,00	20,00
Metzger Weine ^N	7,40	24,90
Weine der Familie schappert		28,00
Nur als Flasche erhältlich, gerne stellen wir Ihnen den Wein für den nächsten Besuch kalt, oder Sie nehmt ihn mit als Schlummertrunk.		

Aperitifs

Prosecco ^N	3,50
Aperol Spritz ^{2,3,N}	7,90
Der fruchtig-herbe Klassiker mit dem gewissen Etwas.	
Lillet Wild Berry ^{2,N}	7,90
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry	
Monkey Gin Tonic	7,90
Havana Club Cola ^{1,2}	7,90
Vodka Red Bull ^{1,2,3,5,6}	7,90
Mango Aperol ^{2,N}	7,90
Alkoholfreier Aperol	7,90
Mango oder Berry	

Bar

Jägermeister ^②	2 cl	2,90
Averna ^②	4 cl	4,40
Korn	2 cl	2,40
Xsuxsu	2 cl	2,40
Ouzo	2 cl	2,40
Sambuca	2 cl	2,90
Kettenfett	2 cl	2,90
Ramazotti Eis ^⑥	4 cl	4,40

Vodka

Absolut	2 cl	3,80
- Citrus		
- Vanille		
- 100		
- Tropic		
- Pur		
Vodka Bisongras		4,40
Vodka Büffelgras		4,40

Birkhoff Obstler

- Alte Quetsch ^{H2}	4,90
- Alte Himbeere	
- Alte Williams-Birne	
- Haselnuss	
- Alte Kirsche	
- Alte Marille	

Grappa

Barrique	4,40
----------	------



Königswinterer Straße 250 - 53227 Bonn
Service 0228 3380560 - www.gastrodoor.de
Ihr Partner - eine Marke der
BERRA Advertising Agency GmbH
BERRA: 3999 vom 30.07.2025
Kartenschablone: 1830

Allergene Stoffe

(A1) Weizen und -erzeugnisse	(H3) Walnüsse und -erzeugnisse
(A2) Roggen und -erzeugnisse	(H4) Cashewnüsse und -erzeugnisse
(A3) Gerste und -erzeugnisse	(H5) Pecannüsse und -erzeugnisse
(A4) Hafer und -erzeugnisse	(H6) Paranüsse und -erzeugnisse
(A5) Dinkel und -erzeugnisse	(H7) Pistazien und -erzeugnisse
(A6) Kamut und -erzeugnisse	(H8) Macadamianüsse und -erzeugnisse
(A7) Getreidehybridstämme und -erzeugnisse	(H9) Queenslandnüsse und -erzeugnisse
(B) Krebstiere und -erzeugnisse	(I) Sellerie und -erzeugnisse
(C) Eier und -erzeugnisse	(J) Senf und -erzeugnisse
(D) Fisch und -erzeugnisse	(K) Sesam und -erzeugnisse
(E) Erdnüsse und -erzeugnisse	(L) Lupinen und -erzeugnisse
(F) Soja und -erzeugnisse	(M) Weichtiere und -erzeugnisse
(G) Milch und -erzeugnisse	(N) Schwefeldioxid und Sulphite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben
(H1) Mandeln und -erzeugnisse	
(H2) Haselnüsse und -erzeugnisse	

Zusatzstoffe

(1) koffeinhaltig	(10) mit Geschmacksverstärker
(2) mit Farbstoff	(11) geschwefelt
(3) mit Süßungsmittel	(12) geschwärzt
(4) mit Konservierungsstoff	(13) chininhaltig
(5) Brennwert 100 ml = 1,1 kJ (= 0,26 kcal)	(14) gewachst
(6) enthält eine Phenylalaninquelle	(15) mit Phosphat
(7) gefärbt mit Beta-Carotin	(16) mit Milcheiweiß
(8) mit Taurin	(17) mit Säuerungsmittel
(9) mit Antioxidationsmittel	

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und MwSt.