

Heideröschchen

Das freundliche Wirtshaus



jeden Dienstag

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker

7,90

Speckpfannkuchen mit kleinem Salat

8,90

jeden Donnerstag

Russenei - 4 halbe Eier mit Räucherlachs und Forellenkaviar auf Kartoffelsalat mit einem Klecks Wurst- und Heringssalat

8,90

Strammer Max - Bauernbrot mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern, dazu Gewürzgurke

6,90

jeden Freitag + Samstag

Frischer Backfisch mit Kartoffelsalat

11,90

jeden Sonntag

Süppchen, zwei Hauptgänge zur Wahl, Nachtisch

jeden Sonntag anders lecker

13,90

Pfannkuchen

Nostalgiker

Fisch

Mittagessen

*** Wir bitten um Verständnis, dass die Wochenkarte nicht zu Messezeiten gilt.***

Sie haben Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen?

Fragen Sie nach unserer Speisekarte
mit Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

Lecker Häppches (nicht nur zum Bier)

Brotkorb mit Kräuterquark und Aioli	3,90
Hausgemachte Frikadelle mit ABB Senf, Salatgarnitur und Baguette	3,50
Happen (2 halbe Bauernbrötchen) mit Zwiebelmett, Leberwurst, Blutwurst oder mittelaltem Holländer	3,90
Stockumer Biertapas- Frikadelle, Flönz, Zwiebelmett, Käse, Mettwurstchen, Leberwurst; mit Gewürzgurke, Zwiebeln und ABB Senf, dazu Brot & Butter	10,90

Salate & mehr

angemacht mit hausgemachtem Kräuterdressing, dazu servieren wir Baguette.

Gemischter kleiner Salat	3,50
Salat „Rustikal“ großer Salat mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln*	9,50
Salat „Rapunzel“ Feldsalat in Orangendressing mit krossem Speck, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und glasierten Cashewkernen	9,50
Salat „Pute“ großer Salat mit gebratener Putenbrust und Champignons	12,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat 	7,50
Wurstsalat vom Leberkäse mit Gewürzgurke und Zwiebeln in Essig-Öl, dazu Bratkartoffeln*	7,90
Rindercarpaccio mit Parmesan, Salatgarnitur, Pinienkernen und Olivenöl	9,90

Süppchen (hausgemacht)

Cappucino von der Erbse	3,90
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Rindfleischwürfeln	3,90
Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen 	4,50
Bayerische Leberknödelsuppe	4,50

Currywurst mit unseren hausgemachten Soßen

Currywurst „Düsseldorfer Art“ - chili-scharf	6,20
Currywurst „Berliner Art“ - fruchtig-pikant mit Schmorzwiebeln	6,20
Beilagen: Pommes frites, Bratkartoffeln oder Speck-Kartoffelsalat	

*unsere Bratkartoffeln werden aus frisch gekochten Pellkartoffeln mit Speck und Zwiebeln zubereitet
Für Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen halten wir eine spezielle Karte für Sie bereit.
Fragen Sie unser Servicepersonal

Brauhausküche

Wurstsalat vom Leberkäse mit Gewürzgurke und Zwiebeln in Essig-Öl, dazu Bratkartoffeln*	7,90
Hausgebackener Leberkäse mit 2 Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln*	8,90
Himmel & Ääd gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree, gebratenen Apfelscheiben und Schmorzwiebeln	8,90
Stockumer Haxenpfanne – ausgelöstes Haxenfleisch in Trauben-Speck-Soße, dazu Kartoffelpüree	11,90
Paniertes Stielkotelette mit Rahm-Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln	11,90
Hirschgulasch mit Speck-Rosenkohl, Semmelknödel und Preiselbeer-Birne	14,90
Klassische Rinderroulade , gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und Senf in eigener Soße, dazu Preiselbeer-Rotkohl und Klöße	16,90
Rheinischer Sauerbraten vom Rind , mit Rosinen und gehobelten Mandeln, dazu Preiselbeer-Rotkohl und Klöße	16,90
Wirtshausteller „Heideröschchen“ Speck, Mettwurst, Haxenfleisch und Leberknödel auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	16,90

bürgerliche Burger

Miniburger kleine saftige hausgemachte Bulette (Rind) im Brötchen mit Speck, Käse, Gurke, Zwiebeln, Soßen und Salatgarnitur ... mit Pommes frites + 3,00 €	5,20
Burger große saftige hausgemachte Bulette (Rind) im Brötchen mit Speck, Käse, Gurke, Zwiebeln, Soßen und Salatgarnitur ... mit Pommes frites + 3,00 €	8,50
Veggie -Burger 🌱 hausgemachtes vegetarisches Patty aus roten Linsen und Gemüse, aromatisch gewürzt im herzhaftem Brötchen mit Tomate und Käse, Gurke, Soßen und Salatgarnitur ... mit Pommes frites + 3,00 €	8,50

Steak

Argentinisches Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht) dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln*	19,90
Düsseldorfer Senfrostbraten Arg. Rumpsteak (ca. 250g Rohgewicht) unter einer knusprigen Haube aus dreierlei Senf, dazu Bratkartoffeln*	22,90
mit Kräuterbutter + 0,50 €	
mit Schmorzwiebeln + 1,50 €	Ofenkartoffel mit Kräuterquark + 1,50 €
mit Pfefferrahmsoße + 1,50 €	Beilagensalat + 3,20 €

*unsere Bratkartoffeln werden aus frisch gekochten Pellkartoffeln mit Speck und Zwiebeln zubereitet
Für Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen halten wir eine spezielle Karte für Sie bereit.
Fragen Sie unser Servicepersonal

Schnitzel vom Schweinerücken frisch paniert und gebraten

„Wiener Art“ mit Zitrone	8,90
„Jäger Art“ mit frischen Champignons in Rahmsoße	9,90
„Zigeuner Art“ mit Paprikastreifen in Tomatenrahmsoße	9,90
„Madagaskar“ mit grüner Pfeffersoße	9,90
„Düsseldorfer Art“ mit Altbier - Kümmelsoße	9,90
„Rheinische Art“ mit Schmorzwiebeln	9,90
„Holsteiner Art“ mit 2 Spiegeleiern	9,90
„Holzfäller Art“ mit 2 Spiegeleiern und Schmorzwiebeln	10,20
„Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken	10,40
„Italienische Art“ mit frischen Tomaten und hausgemachtem Pesto, überbacken mit Mozzarella	10,40

Beilagen (bitte wählen Sie)

Pommes frites	
Kroketten	
Bratkartoffeln*	
Speck-Kartoffelsalat	
nur mit Beilagensalat	
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	+ 1,50 €

Extras

Schnitzel von der Pute	+ 1,50 €
Beilagensalat	+ 3,50 €
Preiselbeeren	+ 1,00 €
Extra Soße	+ 1,50 €
Ketchup oder Mayonaise	+ 0,25 €

Nachtisch

Gemischtes Eis Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis	3,00
Krokant – Becher Vanille- und Schokoladeneis mit Eierlikör und Krokant	4,50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne und Fruchtgarnitur	4,90
Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanilleeis, Sahne und Fruchtgarnitur	5,90
Portion Sahne	0,50

Aperitifs

Prosecco	0,1 l	3,00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda	0,2 l	4,90

Bier vom Faß

Original Schlüssel Alt	0,25 l	2,10
(ebenso Krefelder oder Alt Schuß)	0,5 l	4,20
König Pilsener	0,25 l	2,30
(ebenso Radler oder Alsterwasser)	0,5 l	4,50
Erdinger Hefeweizen	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,50

Bier alkoholfrei aus der Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	2,60
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,33 l	2,80
Malztrunk	0,33 l	2,50

Wein – finden Sie auf unserer Weinkarte

Mineralwasser

Stiftsquelle Mineralwasser still oder sprudelnd	0,25 l	2,10
	0,75 l	5,30

Limonaden

Coca Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	0,2 l	2,20
Schweppes Lemon / Tonic	0,2 l	2,70

Säfte

Granini Apfelsaft / Orangensaft	0,2 l	2,70
--	-------	------

Fruchtschorlen

Apfelschorle klar	0,2 l	2,10
Apfel naturtrüb, Rhabarber-, Maracuja-, oder Schwarze Johannisbeerschorle	0,2 l	2,30

Heideröschchen

Das freundliche Wirtshaus

Whisky 4 cl - pur, mit Soda oder Cola

Johnnie Walker Red Label / Jameson / J&B	5,00
Jack Daniels	5,50

Longdrinks 4 cl

Wodka Lemon	6,20	Bacardi Cola	6,20
Gin Tonic	6,20	Campari Orangensaft	6,20

Heiße Getränke

Kaffee	2,10
Espresso	2,10
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2,90
Milchkaffee	2,90
Latte Macchiato	3,20
Tasse Schokolade mit Sahne	3,20
Glas Tee (Schwarz, Pfefferminze, Hagebutte, Grüner Tee)	2,10

Spirituosen 2 cl

Klares

Edelkorn	1,50	Jubiläums Aquavit	2,50
Samtkragen	1,50	Malteser Kreuz Aquavit	2,50
Tequila	2,20	Linie Aquavit	2,50

Kräuter

Fernet Branca	2,20	Ramazotti	2,20
Averna	2,20	Düsseldorfer Killepitsch	2,50
Jägermeister	2,20	Düsseldorfer Radschläger	2,50

Geister, Wässerchen & Spezialitäten

Obstler	2,20	Marille	3,00
Williamsbirne	3,00	Grappa di Barolo	3,00
Himbeergeist	3,00		

Likörchen

Ouzo	1,50	Baileys Irish Cream	2,50
Düsseldorfer Kirsch	2,20	Sambuca	2,50
Bessen Genever	2,20	Beschwipstes Nüsschen	2,50
