Altes Fischerhaus 1817

Am Alten Rhein 83, 40593 duesseldorf
+49 211 96838093

KOMPLETTE SPEISEKARTE

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Fischsuppe – Bouillabaisse „Art des Hauses“ **14,90 €**
Mit Edelfischfilets, Garnelen und traditionellen Gewürzen abgeschmeckt.

VORSPEISEN

Avocado Bruschetta mit gegrillten Garnelen **14,90 €**
Avocado auf knusprigem Baguette, dazu frische Garnelen mit Weißwein abgelöscht und mit leichter Knoblauchnote verfeinert.

Octopus Carpaccio **22,90 €**
Dazu einen Fenchel-Orangen Salat mit Zitronen Olivenöl und unserem hausgemachten Brot.

Hausgemachter, gebeizter Lachs (Wildfang) **20,90 €**
Serviert mit einem bunten Salat und eingelegten Zwiebeln. Dazu gibt es unser Senf-Honig Dressing.

Antipasti Platte für 2 Personen **22,90 €**
Mit gegrilltem Gemu se und erlesenen Käse- und Schinkenspezialitäten. Dazu servieren wir leckere Oliven, selbst gemachtes Aioli und Brot.

SALATE

Blattsalat mit gerösteten Nussen, Obst und unserem Hausdressing **16,90 €**
klassisch ohne weitere Beilage

Blattsalat mit gerösteten Nussen, Obst und unserem Hausdressing mit Maispoularde **20,90 €**
mit Maispoularde und frischen Kräutern

Blattsalat mit gerösteten Nussen, Obst und unserem Hausdressing mit Rinderstreifen **22,90 €**
mit Rinderstreifen

Blattsalat mit gerösteten Nussen, Obst und unserem Hausdressing mit Riesengarnelen **23,90 €**
mit Riesengarnelen

ADD ONS

Blattsalat mit Ceasar-Dressing 16,90 €
klassisch ohne weitere Beilage

Ziegenkäse im Panko Mantel VEGETARISCH 19,90 €
Mit knackigem Salat, Datteln mit Orangen-Chutney Sauce, gerösteten Mandeln und Walnu ssen.

PASTA

Gefullte Ravioli mit Steinpilzen und Truffeln VEGETARISCH 21,90 €
In einer leckeren Tru ffel-Rahm-Sauce, garniert mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten.

Grune Tagliatelle mit Lachs (Wildfang) 20,90 €
In einer Tomaten Sahne Sauce, garniert mit italienischem Parmesan.

Gnocchis in Gorgonzola Sauce und Baby-Spinat VEGETARISCH 19,90 €
Serviert auf einem Bett an Baby Spinat, verfeinert mit Wallnu ssen und karamellisierten Birnen.

FLEISCHGERICHTE

Senfrostbraten 34,90 €
Argentinisches Rumpsteak in einer Zwiebel-Senf Kruste, mit gebratenen Kartoffeln und lokalem Gemu se.

Saltimbocca 27,90 €
In einer Prosciutto-Haube mit Maispoularde, auf Ratatouille mit einem Polentataler an Portweinjus.

Argentinisches Rumpsteak (200g) 32,90 €
Auf buntem Gemu se, mit gebratenen Kartoffeln.

FISCHGERICHTE

Riesengambas ca. 350g mit Linguine (Wildfang) 36,90 €
In authentischer Tomaten Sauce, mit Knoblauch pikant verfeinert.

Kross gebratener Lachs (Wildfang) 29,90 €
Auf einem Basilikum-Petersilie-Kartoffelpu ree, an saisonalem Gemu se und unserer Hummer-Sauce.

Gebratenes Zanderfilet 29,90 €
Angerichtet auf Karotten-Honig Pu ree, an gegrillter Paprika und mit Chiasamen verfeinert.

Garnelen Pfanne 22,90 €
Mit bunter, gegrillter Paprika, pikant mit Knoblauch und Olivenöl verfeinert. Dazu servieren wir unser hausgemachtes Brot.

DESSERTS

Tarte Tatin VEGETARISCH — **9,90 €**
Französischer Apfelkuchen mit Karamell Sauce und Cappuccino Eis.

Schoko Mousse VEGETARISCH — **9,90 €**
Mit Beerenkompott, garniert mit Obst Stu cken.

Dreierlei Sorbets — **9,90 €**
Unsere 3 Sorbets.

Gemischter Eisbecher VEGETARISCH — **7,50 €**
Mit unserem Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis.

Vanilleeis mit Engelshaar VEGETARISCH — **9,90 €**
Übergossen mit Sauerkirsch Sirup.

Café Gourmand VEGETARISCH — **17,90 €**
Drei verschiedene Nachtisch-Spezialitäten, dazu servieren wir einen Espresso.

KÄSE PLATTE

Käse Platte VEGETARISCH — **14,90 €**
Exquisite Variation verschiedener Käsesorten. Komplettiert durch Feigensenf, Brot und Oliven.

SONSTIGES

Menü 1 — **59,90 €**
Terrine von der Entenleber, Rind- und Kalbssteak, Nougat-Semifreddo.

Menü 2 — **54,90 €**
Hausgebeizter Lachs, Rumpsteak, Mousse au Chocolat.

Menü 3 — **49,90 €**
Cappuccino vom Steinpilz, Lachsfilet, Sorbets.

Menü 4 — **49,90 €**
Salat, Zanderfilet, Kokos-Panna-Cotta.

Menü 5 — **49,90 €**
Octopus Carpaccio, Saltimbocca Maispoularde, Tiramisu.

Menü 6 — **59,90 €**
Fischsuppe, Rindermedaillons, Crêpes Suzette.