Reusch Gaststätte

Erftstraße 20, 40219 duesseldorf
+49 211 391033

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN & SALATE

Tagessuppe 8,50 €
Frisch nach Marktleistung zubereitet

Moules a l’escargot 13,50 €
Roh geöffnete Muscheln mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken

Burrata auf Radicchio VEGETARISCH 13,50 €
Cremige Burrata auf feinherbem Radicchio, veredelt mit fruchtigem Rote-Bete-Orangendressing und Walnüssen

Gratinierter Ziegenkäse VEGETARISCH 12,90 €
An bunten Blattsalaten mit unserem hausgemachten, süßen Senfdressing

Gemischter Salat der Saison 9,50 €

Putensalat 12,90 €
Gebratene Putenstreifen mit süß/saurem Joghurtdressing auf Marktsalat

UNSERE SPEZIALITÄTEN: MUSCHELN & MEER

Muscheln „Rheinische Art“ **22,00 €**
Der Klassiker im herzhaften Zwiebelsud, dazu traditionelles gebuttertes Schwarzbrot

„Wein und Butter“ **24,00 €**
Wie die „Rheinischen“ mit Wein anstelle von Wasser gekocht und mit einem guten Stich Butter verfeinert

Muscheln in Wein, Sahne & Kräutern **25,00 €**
In feiner Weißwein-Sahnesoße mit frischen Kräutern und ofenwarmem Baguette

Überbackene Muscheln **28,00 €**
Frisch geöffnet mit Emmentaler, Zwiebeln und Knoblauch gratiniert, dazu Steinofenbaguette

Miesmuscheln mit Nudeln **21,00 €**
Ausgelöste Muscheln in frischer Tomatensoße auf Spaghetti

Spaghetti mit Riesengarnelen **20,00 €**
In einer edlen Riesling-Safran-Sahnesoße

Rotbarschfilet **26,90 €**
Mit hausgemachter Remoulade, frischem Salat und Salzkartoffeln

Rheinischer Heringsstipp **16,50 €**
sauer eingelegter Hering in Sahnesoße nach „Hausfrauen Art“ mit krossen Bratkartoffeln

FLEISCHKLASSIKER & TRADITION

Original Wienerschnitzel **30,50 €**
Hauchdünne Kalbsschnitzel in goldgelber Panade mit erfrischendem Tomatensalat

Argentinisches Rinderfilet **41,00 €**
Das edelste Stück an pikanter Paprikasahnesoße, serviert mit Bratkartoffeln

Schweinefilet in Calvadosrahm **22,50 €**
Zarte Medaillons in harmonischer Apfel-Rahmsoße an cremigem Kartoffelpüree

Kalbsnieren in Senfsoße **22,90 €**
Für Kenner: Zart pointiert in Senf-Rahm, dazu hausgemachtem Kartoffpüree

Düsseldorfer Senfrostbraten **33,90 €**
Das Herzstück: Saftiges Entrecôte unter einer würzigen Düsseldorfer Senfkruste gratiniert, serviert mit krossen Bratkartoffeln

Argentinisches Rumpsteak **32,90 €**
medium gebraten mit Röstzwiebeln und Meerrettich dazu knusprige Bratkartoffeln

Lammfilets provencial **32,90 €**
Mit würziger Tomatensoße und Speckbohnen

Putengeschnetzeltes **18,50 €**
Zarte Streifen von der Putenbrust in einer sämigen Curry-Rahmsoße mit Basmatireis

Schweineschnitzel „Wiener Art“ **14,90 €**
Vom Landschwein, serviert mit unseren beliebten handgehobelten Bratkartoffeln

„Paprikasahne“ Naturschnitzel **19,50 €**
Naturschnitzel von der Schweineoberschale mit unserer unwiderstehlichen Champignon- Paprikasahnesoße und unseren Bratkartoffeln

Paniertes Kotelett **18,50 €**
großes Schweinekotelett – außen knusprig, innen zart und saftig mit Buttererbsen

Leberkäse „Hausmacher Art“ **14,00 €**
Mit frisch gebratenem Spiegelei und goldbraunen Bratkartoffeln

BEILAGEN

Speckbohnen	**6,50 €**
Buttererbsen	**6,00 €**
Bratkartoffeln	**5,50 €**
Kartoffelpüree VEGETARISCH	**5,50 €**
Beilagensalat	**5,50 €**
Paprikasahnesoße VEGETARISCH	**4,50 €**
Mayonnaise VEGETARISCH	**1,50 €**

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Crème Brûlée VEGETARISCH — **8,50 €**
Mit echter Vanille und handgeflämmter Karamellkruste

Mousse au Chocolat VEGETARISCH — **8,50 €**
Luftig-herbe Schokolade mit einem Klecks frischer Sahne

Café Gourmand — **9,50 €**
Vier kleine köstliche Desserts mit einem kräftigen Espresso