## Jeden Tag etwas Besonderes

Montag	"Himmel und Ähd" mit gebratenem Flöns und Röstzwiebeln auf Pürée dazu Apfelkompott	€ 13,90
Dienstag	Frische Leber "Berliner Art" mit Apfel und Zwiebeln auf Pürée, dazu Salat <sub>2</sub>	€ 13,90
Mittwoch	Frische grobe Bratwurst mit Gemüse und Pürée	€ 13,90
Donnerstag	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Butterreis und Salat	€ 13,90
Freitag	Rotbarschfilet im Eimantel   mit Kartoffelsalat   mit Salzkartoffeln und Salat	€ 16,80 € 17,80
Samstag	Hausgemachte Erbsensuppe mit Eisbeineinlage $_{\scriptscriptstyle 1}$	€ 5,80
Sonntag	Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Apfelkompott	€ 17,80

Täglich wechselnder Mittagstisch von Montag bis Freitag von 11.00 – 15.00 Uhr. Durchgehend warme Küche ab 11.00 Uhr.

# Für Ihre geschlossenen Gesellschaften

In unseren gemütlichen Räumen bieten wir Ihnen jede Meng Platz für Familien- oder Firmenfeiern oder sonstige Veranstaltungen. Für Reservierungen sprechen Sie uns bitte an.

Liebe Gäste, soweit Sie Informationen über verwendete Zusatzstoffe wünschen oder von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Wir halten eine entsprechende Liste mit den Angaben der verwendeten Zusatzstoffe bereit.

1=konserviert; 2=Antioxidationsmittel; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=mit Phosphat; 5=mit Farbstoff, 6=Süßungsmittel,

FREE WIFI | "Zur alten Töpferei" S: Gast-Zur-Alten-Toepferei | T: WPA | P: GastTopferei







Gulasch Restaurant & Veranstaltungs- GmbH | "Alte Töpferei" Niederrheinstraße 133 | 40474 Düsseldorf T +49 211 87 59 26 37 | F +49 211 87 59 26 38 | M +49 173 9 72 16 73 www.zur-alten-toepferei.de | info@zur-alten-toepferei.de







Leckeres zum Bier	Flammkuchen Ideal zur Vorspeise für 2 Personen oder als Hauptgang		
Tagessuppe (wechselnd) € 5,80	•		
Hausgemachte Gulaschsuppe <sub>3</sub> € 7,00	mit Speck, Zwiebeln, Créme fraîche, Lauch und Käse überbacken € 13,90		
Krüstchengulasch mit Brot € 12,90			
½ Metthappen <sub>1,2</sub> € 2,45	mit Tomaten, Mozzarella, frischem		
1⁄2 Käsehappen <sub>2,5</sub> € 2,45	Basilikum und Balsamico € 13,90		
½ Leberwursthappen <sub>1</sub> € 2,45	Thunfisch		
Düsseldorfer Flöns	mit Zwiebeln, Thunfisch, Oliven und Käse überbacken € 13,90		
mit Zwiebeln und Brot $_{1,3,6}$ $\in$ 5,70	Feuerige Französische Art		
Mittelalter Holländer mit Brot $_{1,5}$ $\in$ 6,10			
Strammer Max mit Spiegeleiern und Kartoffelsalat $_2$ $\in$ 11,90			
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und gebackener Petersilie 6 € 10,90	Italienische Art mit Grillgemüse, Parmaschinken Tomaten, Zwiebeln, Parmesan und Ruccola € 14,90		
Ardenner Bauernsülze mit  Bratkartoffeln und Remoulade <sub>1,3,6</sub> € 13,90	<b>Für Vegetarier</b> ohne Parmaschinken € 12,90		
3 Matjesfilets mit "Hausfrauen-Art" mit Bratkartoffeln <sub>2,3</sub> € 14,80	Lachs-Spinat mit Blattspinat, Tomaten und Räucherlachs € 15,90		
Speckpfannekuchen mit Salat auf Anfrage <sub>2</sub> € 13,90	Gourmot Fisch		
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade <sub>2,3</sub> € 17,90	Tomaten, buntem Gemüse und		

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln serviert.

Vorspeisen		<b>7öpfer-Hausbrett</b> ab 2 Personen mit Eisbein, Rostbratwürstchen,		
Tomatensuppe		Mettwurst, Leberkäse, Kasseler, Leberklöße, gebratenen Speck, Sauerkraut, Pürée und Bratkartoffeln		
mit frischem Basilikum € 5,10				
Bunter Salat		pro Person <sub>1,2</sub>	€.22,50	
mit Croutons	€ 7,20	Rindergulasch		
Rindercarpaccio mit Parmesan		mit Butternudeln und Salat	€. 17,80	
und kleiner Salatgarnitur	€ 14,80	Kalbsleber in Salbeibutter gebrate	en	
Krabbencocktail mit frischen Früc	hten	auf Pürée, dazu Salat €. 19,80		
und Baguette	€ 13,90	Wiener Schnitzel vom Kalb		
	, ,	mit Bratkartoffeln und Salat	€.25,80	
Deftiges		Schnitzel "Wiener Art"		
Gemüse "Bürgerlich" (wechselnd)		mit Pommes Frites und Salat	€.15,50	
mit Mettwurst <sub>1,2</sub>	€ 13,90	Schnitzel "Jäger Art"		
mit Kasseler <sub>1,2</sub>	€ 14,90	mit Pommes Frites und Salat	€.15,90	
Kasseler gebraten			,	
mit Sauerkraut und Pürée <sub>1,2</sub>	€ 14,90	Schnitzel "Zigeuner Art" mit Pommes Frites und Salat <sub>6</sub>	€.15,90	
Nürnberger Rostbratwürstchen			C. 10,70	
auf Sauerkraut mit Pürée 12	€ 13,90	Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahm mit frischem		
Putengeschnetzeltes "Züricher Art"		Gemüse und Bratkartoffeln	€ 19,80	
mit Butterreis und Salat € 15,80		-1-1-	0 20,00	
, Leberknödel auf Sauerkraut und Pürée		Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter.		
mit Speck, -Zwiebelsoße 1,2	€ 13,90	Bratkartoffeln und Salat <sub>1,2,3</sub>	€ 26,80	
Eisbeinteller auf Sauerkraut	·	"Düsseldorfer" Senfrostbraten	•	
und Pürée <sub>1,2</sub>	€ 13,90	mit Käse überbacken, mit		
1,2		Bratkartoffeln und Salat 123	€ 27,80	
Ofenfrische Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Pürée 12	€ 18,80	Pfannengerichte könnenbis zu 30 Minuten		
adi Sadoriki dat Tilit Taroc <sub>1,2</sub>	C 10,00	dauern.	· ····································	

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln serviert.

## Salatiges

Salatteller mit Shrimps

und Cocktaildressing 6

#### Salatteller mit Putenstreifen, Tomatenbrot mit Ziegenkäse Sweet-Chilli-Sauce und überbacken € 12,90 gebratenenen Champignons € 15,80

# € 16,90 Hits für Kids

Vegetarisches

		Fischstäbchen mit		
Rund um die Kartoffel		Pommes Frites und Remoulade	€	6,80
Ofenkartoffel an buntem Salat		Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Pürée 125	€	6,80
mit Kräuterquark	€ 11,90	Kinderschnitzel		
mit Käse überbacken <sub>2,5</sub>	€ 12,90	mit Pommes Frites	€	6,80
mit Shrimps & Cocktailsauce	€ 14,90	Nudeln mit Hackfleischsoße ₃€	€	6,80

### Pasta

Bandnudeln Bolognese	
mit Parmesan und Salat $_{\scriptscriptstyle 3}$	€ 12,90
Bandnudeln mit Basilikum,	
Pesto und Shrimps	€ 15,90

# Fischiges

Gebratenes Zanderfilet mit		
Kräutern der Saison, auf Weißwei	nsa	auce
mit Butterreis und Salat	€	20,8
Fischstähchen mit Pommes Frites	un	Ч

Fischstäbchen mit Pommes Frites und € 11,90 Remoulade

Nachspeisen

2,90	Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	€	6,90
5,90	Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern		
	an Vanillespiegel	€	6,90
	Kuchenauswahl	€	3,20
ce 0,80	Bitte beachten Sie unsere wechse Dessert-Angebote	elnd	en

Unsere Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln serviert.

