

Aperitif

Martini weiß oder rot	4,20	Kir Royal	5,90
Sherry medium oder trocken	4,00	VW Martini/Williamsbirne	5,90
Campari ¹ Soda oder Orange	5,60	Prosek original kroatisch	3,90
Aperol Spritz ^{1,10}	7,20		
Aperol, Prosecco, Spritzer Soda, Eis			

Vorspeisen

Dalmatinischer Prsut luftgetrockneter Schinken mit Oliven, Butter und Toast	11,90
Bulgarischer Schafskäse mit Oliven, Butter und Toast	10,90
Geräucherter Lachs mit Zwiebelringen, Meerrettich, Butter und Toast	13,50
„Heiß und Kalt“ Salat und Obst der Saison mit warmen Putenbruststreifen	15,90
Scampi in Olivenöl leicht pikant, mit Knoblauch	14,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast	10,90
1/2 Dutzend Weinbergschnecken in feiner Knoblauchsauce, dazu Toast	9,50

Suppen

Hühnersuppe ⁴ mit Einlage	6,50
Tomatencremesuppe mit Sahne	6,50
Zwiebelsuppe ⁴ „Französische Art“ mit Käse ¹ überbacken	6,90



Individuelle Anfertigungen
und höchste Qualität!

von der Linde
SCHMUCKGESTALTUNG

Die Goldschmiede am Benrather Rathaus

Sophienstraße 2 | 40597 Düsseldorf | Tel 0211 8793240
www.vonderlinde-schmuckgestaltung.de



IHR FAMILIENBETRIEB RUND UM'S GRÜN
**BLUMEN
SCHNEIDER**
FLORISTIK · FRIEDHOF · GARTEN



40599 Düsseldorf (Reisholz)
Eichelstraße 26
Tel.: 0211/741394

40599 Düsseldorf (Hassels)
Hasselsstraße 34A
Tel.: 0211/6502530



info@blumen-schneider.com
www.blumen-schneider.com



Für unsere kleinen Gäste

Kinder-Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, mit Pommes frites	10,90	Spaghetti mit Tomatensauce	9,90
Kinder-Cevapcici ⁴ mit Pommes frites	10,90	Putensteak mit Bandnudeln	11,50

Für den kleinen Appetit und unsere Senioren

Putengeschnetzeltes mit frischer Champignonrahmsauce und Spätzle	16,90	Lachssteak mit Salzkartoffeln	18,90
Putensteak mit Pfeffersauce ⁴ Kroketten und Gemüse	16,90	Penne nach „Art des Hauses“ mit Mozzarella, Tomaten, Parmaschinken, Pinienkernen und Knoblauch	15,50
Hühnerbrust vom Grill mit Ananas ² und Käse ¹ , überbacken, dazu Rösti-Ecken und Gemüse	16,90	Herren-Toast Rumpsteak auf Toast, mit gerösteten Zwiebeln und Spiegelei	20,90
Zwei Schweinemedallions mit Champignonsauce, Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln und Gemüse	18,50	Spaghetti in Zitronensahne mit Garnelen	20,90
Lady-Steak Rumpsteak 120 g, mit Kroketten, Broccoli und Kräuterbutter	22,90		

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse ¹	15,90	Spaghetti mit frischer Tomatensauce	14,50
Omelett mit gegrillten Auberginen und Zucchini	13,90	Gnocchi mit Tomaten, Pinienkernen und Rucola	16,90
Bandnudeln mit Rahmspinat	15,50	Folienkartoffel mit Crème fraîche-Schnittlauch-Quark, dazu gegrillte Champignons	14,50
Spaghetti Aioli Knoblauchspaghetti mit Chili	14,50		

Argentinische Steaks „Black Angus“

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie auf dem Grill zubereiten, sind ausschließlich frische „Black Angus“-Steaks aus Argentinien.

Hüftsteak	200 g	18,90
Hüftsteak	300 g	23,90
Rumpsteak	200 g	24,90
Rumpsteak	300 g	30,90
Filetsteak	200 g	29,50
Filetsteak	300 g	35,50

Beilagen

Pommes frites	4,50	Djuvecreis	4,70
Folienkartoffel	4,90	Champignonköpfe	5,90
Kroketten	4,20	Blattspinat	5,20
Schweizer Rösti	4,20	Broccoli	4,50
Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	4,90	Prinzessbohnen mit Speck ¹³	4,50
Butterreis	3,90	Salat vom Buffet	4,90

Saucen

Sauce Hollandaise	3,90	Pfifferlingsauce	4,50
Sauce Béarnaise	3,90	Pfeffersauce ⁴	4,20
Frische Champignonsauce	4,20		

Steak-Spezialitäten

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites	30,50	Pfeffersteak	33,90
Rumpsteak mit frischen Champignons, Broccoli und Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	30,90	zartes Filetsteak mit grüner Pfeffersauce ⁴ , dazu Butterreis und Kroketten	
Rumpsteak „Förster Art“ mit Pfifferlingrahmsauce, Rösti und Blumenkohl	30,50	Filetsteak „American“	33,90
		mit Speck ¹³ umwickelt, dazu Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln und Prinzessbohnen	

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*



**Wir.
Für Sie. Hier vor Ort.**

Maßstäbe / neu definiert



AXA Regionalvertretung **AVF GmbH**

Benrather Schloßallee 49-53, 40597 Düsseldorf, Tel.: 0211 7026260, avf-gmbh@axa.de

Spezialitäten vom Grill

Cevapcici⁴ mit Djuvecris und Pommes frites	17,50
Pljeskavica⁴ mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvecris und Pommes frites	19,90
Raznjici 2 Spieße mit Djuvecris und Pommes frites	17,50
Halbe-Halbe ein Spieß und drei Cevapcici ⁴ , mit Djuvecris und Pommes frites	17,90
Räuberspieß Rumpsteak, Schweinefilet, Kotelett, Hacksteak ⁴ , dazu Djuvecris und Pommes frites	22,50
Split-Teller Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak, mit Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	21,90
Argentinaspieß drei kleine Steaks (Rinderfilet, Roastbeef, Schweinefilet), mit Folienkartoffel	26,50
Dubrovnik-Teller drei Schweinemedallions mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Kroketten	22,50
Dalmatiner-Teller Kotelett, Fleischspieß, Pljeskavica ⁴ , Cevapcici ⁴ und ein Stück Schafskäse, dazu Djuvecris und Pommes frites	21,90
Gegrillte Leber mit gerösteten Zwiebeln, dazu Djuvecris und Pommes frites	17,50
Lustiger Bosnjak Rumpsteak, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Djuvecris und Pommes frites	29,90

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Nelleßen ImmoGroup 
Ihr Partner für Immobilienvermittlung und -verwaltung in Düsseldorf

• Immobilienvermittlung • Hausverwaltung • Individuelle Beratung

 ✓ Persönlicher Service ✓ Fachkompetenz ✓ Engagement

Henkelstr. 280 · 40599 Düsseldorf
☎ 0157 85053035
info@nellessen.immogroup.de
www.nellessen.immogroup.de

OPTIK-HÖRGERÄTEBÖLTER
Brillen – Hörgeräte – Kontaktlinsen

2x in Benrath
Cäcilienstr./Am Markt
Tel. 71 76 79
Hauptstr./Ecke Friedhofstr.
Tel. 71 75 20

Beratung ist unsere Stärke



Internationale Gerichte

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, mit Pommes frites und Gemüse	17,50
Champignonschnitzel mit frischer Champignonsauce und Pommes frites	17,90
Pfifferlingschnitzel vom Schweinefilet, mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	21,50
Pfefferschnitzel mit Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	17,90
„Zagreb“-Schnitzel gerollt, gefüllt mit Crème fraîche und Schafskäse, dazu Pommes frites	19,90
„Kruscan“-Schnitzel paniert, mit Champignonsauce, Sauce Hollandaise und Käse ¹ überbacken, dazu Butterreis und Kroketten	20,90
Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken ^{1,2,3} und Käse ¹ , dazu Pommes frites und Gemüse	19,90
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln und Gemüse	25,50
Schweinemedailles mit Blattspinat, Sauce Hollandaise und Käse ¹ überbacken, dazu Rösti	23,90
Ratsherrenteller drei verschiedene Steaks, dazu Spiegelei, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln	24,90

Lamm-Spezialitäten

Lamm-Kotelett vom Grill, mit Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln, Prinzessbohnen mit Speck ¹³ und Knoblauchsauce	32,50
Lammfilet vom Grill, mit Bratkartoffeln mit Speck ¹³ und Zwiebeln, Prinzessbohnen mit Speck ¹³ und Knoblauchsauce	32,50
Lamm-Grillteller mit Folienkartoffel, Prinzessbohnen mit Speck ¹³ und Knoblauchsauce	32,50

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*



Lackiererei Beulendoktor

- Hagelschäden
- Unfallinstandsetzung
- Leasingaufbereitung

Geben Sie sich nicht
mit halben Sachen zufrieden.

Schuchardstraße 10 · 40595 Düsseldorf · Telefon: 02 11 / 30 23 71 67

Pfannengerichte

Muckalica geschnetztes Schweinefilet mit frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Sauce, dazu Butterreis	21,90
Putengeschnetztes in feiner Champignonsauce, dazu Gnocchi	20,50
Ungarische Paprika-Leber geschnetzte Leber mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer pikanten Sauce, dazu Butterreis	20,50
Cikos Tokanj Schweinefiletspitzen in einer pikanten Champignonsauce, dazu Spätzle	21,90
Benrather Pfanne drei verschiedene Steaks in Champignonsauce, mit Kroketten und Broccoli	25,50
Filettopf drei verschiedene Filetstückchen in Pfifferlingrahmsauce, dazu Spätzle	26,50
Toskana-Pfanne Rinderfiletstückchen mit Champignons, Paprikaschoten und Oliven in pikanter Sauce, dazu Butterreis	25,50

Platten für zwei Personen

„Rathaus“-Platte pro Person: Rumpsteak, Schweinemedailon, Cordon Bleu, Sauce Hollandaise, Gemüse und Pommes frites	47,50
Hausplatte pro Person: Spieß, Cevapcici ⁴ , Schweinefilet, Pljeskavica ⁴ und kleines Wiener Schnitzel, dazu Djuvecreis, Gemüse und Pommes frites	49,90
Steakplatte „Benrath“ pro Person: Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet und Hüftsteak, dazu Butterreis, Kroketten, Broccoli und Pfeffersauce ⁴	55,00
Chateaubriand „Bristol“ zartes Rinderfilet mit feinem Gemüse umlegt, dazu Champignons, Reis, Kroketten, Sauce Hollandaise und Pommes frites	75,00

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*



SIE HABEN GESCHMACK!

Dürfen wir Ihnen einen
CUPRA servieren?



Geflügel

Putensteak „Hawaii“	19,90
natur vom Grill, mit Ananas und Käse ¹ überbacken, dazu Curryreis	
Putenschnitzel	18,90
paniert, mit Pfeffersauce, Butterreis und Kroketten	
Hähnchenpfanne „Mediterran“	19,90
Hähnchenbrust, Paprikaschoten, Champignons, Porree, Oliven, Kartoffeln und frische Kräuter	

Fisch-Spezialitäten

Baby-Calamares	20,90
vom Grill, mit Salzkartoffeln und Knoblauchsauce	
Schollenfilet¹²	23,90
mit Bandnudeln in Tomaten-Basilikumsauce	
Lachs	25,90
mit Penne in Käse-Lachs-Sauce ¹ und Porree	
Zanderfilet¹²	25,90
mit Weißweinsauce, dazu Salzkartoffeln und Broccoli	
Forelle	20,90
gegrillt oder „Müllerin“, dazu Salzkartoffeln	
Seezunge	36,90
mit Blattspinat und Salzkartoffeln	
Scampi am Spieß	29,90
sechs Stück vom Grill, mit Butterreis und Knoblauchsauce	
Dorade	23,90
mit Mangold und Salzkartoffeln untereinander	

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

„Wir sind Ihr kompetenter und zuverlässiger Ansprechpartner
als Steuerberater und in der Unternehmensberatung“

Thomas Kramp
Steuerberater



www.steuerberater-kramp.de

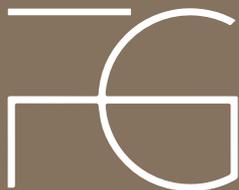
Südallee 77 • 40593 Düsseldorf-Urdenbach • ☎ 0211-97 263 820

Desserts

Palatschinken mit Konfitüre	7,80
Palatschinken mit Vanilleeis ¹ und heißer Schokolade	8,50
Palatschinken mit Vanilleeis ¹ und heißen Kirschen ¹¹	8,50
Vanilleeis ¹ mit heißer Schokolade und Sahne	6,50
Vanilleeis ¹ mit heißen Kirschen ¹¹ und Sahne	6,50
Eiscup „Toska“ Vanilleeis ¹ mit Bananenstückchen, Eierlikör und einem Sahnehäubchen	6,50
Bananen-Split Schokoladen- und Vanilleeis ¹ auf einer Banane, mit Sahne und Schokoladensauce	7,50
„Eiszwerg“ je eine Kugel Erdbeer- und Schokoladen-Eis, mit Sahne und Waffeltüte	4,50
Gemischtes Eis drei Kugeln Eis mit Sahne	5,90

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁵	3,10
Tasse Espresso ⁵	3,00
Tasse Cappuccino ⁵	3,90
Tasse Milchkaffee ⁵	4,20
Glas Tee	3,20
Tasse Kakao mit frischer Milch	4,20



ART OF BEAUTY

Franciska Glavas

✉ info@artofbeauty-fg.de

☎ +49 176 304 936 20

📍 Koblenzerstraße 25,
40593 Düsseldorf

🌐 www.artofbeauty-fg.de



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3,5}	Fl. 0,33 l	3,90	Apfelsaft	0,2 l	3,20
Coca Cola light ^{1,3,5,6}	Fl. 0,33 l	3,90	Apfelschorle	0,3 l	3,90
Fanta ^{1,3}	Fl. 0,33 l	3,90	Orangensaft	0,2 l	2,90
Sprite ²	Fl. 0,33 l	3,90	Kirsch-Fruchtsaft	0,2 l	3,20
Mineralwasser	Fl. 0,25 l	3,30	Schwarzer Johannisbeersaft	0,2 l	3,20
Stilles Wasser	Fl. 0,25 l	3,30	Tomatensaft	0,2 l	3,50
Mineralwasser	Fl. 0,75 l	7,10	Orangina	0,25 l	3,90
Schweppes ^{es} ORIGINAL BITTER LEMON ¹⁰	0,2 l	3,40	Bio Rhabarberschorle	0,33 l	4,10
Schweppes ^{es} INDIAN TONIC WATER ¹⁰	0,2 l	3,40	Bio Zitronenschorle	0,33 l	4,10
Schweppes ^{es} AMERICAN GINGER ALE ¹⁰	0,2 l	3,40			

Biere

 Füchschent Aht	0,25 l	3,00	Malzbier	0,33 l	3,90
 Krombacher	0,30 l	3,60	 Füchschent Aht alkoholfrei	0,33 l	3,90
 Krombacher 	0,50 l	5,50	 Krombacher 	0,33 l	3,90
			 Krombacher 	0,50 l	5,50

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,80	Ouzo 12	2 cl	2,80
Malteser Aquavit	2 cl	3,10	Gilbert Calvados	2 cl	3,50
Jubiläum Aquavit	2 cl	3,10	Grappa Nonino Vuisinar	2 cl	4,20
Linie Aquavit	2 cl	3,10	Sambuca	2 cl	2,90
Schladerer Kirschwasser	2 cl	3,50	Samtkragen	2 cl	3,00
Schladerer Williams Christ	2 cl	3,50	Wodka	2 cl	2,90
Metaxa	4 cl	3,80	Baileys	4 cl	3,90
Slivovic	2 cl	2,90	Sierra Tequila	2 cl	3,00
Julischka	2 cl	2,90	Genever	2 cl	2,90
Bommerlunder	2 cl	2,90	Prinz Alte Williams-Christ-Birne	2 cl	4,20
Berentzen Apfelkorn	2 cl	2,70			

Bitter/Halbbitter

Ramazzotti	2 cl	2,90	Underberg	2 cl	2,90
Averna	2 cl	2,90	Fernet Branca	2 cl	2,90
Kümmerling	2 cl	2,90	Pelinkovac	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,90	Killepitsch	2 cl	2,80



FAKO-M

EINE STARKE GRUPPE

Fako-M Getränke GmbH & Co. KG | Am Fuchsberg 1
41468 Neuss | Tel: +49 2131 934-0 | www.fako-m.de

Whiskey und Cognac

Johnnie Walker	4 cl	4,70	Hennessy V.S.O.P.	4 cl	5,20
Ballantines	4 cl	4,70			
Jack Daniels	4 cl	5,40	Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	5,40

Weinbrände

Asbach Uralt	4 cl	3,50	Cardenal Mendoza	4 cl	5,90
Mariacron	4 cl	3,40			
Carlos I. Primero	4 cl	5,20	Gran Duque D'Alba	4 cl	5,90

Offene Weißweine

Grau Burgunder, trocken	0,20 l	5,60	Grasevina, halbtrocken	0,20 l	5,60
Pinot Grigio, trocken	0,20 l	5,60	Laski Riesling, lieblich	0,20 l	5,60
Rheingau Riesling, trocken	0,20 l	5,60	Weinschorle	0,20 l	5,40

Offene Rotweine

Peljesac, halbtrocken	0,20 l	5,60	Merlot, trocken	0,20 l	5,60
Dalmatiner, lieblich	0,20 l	5,60	Côtes du Rhône, trocken	0,20 l	5,60

Offene Roséweine

Weissherbst, mild	0,20 l	5,60	Opol Split, trocken	0,20 l	5,70
-------------------	--------	------	---------------------	--------	------

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig
6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten
12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

13 enthält Nitritpökelsalz
14 enthält Taurin
20 Pfanne ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr
Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Flaschenweine, rot

Salice Salentino	0,75 l	24,00
Primitivo Virtuoso	0,75 l	26,00
Valpolicella Riposato	0,75 l	24,00
Dingac	0,75 l	29,00

Flaschenweine, weiß

Chablis	0,75 l	26,00
Posip	0,75 l	25,00
Pinot Grigio	0,75 l	25,00
Vernaccia di San Gimignano Teruzzi	0,75 l	25,00
Grauburgunder, Heger	0,75 l	27,00

Schaumweine

Geldermann trocken	0,75 l	27,50
Prosecco Canaletto DOC Brut	0,75 l	27,50
Piccolo Prosecco	0,20 l	8,50
Piccolo Geldermann	0,20 l	8,50
Glas Sekt	0,10 l	4,30

Champagner

Champagne Brut Reserve Taittinger Reims	0,75 l	65,00
Piccolo Champagne Moët & Chandon	0,20 l	19,90



Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.

Selbstverständlich sind alle Speisen auch zum Mitnehmen³⁵.