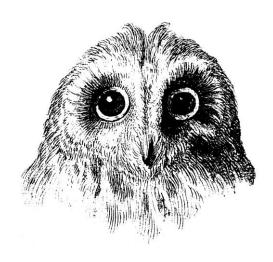
G A L E R I E RESTAURANT | BIERGARTEN



Öffnungszeiten

Mo - Do 15:00 - 23:00

Fr, Sa - So /Feiertag 12:00 - 23:00

Küchenzeiten

Mo - Do 15:00 - 21:00

Fr, Sa - So /Feiertag 12:00 - 21:00

Wir akzeptieren Kartenzahlungen ab einem Gesamtbetrag von 10,00 €

KLEINE SPEISEN

Laugenbrezel 6,b,i	3,00 €
Zwei Weißwürste 6,b,i,d Laugenbrezel süßer Senf 6a	5,90 €
Käsesticks 1,9,b,c,f Cornichons Brot 6a	5,10 €
Salami _{5,8} Cornichons Brot _{6a}	5,10 €
Oliven mit Brot 6a,b,c,f,i	5,10 €
Aioli mit Brot 6a,b,c,i	5,50 €
Kräuterquark mit Brot _{6a,b,c,i}	5,50 €
Bitte wählen Sie zwischen Landbrot oder Kümmelbrot b	,c,i,k

<u>SUPPEN</u>	
Erdnuss Creme Suppe mit Möhren Zwiebel Erdnussbutter rotem Curry Honig Kokosmilch	9,50 € ;
Linsensuppe hausgemacht frischem Wurzelgemüse Kartoffeln, Creme fraiche knusprigen Speckstreife	9,50 € en

Süßkartoffel -Möhrencremesuppe 9,50 €

Chili |Kokosmilch|Backerbsen

SALATE

kleiner gemischter Salat 1 vegan 7,50 €

Verschiedene Blattsalate Wildkräuter | Gurke

Kirschtomaten

Gemischter Salat 1 vegan 13,90 €

Verschiedene Blattsalate

Wildkräuter | Gurke

Kirschtomaten

Gemischter Salat 1 mit 18,50 €

Hähnchenbrustfilet

Verschiedene Blattsalate

Wildkräuter | Gurke

Kirschtomaten

Gratinierte Ziege 1,c,k 18,50 €

Blattsalate | Wildkräuter | Gurke

Kirschtomaten | gratinierter

Ziegenkäse | Walnüsse

Cranberries

Gemischter Salat 1 mit 19,50 €

Spiegelei und Bratkartoffel

Blattsalate | Wildkräuter | Gurke

Kirschtomaten

Bitte wählen Sie

zwischen unserem hausgemachten

Himbeerdressing2, Balsamico-Honig-

Senfdressing 6a oder Essig/Olivenöl.

OFENKARTOFFELN

vegetarisch c 12,50 €

Kräuterquark | kleiner Salat 1

mit Hähnchenbrustfilet c 17,90 €

Kräuterquark | kleiner Salat 1



HAUPTSPEISEN

Kartoffelstampf 12,50 €

Endiviensalat| Speckwürfel

Quark Dipp |Balsamico

Rindergulasch b,i 19,50 €

Spätzle | kleiner Salat 1

Hamburger im Laugenbrötchen 16,50 €

Rindfleisch | Kartoffelecken

Schmorzwiebel|Tomate |Gurken 13fdim

Cheeseburger im Laugenbrötchen 17,50 €

Rindfleisch | Kartoffelecken

Schmorzwiebel | Tomate | Gurken 13,fdim

Kalbsschnitzel $_{5,6,7,8}$ 29,50 €

Bratkartoffel | Salat | Preiselbeeren

<u>FLAMMKUCHEN</u>

Crème fraiche Kirschtomaten Mozzarella 1,9 Rucola	
Original Elsässer Art b,c Crème fraiche Bacon rote Zwiebeln Mozzarella 1,9	14,50 €
Camembert 6a,b,c,L Crème fraiche Rucola Preiselbeeren,9	15,50 €
Ziegenkäse 6a,b,c,L Crème fraiche Rucola Honig Walnüsse 9	15,50 €

Mediterran vegetarisch b,c,i 14,50 €



PFANNKUCHEN

Pfannkuchen mit Zimt und Zucker mbci	8,40 €
Pfannkuchen mit Zucker und Nutella mbci	10,90 €
Pfannkuchen mit frischen Waldbeeren _{mbci}	14,50 €
Pfannkuchen mit frischen Äpfeln mbci	11,90 €
oder flambiert mit Calvados	15,30 €
Pfannkuchen mit Speck mbci	11,90 €



DESSERT

warmer Apfelstrudel	7,50 €
mit Vanillesauce 2 mbci	
Brownie mbci	6,8o €
mit Toffee und Sahne	
Spanischer Mandelkuchen mbci	7,80 €
mit cuarenta y tres und Sahne	
(alkoholhaltig)	

<u>GETRÄNKE</u>

KAFFEE & Co

Kaffee 11	3,20 €
Espresso 11	3,10 €
Doppio 11	5,20€
Cortado 11	3,60 €
Milchkaffee 11	4,20 €
Cappuccino 11	4,20 €
Latte Macchiato 11	5,20 €
Latte Macchiato Pumpkin Spice11	6,20 €
Irish coffee 11 (mit Whiskey)	9,90€

Aroma

(Haselnuss, Caramel, Vanille) +1,00 €

<u>Tee</u>

Schwarzer Tee	3,50 €
Grüner Tee	3,50 €
Rooibos Tee	3,50 €
frische Minze	4,50 €
frische Minze	4,90 €
mit Ingwer und Orange	

Heiße Getränke

Heißer Aperol	8,90€
Heiße Schokolade	4,50 €
(im Winterhalbjahr)	
Heiße Schokolade mit Sahne	5,20 €
(im Winterhalbjahr)	

GETRÄNKE

Compine A

BIER VOM FASS

Original Schlüssel Alt

0,25 1 / 0,4 1 3,00 € / 5,60 €

König Pilsener

0,3 1 / 0,4 1 3,90 € / 5,60 €

Radler (Sprite)

0,3 l / 0,4 l 3,90 € / 5,60 €

Früh-Kölsch (Wintergarten)

0,2 1 / 0,4 1 3,00 € / 5,60 €

Erdinger Weissbräu 0,5 l 6,10 €



BIER ALKOHOLFREI

Erdinger Weissbräu 0,5 l 6,10 € Flensburger 0,33 l 3,90 €

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Viva con agua	3,50 €
1 . /1	

leise/laut 0,33 l

Viva con agua 7,90 €

leise/laut 0,75 l

Coca-Cola 1,4	0,33 l	4,50 €
Cola Zero 1,4	o,33 l	4,50 €
Fanta 1,3	o,33 l	4,50 €
Sprite 1,3	o,33 l	4,50 €

Thomas Henry 0,2 l

Tonic Water 10	3,90 €
Bitter Lemon 8,10	3,90 €
Ginger Ale 8	3,90 €

SAFTSCHORLEN

Rhabarberschorle _{2,3}	0,2/0,4 l 3,00/5,60 €
Maracujaschorle 2	0,2/0,4 l 3,00/5,60 €
Apfelschorle <i>trüb</i> ₂	0,2/0,4 l 3,00/5,60 €
Johannisbeerschorle ₂ ,	3 0,2/0,4 l 3,00/5,60 €

<u>SÄFTE</u>

<u>GETRÄNKE</u>



OFFENE WEINE

Weißwein

Blanc de Noir 0,2 l	7,20 €
Schorle 0,2 l	5,90 €
Flasche ıl	32,50 €
Rußbach Riesling 0,2 l	7,70 €
Schorle 0,2 l	6,40 €
Flasche ıl	34,50 €
Kiefer Grauburgunder 0,2 l	7,70 €
Schorle 0,2 l	6,40 €
Flasche 1l	34,50 €

Rotwein

Montepulciano 0,2 l	7,20 €
als Flasche 1l	33,00 €
Merlot 0,2 l	7,50 €
als Flasche ıl	34,50 €
Cabernet Sauvignon 0,2 l	7,50 €
als Flasche 1l	34,50 €

Roséwein

Leichtigkeit des Seins 0,2 l	7,50 €
als Flasche 0,75 l	24,50 €

<u>GETRÄNKE</u>



PERLIG

Aperol Spritz 2 0,2 l	8,90 €
Aperitivo Spritz 2 0,2 l (alkoholfrei)	8,90 €
Campari Spritz 2 0,2 l	8,90 €
Lillet Wild Berry 2 0,2 l	8,90 €
Sarti Spritz 2 0,2 l	8,90 €
Limoncello Spritz ₂ 0,2	8,90 €
Crodino alkoholfrei 2 0,2 l	6,60 €

Sekt Ohlig Edition B&S

0,2	7,20 €
o,75 l	22,00 €

Prosecco

0,2	7,20 €
o,75 l	18,50 €

Aperol Tree ₂ 33,60 € 4 x Aperol Spritz 0,2 l

im Baumständer



<u>GETRÄNKE</u>

GIN TONIC

Tanqueray Gin	9,40 €
Bombay Sapphire Gin	8,50 €
Hendrick's Gin	10,50 €

& Thomas Henry Tonic Water

<u>LIKÖR</u> 2cl

Bailey's Irish Cream 1,2,3	2,90 €
Amaretto	2,80 €

GRAPPA

Cellini Oro Grappa 2cl 3,40 €

COGNAC & BRANDY 2 cl

Osborne Veterano	3,10 €
Remy Martin	4,10 €

RUM (weiß) 2 cl

Bacardi White Rum 3,60 €

WHISKY 4 cl

Johnnie Walker Red	5,00€
Bulleit Bourbon	6,50 €
Glennfiddich 12 J.	6,50 €

BRÄNDE 2 cl

Schladerer Williamsbirne 4,10 €

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN 2cl

Smirnoff Red Label Vodka	2,80 €
Düsseldorf Edelkorn	2,30 €
Düsseldorfer Krumme	3,00 €
Tequila Sierra Silver	2,80 €
Jägermeister	2,80 €
Killepitsch	3,00 €
Averna 4cl	4,50 €
Ramazotti 4cl	4,50 €
Calvados	3,30 €
Sambuca	2,80 €

GALERIE

RESTAURANT | BIERGARTEN



OUSSELDORS

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel, 5 mit Cyclamat, 6 mit Süßungsmittel Aspartam, 6a Phenylalaninquelle, 7 mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 mit Phospat, 9 geschwefelt, 10 Chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, b mit Ei oder Eierzeugnisse, c mit Milch oder Milcherzeugnisse, d mit Senf oder Senferzeugnisse, e mit Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, f mit Sulfiten, g mit Soja oder Sojaerzeugnisse, h mit Schalenfrüchten, i Gluten oder Glutenerzeugnisse, k mit Sesam oder Sesamerzeugnisse, L mit Fisch oder Fischerzeugnisse, m mit Nüssen oder Nusserzeugnisse, o mit Lupinen oder Lupin-Erzeugnisse, p mit Weich- oder Krebstieren oder Erzeugnissen daraus

FEIERN SIE IM BURGHOF

Suchen Sie die optimale Location für:

Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, Ausflüge, Jubiläen oder Firmenevents?

Für Ihre Festlichkeiten bieten wir neben einem unvergleichlichen Ambiente, Buffets und Menüs nach Ihren Wünschen.

Näheres unter:

www.galerie-burghof.de info@galerie-burghof.de

Husemann GmbH & Co KG

Tel: 0211 40 14 23 0211 40 50 734

oder besuchen Sie unsere Facebook-Seite!

Sprechen Sie uns an. Wir helfen gerne!

Adventszeít



Adventsflammkuchen

mít Äpfel , ∨aníllesauce, Zímt, Rumrosínen und Mandelblätter 15,50 €

Adventspfannekuchen

mít Äpfel 'Zímt'Zucker Rumrosínen und Mandelblätter 14,90€

Weihnachtsfeier

Wenn Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns abhalten möchten, sprechen Sie uns bitte an.

Gemeinsam machen wir Ihre Weihnachtsfeier zu etwas Besonderm.