

Vorspeisen & kleine Gerichte

Starters & small dishes

Panini Rustica	6,00 €
Guacamole / Parmaschinken / Tomate und Manchego <i>panini topped with guacamole / Parma ham / tomato and Manchego</i>	
Pulled Pork Wrap	8,50 €
Wrap mit gesmokter Schweineschulter, roten Zwiebeln, Römersalat, Cole Slaw und BBQ Sauce <i>wrap filled with pulled pork, red onions, romaine lettuce, coleslaw and BBQ sauce</i>	
Thunfisch Carpaccio	12,50 €
mit Tahina-Marinade und Wildkräutern <i>tuna carpaccio marinated with tahini and wild herbs</i>	
Beef Tatar	14,50 €
mit Trüffelmayonnaise und Crostini <i>beef tartare with truffle mayonnaise and crostini</i>	

Suppen

Soups

Tomatencremesuppe	5,50 €
mit Basilikumpesto <i>tomato soup with basil pesto</i>	

Salate

Salads

Caesar Salat	11,50 €
Römersalat mit Maispouardenbrust, gehobeltem Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing <i>romaine lettuce with corn fed chicken breast, parmesan shavings, croutons and Caesar dressing</i>	
Wildkräutersalat	10,50 €
mit kandierten Walnüssen, Hummus und Granatapfelkernen <i>herbal salad with candied walnuts, hummus and pomegranate seeds</i>	
Rucolasalat	12,50 €
mit Tandoori-Garnelen und Kirschtomaten <i>rocket with tandoori prawns and cherrytomatoes</i>	

Gerne ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen mit einer entsprechenden Speisekarte behilflich

Alle Preise inkl. 19% MwSt. und Service

Pasta / Risotto

Wir verwenden frische Pasta aus der Manufaktur San Mario
We serve fresh pasta by San Mario

Fettuccine Funghi	7,50 €
in Kräutersahnesauce mit Pilzen der Saison <i>fettuccine with a herbal crème sauce and seasonal mushrooms</i>	
Tagliarini „Verdura“	9,50 €
mit pikanter Tomaten-Gemüse-Sauce und Joghurt <i>tagliarini with zesty tomato vegetable sauce and yoghurt</i>	
Tagliatelle Bolognese	10,50 €
vom Kalb mit Frühlingslauch <i>tagliatelle with veal Bolognese and spring onions</i>	
Pansit	11,50 €
philippinische Nudeln mit Maispouardenbrust, Teriyaki Sauce und Cashewkernen <i>Philippine pasta with corn fed chicken breast, teriyaki sauce and cashew nuts</i>	
Schwarze Tagliarini	14,50 €
mit Riesengarnelen und tomatisierter Sauce <i>black tagliarini with king prawns and tomato enriched sauce</i>	
Tagliarini Trüffel	14,00 €
mit frischen Trüffeln der Saison und gehobeltem Parmesan <i>tagliarini topped with freshly grated seasonal truffle and parmesan shavings</i>	
Risotto	11,50 €
mit Shiitake Pilzen, grünem Spargel, getrockneten Tomaten und Parmesanchips <i>risotto with shiitake, green asparagus, sun dried tomatoes, pine nuts</i>	

Fisch

Fish

Thunfischsteak im Pfeffermantel	22,50 €
auf konfierten Shiitake Pilzen und Süßkartoffel-Mousseline <i>pepper crusted tuna steak on shiitake confit and sweet potato mousseline</i>	

Weitere Fischgerichte entnehmen Sie der Wochenkarte
Additional fish dishes can be found in our weekly menu

Steaks vom Grill

Grilled steaks

Wir verwenden ausschließlich Black Angus Rind, aus "Grain Fed" Aufzucht (mindestens 6 Monate Getreidefütterung), das sich in Marmorierung und Fleischgeschmack abhebt
Our carefully selected black angus beef is at least 6 month grain fed which makes the difference in marbling and taste
(Die Gewichte verstehen sich als Rohgewicht)

gegrilltes Kalbsrückensteak am Knochen

grilled bone-in veal steak



300 g 24,50 €

gegrilltes Entrecôte

grilled entrecote



300 g 26,50 € 400 g 31,50 €

gegrilltes Rinderfilet

grilled beef tenderloin



180 g 24,50 € 250 g 29,50 €

Saucen / sauces

Grüne Pfeffer-Sauce
green pepper sauce

Rotwein-Schalotten-Jus
red wine shallot au jus

BBQ-Teriyaki-Sauce
BBQ teriyaki sauce

Kräuterbutter
herbal butter

Trüffelmayonnaise
Truffeled mayonnaise

jede Sauce 2,50 €

Beilagen / Side dishes

Rosmarinkartoffeln
potatoes with rosemary

3,00 €

Grüner Spargel
green asparagus

6,50 €

Knoblauch Baguette
garlic bread

3,00 €

Mediterranes Gemüse
mediterranean vegetables

3,50 €

Potato Wedges
*mit hausgemachtem Ketchup
with homemade ketchup*

3,50 €

Beilagen Salat
side salad

3,50 €

Süßkartoffelpürée
mashed Sweet potatoes

4,50 €

Beilagen Mix ab 2 Pers.
Mixed side dishes for two

12,50 €

Burger

alles 100% Hausbar für euch!

*Brötchen aus eigener Produktion, Ketchup und BBQ-Sauce nach dem Rezept
unseres Küchenchefs Dennis.*

Wagyu Beef Burger

17,50 €

frisch durchgelassenes Wagyu Rindfleisch im Brioche Bun mit
Zwiebelrelish, Tomate und Ketchup, dazu reichen wir Potato Wedges
mit Cajun Swamp Sauce

*Wagyu beef burger in a brioche bun with onion relish, tomato and
ketchup, with potato wedges and Cajun swamp sauce*

Shredded Beef Burger

14,50 €

mit Avocado-Mango-Salsa, Tomate und BBQ-Teriyaki-Sauce, dazu
reichen wir Potato Wedges mit Cajun Swamp Sauce

*shredded beef burger with an avocado mango salsa, tomato and BBQ
teriyaki sauce, with potato wedges and Cajun swamp sauce*

Dessert *Deserts*

Käse Tarte mit geriebenem Manchego <i>cheese tarte with grated Manchego</i>	5,50 €
Crème Brûlée von der Passionsfrucht mit Schokoladensorbet <i>passionfruit crème brûlée with chocolate sorbet</i>	6,50 €

Die Gebote der Hausbarküche

1. Das Handwerk

„Selbstgemacht heißt das Zauberwort“

Unsere Gerichte werden frisch von uns, nach hauseigenen Rezepten zubereitet

2. Das Produkt

Wir verwendet qualitativ hochwertige regionale, sowie saisonale Produkte, wenn immer möglich

3. Die Innovation

Wir probieren, testen und holen die Trends von Morgen schon heute auf den Teller

4. Die Kreativität

„Das Auge isst mit“

Kreatives, optisch ansprechendes Anrichten ist uns wichtig

5. Das Ehrgefühl

Erst wenn die Gebote 1 bis 4 erfüllt sind,
sind wir zufrieden
100% Hausbarküche für Euch

Ihr Event in der

H A U S B A R

Nutzen Sie unsere Bar für Ihre Veranstaltung. Ob im kleinen Rahmen oder als großes Event, die Hausbar bietet Ihnen die passende Location in freundlicher Atmosphäre.

Unser professioneller Service spricht für sich und lässt keine Wünsche offen.

Gerne stellen wir für Sie ein individuelles Programm zusammen.
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Telefon: (0211) 21 07 44 99

www.hausbar-duesseldorf.de