

## Vorspeisen & kleine Gerichte

### *Starters & small dishes*

<b>Bruschetta</b>	<b>6,00 €</b>
Tomaten, Basilikum und Olivenöl <i>Bruschetta with tomatoes, basil and olive oil</i>	
<b>Shredded Beef Hand Roll</b>	<b>8,50 €</b>
Wrap mit gesmoktem Rindfleisch, roten Zwiebeln, Sour Creme, Römersalat und BBQ Sauce auf Cole Slaw <i>wrap filled with shredded beef, red onions, sour crème, romaine lettuce and BBQ sauce on coleslaw</i>	
<b>Carpaccio</b>	<b>12,50 €</b>
vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan <i>beef filet Carpaccio with rocket and parmesan</i>	
getruffelt / <i>truffled</i>	<b>16,50 €</b>

## Suppen

### *Soups*

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

## Salate

### *Salads*

<b>Caesar Salat</b>	<b>11,50 €</b>
Römersalat mit Maispouardenbrust, gehobeltem Parmesan, Croutons und Caesar-Dressing <i>romaine lettuce with corn fed chicken breast, parmesan shavings, croutons and Caesar dressing</i>	
<b>Wildkräuter Salat</b>	<b>11,50 €</b>
mit gegrilltem Ziegenkäse und Beeren-Nuss-Chutney <i>herbal salad and grilled goat cheese with berry-nut-chutney</i>	
<b>Rucolasalat</b>	<b>13,50 €</b>
mit gegrillten Flank Steak Streifen und getrockneten Tomaten <i>rocket with grilled flank steak stripes and sundried tomatoes</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*

<b>Fettuccine Funghi</b> in Kräutersahnesauce mit Pilzen <i>fettuccine with a herbal crème sauce and mushrooms</i>	<b>7,50 €</b>
<b>Tagliatelle Bolognese</b> vom Kalb mit Frühlingslauch <i>tagliatelle with veal Bolognese and spring onions</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Pansit</b> Tagliarini mit Maispouardenbrust, Teriyakisauce und Cashewkernen <i>tagliarini with corn fed chicken breast, teriyaki sauce and cashew nuts</i>	<b>11,50 €</b>
<b>Penne Lachs</b> mit Kräutersahnesauce <i>Penne with salmon with a herbal-crème sauce</i>	<b>12,50 €</b>
<b>Schwarze Tagliarini</b> mit Riesengarnelen und tomatisierter Sauce <i>black tagliarini with king prawns and tomato enriched sauce</i>	<b>14,50 €</b>
<b>Tagliarini Trüffel</b> mit frischen italienischen Trüffeln und Parmesan <i>tagliarini topped with freshly grated italian truffle and parmesan</i>	<b>15,50 €</b>
<b>Pikantes Hühner Risotto</b> mit Erdnussbutter und Frühlingslauch <i>spicy chicken risotto with peanut butter and spring onions</i>	<b>11,50 €</b>

## Fisch *Fish*

<b>Lachssteak</b> auf Wurzelgemüse, Kräuterkartoffeln und Tomatensugo <i>salmon on root vegetables, herbed potatoes and tomato sugo</i>	<b>18,50 €</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------

**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 Wochen Getreidefütterung), das sich in Marmorierung und Fleischgeschmack abhebt

*Our carefully selected black angus beef is at least 6 weeks grain fed which makes the difference in marbling and taste*

*(Die Gewichte verstehen sich als Rohgewicht)*

#### gegrilltes Flank Steak vom Kalb

*grilled veal flank steak*

#### gegrilltes Entrecôte

*grilled entrecote*

#### gegrilltes Rinderfilet

*grilled beef tenderloin*



300 g 21,50 €



300 g 24,50 € 400 g 29,50 €



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

#### Kräuterkartoffeln

*potatoes with herbs*

#### Knoblauch Baguette

*garlic bread*

#### Potato Wedges

*mit hausgemachtem Ketchup  
with homemade ketchup*

#### Kartoffelpürée

*mashed potatoes*

*getrüffelt / truffled*

3,00 €

3,00 €

3,50 €

3,50 €

7,50 €

#### Mediterranes Gemüse

*mediterranean vegetables*

#### Beilagen Salat

*side salad*

#### Blattspinat mit Cashews

*Spinach with chashew*

3,50 €

3,50 €

5,50 €

## Burger

### *alles 100% Hausbar für euch!*

*Brötchen aus eigener Produktion, Ketchup aus sonnengetrockneten Tomaten und Cajun Swamp Sauce nach dem Rezept unseres Küchenchefs Dennis.*

#### **Crunchy Cheese Burger**

13,50 €

*250g frisch durchgelassenes Rindfleisch, Tomate, Gurke, Käse und Bacon, dazu reichen wir Potato Wedges mit hausgemachtem Ketchup  
250g beef patty, tomato, pickle, cheese and bacon, with potato wedges and homemade ketchup*

#### **Shredded Beef Burger**

14,50 €

*gesmoktem Rindfleisch mit Cajun Swamp Sauce, Gurke, Tomate und Röstzwiebeln dazu reichen wir Potato Wedges mit Ketchup  
shredded beef burger with cajun swamp sauce, pickles, tomato and fried onions, with potato wedges and homemade ketchup*

## Dessert *Deserts*

<b>Schokoladen Brownie</b> mit Erdnussbuttereis <i>brownie and peanut butter ice cream</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Crème Brûlée</b> mit Himbeersorbet <i>crème brûlée with raspberry sorbet</i>	<b>5,50 €</b>

### 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](http://www.hausbar-duesseldorf.de)