

# Die neue Deutsche Volksküche

Das kölsche Grundgesetz: **Et es wie et es.** (Sieh den Tatsachen in's Auge)

## **Altdeutsche, passierte Kartoffel-Suppe mit asiatischen Kultpilzen**

Das haben die Geschichtsbücher bis heute verschwiegen:  
Wegen dieser Suppe hat Rom gebrannt – aber nur, weil es Düsseldorf noch nicht gab.

**€4.90**

*Das gibt's eben nur in Hamburg. Hummel. Hummel.*

## **Leckere Hamburger Fischsuppe**

mit Fischfilets aus der Region, Safran, Fenchel und Lauchgemüse.

**€6.10**

*Baguette ist immer dabei, so gehört sich das in der feinbürgerlichen Küche.*

## **Menü-Karte für Kids-Leute bis 1 Meter.**

### **Für unseren geliebten, süßen, kleinen Zappel-Phillip**

„Struwelpeter“	Spaghetti in Tomaten-Sauce	€3,50
„Miss Piggy“	Kleines Schnitzel mit Pommes Rot-Weiss	€5,20
„Nemo“	Fisch-Stäbchen mit Pommes Rot-Weiss	€4,50
„Mc. Doof“	Portion Pommes „Bahnschranke“	€3,00
„Schnorrer Teller“	für den kleinen Mit-Esser	€0,00

## **Gemischter, kleiner Salat-Teller**

mit Knoblauchbaguette. Schmeckt gut. Sieht gut aus - und ist supergesund.

Darf eigentlich auf Deutschen Tischen niemals fehlen.

**€ 5.20**

## **GAFFEL-SALAT**

**mit goldbraun gebratenen Hähnchenbrustbrocken.**

Und den bunten, frischen und knackigen Feld- und Gartensalaten.

**€8.80**

## **Feldsalat mit karamelisiertem Ziegenkäse**

„angemacht“ mit Himbeer-Vinaigrette

**€ 5.50**

### **So funktioniert das Ding mit dem Dressing:**

Unser Salat ist „angemacht“ mit Balsamico-Essig und kaltgepresstem Olivenöl. Auf Wunsch erhalten Sie außerdem folgende hausgemachte Dressing-Variationen: Himbeer-Vinaigrette, Italien-Dressing, Joghurt-Dressing, French-Dressing, Ceasars-Dressing (Parmesan-Knoblauch)

Nix aus der Dose. Nix aus der Tüte. Nix aus dem Beutel. Alles frisch auf den Tisch. Wo gibt's das denn noch?

# Die neue Deutsche Volksküche

Dat kölsche Grundjesetz: **Et hat noch immer jot jejange.** (Lerne aus der Vergangenheit)

Ich glaube, ich bin hier im Schlaraffenland! Stimmt - wenn Sie die StäV so nennen wollen.

## Paradiesisch, knusprige Spanferkel-Haxe

mit saftigem Ananaskraut, dampfenden Stampfkartoffeln und krosser Speckstippe

**€13,50**

Hommage an den bekennenden Deutsch-Argentinischen Fleischesser

## Rumpsteak vom Angus-Rind

### mit leckeren Bratkartöffelchen

umzingelt von angeschwenkten Rotwein-Charlotten und einem leckerem Gemüsekorb

**€16.20**

## LUKULLISCH VEREDELTE

## NACHTSCHATTENGEWÄCHSE

### Gefüllte, dampfende Ofen-Pell-Kartoffel

mit Kräuterquark und Mini-Salätchen zum Sattwerden

+ leckeren Scampi-Spieß **€ 8,40**

+ goldbraunen Hähnchenbrocken **€ 7,90**

+ gesunden Gemüsestreifen und Sprossen **€ 7,10**

**oder aber ganz einfach NATUR mit Quark € 5,50**

### Deutsches Kanzler-Filet „Schröder Art“

Als bekennender Curry-Wurst-Fanatiker ließ sich der Ex- Kanzler bisweilen an eine Curry-Wurst-Bude am Prenzlauer Berg fahren. Sein Motto: „Ich esse was ich will“.

Kult-Curry-Wurst mit „Pommes“, pikanter Sauce, Röstzwiebeln und Salatbukett

**€8,45**

Rheinischer Sauerbraten (Soorbrode).

*Willy Brand: „Da könnte ich mich reinsetzen“.*

Mit geschmortem Rotkohl und Kartoffelklößchen.

**€12.60**

### Rheinisches Nationalgericht: Himmel un Ääd

*Konrad Adenauer: „Ohne Himmel un Ääd je ech kapott“*

Gebratene Rotwurst auf Kartoffel-Püree, Apfelmus und sautierten Zwiebeln.

**€11.20**

# Die neue Deutsche Volksküche

Dat kölsche Grundjesetz: **Wat fott es es fott.** (Jammere den Dingen nicht nach.)

## **Deutschland ist verliebt in zartes, rosa Roastbeef.**

Natürlich mit leckeren, knusperigen Bratkartoffeln, Salatbeilage und einem Töpfchen hausgemachter Remoulade aus der feinschmeckerischen Volksküche.

**€13,50**

## **Lecker-Schmecker-Schafskäse**

**in einer Honig-Sesam-Kruste gebacken,**

auf mariniertem Carpaccio von der Zucchini mit Tomaten-Vinaigrette

**€7.90**

*Einmal Essen – und nie wieder vergessen:*

**Geschmortes Kalbs-Röllchen mit Serrano-Schinken,**

Salbei und frischem Parmesan gefüllt, auf getrüffeltem Tagliatelle

**€11.60**

## **Gebratene Rinderfilet-Streifen.**

**Am Ruccola-Salat, Parmesan und Rosmarin-Croutons**

**€ 9.10**

## **Cordon Bleu vom Freiland-Huhn auf Rahmkraut.**

Umzingelt von hausgemachten Riesen-Gnocchi mit Parmesan-Topping

**€10.50 – Schmeckt viel teurer.**

Hommage an den Deutschen Wurstesser

**Riesen-Bratwurst im ultimativen Schnecken-Teller**

Schönen Gruß aus Thüringen von den Bratwurst-Weltmeistern

Serviert mit pikantem, warmem Kartoffel-Salat

**€10,50**

## **Zartes, klassik-Rinder-Gulasch**

mit hausgemachten Kräuter-Spätzle und Salat von der knackigen Garten-Gurke.

**€10,50**

## **Gegrilltes Minuten-Steak**

**von deutschen Wiesen.**

200g, also ´n richtig prächtiges Stück Fleisch, mit leckeren Bratkartoffeln, einem Schälchen Zwiebelsauce, Mini-Salätchen und Knobi-Baguette

**Für leckere €12,50**

Nix aus der Dose. Nix aus der Tüte. Nix aus dem Beutel. Alles frisch auf den Tisch. Wo gibt´s das denn noch?

# Die neue Deutsche Volksküche

Dat kölsche Grundjesetz: **Et bliev nix wie et wor.** (Sei offen für Neuerungen)

## Nordsee-Edel-Scholle „Büsumer Art“

Mit den Krabben von den original Büsumer Nordsee-Krabben-Pulern.

€ 14.90

Ohne Fisch geht in Hamburg nischt.

## Hamburger Pannfisch auf krossen Bratkartoffeln

mit grobkörniger, sauleckerer Senfsauce

€13.10

Vor lauter Glück springt der Matjesfan jetzt in die Luft:

## Glückstädter Matjesfilet

mit Äpfeln, Zwiebeln, Gurken und `ner Schale voller Dillschmand. Dazu Heidekartöffelchen

€11.90

# Deutsch. Deutscher. Am Schnitzelsten.

## SchweineSchnitzel „Wiener Art“ Schuhgröße 42 ½

Mit Pommes-Frites, gebackener Petersilie, Zitrone, Sardellenfilets und Kapern

€12,10

RahmSchnitzel vom Schwein. Das muss sein.

Umzingelt von einer „Lore Pommes“.

Das schmeckt einfach gut. Da schnalzt der Deutsche Michel mit der Zunge.

€12,50

Stasi-Schnitzel - Ein Schnitzel für den Spitzel

## Atemberaubendes XXL-Schnitzel: Schuhgröße 46 ½

Mit „Pommes“, blonden Zwiebeln und Champignons

€13.50

Da kann man sagen was man will: Vom Essen verstehen die Schweizer was.

## Schwiezer-Dütsches Schnitzel

Auf Champignons in Sahne, mit Tomate und leckerem Emmentaler überbacken

€12.90

Die große Schnitzel-Küche der Donau-Monarchie: Wiener bleibt Wiener.

## Original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und klassischer Garnitur

„Das gibt´s nix zu mosern“, sagte Hans Moser, „Kalb bleibt Kalb“

€18.50

Nix aus der Dose. Nix aus der Tüte. Nix aus dem Beutel. Alles frisch auf den Tisch. Wo gibt´s das denn noch?

# Die neue Deutsche Nudelküche

Dat kölsche Grundjesetz: **Kenne mer nit. Bruche mer nit. Fott domet.**  
(Sei kritisch wenn Neuerungen überhand nehmen)

## **Asiatische Nudelpfanne „Um Lei Tung“ vom Allelfeinsten**

Mit Gemüsestreifen, Ei, Sambal, Bratnudeln und Hähnchenbrust-Streifen.

Da schmeißt der Chinese seinen Wok weg. (Auf Wunsch mit Stäbchen)

**€10,10**

## **Gambas auf Bandnudeln „Pappardelle“ als Pasta-Nest.**

Ganz frische Pasta, umzingelt und geadelt von einer Mascarpone-Sahne-Sauce,

*Praktisch der Rolls Royce unter den Nudel-Gerichten.*

**€15.50**

## **Ravioli mit Schafskäse- und Zucchini-Füllung**

in paradiesischer Sauerampfer-Sauce

**€7.80**

## **Pesto-Nudeln mit Schafskäse, Oliven, Papinade und Serrano-Schinken. (Das Italo-Vollprogramm)**

Mamma, mia – dasse schmeckte gute.

**€11.00**

## **Spaghettoni aglio olio**

Die machen dir Feuer unterm Hintern. Kleiner Tipp: Kölsch zum löschen hinstellen  
(Vorsicht: Knobi)

**€7.50**

## **Leckermäulchen.**

### **Jetzt bitte nicht in Ohnmacht fallen.**

Dat kölsche Grundjesetz: **Maach et jot. Avver nit ze of.** (Achte auf Deine Gesundheit)

## **Hamburger Rote Grütze im Burgunderglas**

mit Vanillesauce **und** Vanilleeis. Praktisch das volle Lecker-Programm.

**€5.20**

## **Apfelpannkuchen...mit saftigem, eingebackenem Apfelkompott**

und ´ner leckeren Kugel Vanilleeis oben drauf.

**€6,20**

## **Warnung vor dem Reibekuchen:**

**Er macht süchtig und zerstört gnadenlos die Figur.**

Nix aus der Dose. Nix aus der Tüte. Nix aus dem Beutel. Alles frisch auf den Tisch. Wo gibt´s das denn noch?

# Rievkooche

(Im hohen Norden der Republik vom Volksmund „Kartoffel-Puffer“ genannt.)

## Die Kartoffel-Puffer-Bestell-Nummer funktioniert wie folgt:

Bestelle zwei	zahle €3.00
Bestelle drei	zahle €4.30
Bestelle vier	zahle €5.50
Bestelle fünf	zahle €6.00

Lassen Sie sich Ihre ganz persönliche Geschmacksrichtung servieren:

**Natur, Zucker, Apfelmus, Sauerrahm**

## Typisch Rheinisch!!!

Der Rheinländer sitzt gern an der Thek zum „verzällen“ oder er spielt gern „Kate“. Und zwischen den Kölsch-Bierchen braucht er dann eine kleine Speise, damit er nicht die „Übersicht“ verliert.

Dat kölsche Grundjesetz: **Do laachse dich kapott.** Bewahre Dir eine gesunde Einstellung zum Humor

### „Metthäppche“

Was besseres zum Kölsch „jibbet ja net“.

Frisches Zwiebelmett, Zwiebelwürfelchen - auf Roggenbrötchen. Plus Salätchen.

€5,10

### „Halver Hahn“

*Mein Jott – schmeckt dat lecker.*

80 g mittelalter Holländer-Gouda, Zwiebelwürfelchen,  
Butter und Roggenbrötchen. Salätchen.

€4.50

### Edelsülze vom Tafelspitz

Mit superleckerer grüner Frankfurter Sauce, umzingelt von einem bunten Salätchen

€5.50

## Die weltbekannte Elsässer-StäV-Spezialität

Dat kölsche Grundjesetz: **Drinkste eine met.** (Komme dem Gebot der Gastfreundschaft nach)

Nix aus der Dose. Nix aus der Tüte. Nix aus dem Beutel. Alles frisch auf den Tisch. Wo gibt's das denn noch?

# Flammekuchen

Aus der StäV-Flammekooche-HAUSBÄCKEREI.  
Sie können zuschauen, wenn Ihr ganz persönlicher Flammekuchen gebacken wird.

Der superleckere, originale Elsässer.

**Der Ordinaire:** Auf Sauerrahm, mit magerem Speck und Zwiebeln. €8.10

**Der Klassiker:** Auf Sauerrahm, zusätzlich mit leckerem Käse gratiniert. €8.50



**Der Italienische** - für Bella's und Bello's.

Auf Tomatenpüree, mit pikanter Salami, Mozzarella, gewürfelten Tomaten, Ruccola. €9.20



**Der Herzhafte** -mit Serrano-Schinken

Auf Tomatenpüree mit frischem Ruccola belegt €9.20



**Der Vegetarische** - damit die Figur „schmeckt“.

Auf Tomatenpüree mit Spinat, Mozzarella, Basilikum €8.00



**Der Geheimtipp von unseren Freunden aus der Ecke von  
Straßburg: „Voulez vous Flammekuchen avec moi ?“.**

**Geheimtipp: Der Würzige...**

...weil lecker Kölsch

hinterher geschüttet werden sollte.

Auf Sauerrahm mit Schafskäse, Zwiebeln, Tomatenwürfeln und Schnittlauch €8.20

*Notiz für Ihren nationalen Restaurant-Kalender:*

**Eine STÄNDIGE VERTRETUNG gibt es in Deutschland in folgenden Städten:**

**Hamburg, Berlin, Hannover, Bremen, Köln,**

Nix aus der Dose. Nix aus der Tüte. Nix aus dem Beutel. Alles frisch auf den Tisch. Wo gibt's das denn noch?