

EIGELSTEIN

Ne jode Ziet

Wie bei Omma

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Deftige Gulaschsuppe 🌿🥘 4.5 € Tasse | 6.5 € Terrine

Rheinische Kartoffelsuppe 🥔 3.5 € Tasse | 5.5 € Terrine

Kross und jot bestückt

BRAUHAUS-PIZZA

Flammkuchen Klassisch 🌿🥔 8 €

Lauch, Speck und Zwiebeln

Flammkuchen Feta 🌿🥔 9 €

Hirtenkäse, Rucola, Tomaten

Flammkuchen Gemüse 🌿🥔 10 €

Grillgemüse und Parmesan-Späne

Jahdefresch

Salate

Caesar Salad 🥗🥔🥑🌿 13 €

Hähnchenbrust, Croutons, Ei und Parmesan

Salat Hähnchen Süß-Scharf 🌿 12 €

Großer bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen

Dat jehet immer

BIERHAPPEN

Mett-Happen 🌿🥔🥑 4.5 €

Zwiebelmett mit Röttgelchen, Butter, roten Zwiebeln und Gewürzgurke

Halve Hahn 🌿🥔🥑 4.5 €

Gouda mit Röttgelchen, Butter, roten Zwiebeln und Gewürzgurke

Brauhaus-Pralinen 🌿🥔🥑🥑 4.5 €

2 hausgemachte Frikadellen mit Bauernbrot

Brotzeit 🌿🥔🥑🥑 6 €

Bauernbrot mit Butter, Spiegelei, Schwarzwälder Schinken, roter Zwiebel, Radieschen und Gewürzgurke

Kölsche Tapas 🌿🥔🥑🥑 10.5 €

Zwiebelmett, Blutwurst, Gouda mit Röttgelchen, Frikadelle, Bauernbrot, roter Zwiebel und Gewürzgurke

EIGELSTEIN

Ne jode Ziet

Dat jönn ich mir

VOM GRILL

Burger vom Black Angus Rind

„Brauhaus-Burger“ 200 g    **13 €**

Rindfleisch, Spiegelei, Bacon, Schmorzwiebeln,
Burgersoße

„Angus-Burger“ 200 g   **12 €**

Rindfleisch, Salat zum Belegen und Burgersoße

als „Cheese-Burger“ **13 €**

„Deluxe-SteakBurger“ 200 g      **16 €**

Medaillons von der Black Angus Rinderhüfte,
Salat zum Belegen, Röstzwiebeln,
Jalapenos, Burgersoße

Steaks vom Black Angus Rind

Hüftsteak 200 g **14 €**

Rumpsteak 200 g **17 €**

Entrecote 300 g **20 €**

Filet 200 g **21 €**

werden mit Kräuterbutter  serviert.

*Kombiniert unsere Grillgerichte mit
leckeren Beilagen und Soßen.*

Lecker wat bei

BEILAGEN

Spiegelei  **1 €**

Gemischter Salat  **3 €**

Sahnesauerkraut   **3 €**

Grillgemüse **4 €**

Kartoffelstampf  **3 €**

Bratkartoffeln mit Speck **3 €**

Pommes Frites **3 €**

Kartoffelecken mit Sauerrahm  **3.5 €**

Ofenkartoffel mit Kräuterquark  **4 €**

Süßkartoffel-Pommes  **4.5 €**

Et lüppt

SOSSEN


Pfeffer-Soße     **1 €**

Champignonrahm-Soße   **2 €**

BBQ-Soße   **1 €**

Burgerrelish (Tomatendip) **1 €**

Knoblauchrahm   **1 €**

Joppiesoße     **1 €**

EIGELSTEIN

Ne jode Ziet

Munter mammpfen

DIES UND DAS

Himmel un Ähd 🌿🍷🍷 9.5 €

Gebratene Blutwurst, Kartoffelstampf, Apfelkompott und Röstzwiebeln

Knusprige Grillhaxe 🍷🍷 14 €

Bratkartoffeln mit Speck und Sahnesauerkraut

Ofenkartoffel 🍷🍷🍷 7 €

mit Kräuterquark und Salat
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Salat

Spätzlepfanne 🌿🍷🍷🍷🍷 9.5 €

Rahmpilze, Hähnchenbruststreifen und Salatgarnitur

Nürnberger 🍷🍷🍷 10 €

6 Rostbratwürstchen, Sahnesauerkraut und Kartoffelstampf

Spareribs 500 g 🍷🍷🍷 12 €

In BBQ-Soße marinierte Rippchen mit Kartoffelecken und Sauerrahm

Schnitzel „Wiener Art“ 🌿🍷 11 €

mit Pommes Frites

Currywurst 40 cm 🍷🍷 10.5 €

mit Pommes Frites

Brauhausbratwurst 40 cm (grob) 🍷🍷 10.5 €

mit Sahnesauerkraut und Bratkartoffeln

Jetzt sindse still

KINDER

„Schiff Ahoi“ 🌿🍷🐟 4 €

3 Fischstäbchen mit Kartoffelpü

Hähnchencrossies 🌿🍷 4 €

Hausgemacht mit Pommes Frites

Da leckste dech de Finger

NACHTISCH

Schokoladen-Soufflé 🌿🍷🍷🍷 5.5 €

Vanille-Soße

Apfelstrudel 🌿🍷🍷 5 €

Vanille-Soße

EIGELSTEIN

Ne jode Ziet

INFORMATIONEN

Entspann dich emol

BRUNCH mit KINDERBETREUUNG















KALT und WARM 18 €

Kinder von 6 – 12 Jahre 9 €

An Sonn- und ausgewählten
Feiertagen von 10:00 - 14:00 Uhr
(Kein Brunch in den Sommerferien)

Un dat is drin

ALLERGENINFORMATIONEN

-  Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
-  Eier und Eierzeugnisse
-  Fisch und Fischerzeugnisse
-  Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
-  Soja und Sojaerzeugnisse
-  Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
-  Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
-  Sellerie und Sellerieerzeugnisse
-  Senf und Senferzeugnisse
-  Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
-  Süßlupine und Süßlupinenerzeugnisse
-  Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg oder Liter)
-  Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse

För dinne Fier

BUFFETS und MENÜS

zu besonderen ANLÄSSEN...

KALT und WARM

Wir machen (fast alles) möglich.

Unser Küchenchef Christian wird sich
etwas Leckeres einfallen lassen.

Kommste vörbei

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag 11:30 - 22:30 Uhr
Küche von 12:00 - 21:00 Uhr

Dienstag - Donnerstag 11:30 - 23:30 Uhr
Küche von 12:00 - 22:00 Uhr

Freitag - Samstag 11:30 / 10:00 - 00:00 Uhr
Küche von 12:00 - 22:30 Uhr

Samstag Frühstück 10:00 - 12:00 Uhr

Sonntag und an Feiertagen 10:00 - 22:00 Uhr
Brunch bis 14:00 Uhr
Küche von 14:30 - 21:00 Uhr

EIGELSTEIN

Ne jode Ziet

EIGELSTEIN

Ne jode Ziet

*„Iss, was gar ist,
trink, was klar ist,
red, was wahr ist.“*

Martin Luther

Im **Juni 2005** war die Zeit reif
für **Düsseldorf's ersten Kölsch-Brauerei-Ausschank.**

Als Gastgeber haben wir seitdem im Schnitt
über 300.000 Gäste pro Jahr begrüßen dürfen.

Das macht uns stolz und dafür sagen wir **DANKE.**

In diesem Sinne wünschen wir Euch vor allem **Spaß,**
einen guten **Hunger** und natürlich viel **Durst.**

Euer EigelStein-Team
