

Kö-Galerie · 40212 Düsseldorf · Tel. 0211. 863 98 20 · Fax 0211. 863 98 22  
Öffnungszeiten: Montag – Freitag von 08.00 – 20.00 Uhr · Samstag von 08.00 – 20.00 Uhr

---

MO	<b>Zwiebelgulasch vom Schwein</b>	7,00 €
	mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat	
	<b>Pasta mit Blattspinat,</b>	7,20 €
	Cherrytomaten und Steakstreifen	
	<b>Glasierte Hähnchenkeule mit Honig und Chili,</b>	6,60 €
	dazu Gemüserais	
	<b>Kartoffelsuppe „Berliner Art“ mit Äpfeln und Röstzwiebeln</b>	3,20 €
DI	<b>Puten Cordon Bleu<sup>§</sup> mit Rahmblumenkohl<sup>§</sup></b>	7,90 €
	und Röstkartoffeln	
	<b>Kassler Kotelett mit Dicken Bohnen</b>	6,80 €
	und Püree <sup>§</sup>	
	<b>Knusprige Nudelrösti</b>	6,20 €
	mit Tomaten-Quarkdipp	
	<b>Geflügelcremesuppe<sup>§</sup> mit Hähnchenbrust und Zuckerschoten</b>	3,20 €
MI	<b>Rinderroulade „Hausmacher Art“,</b>	7,90 €
	Erbsen und Möhren, Kartoffeln	
	<b>Hackbraten mit Jägersoße,</b>	6,80 €
	dazu Kartoffel-Bohnenstampf	
	<b>Gebratene Schupfnudeln mit roten Paprikastreifen</b>	6,20 €
	und Lauchzwiebeln	
	<b>Graupensuppe mit Fleischeinlage</b>	3,20 €
DO	<b>Grobe Bratwurst</b>	6,50 €
	mit Wirsinggemüse untereinander	
	<b>Kaninchenkeule in Wacholderrahm<sup>§</sup>,</b>	7,80 €
	Broccoli und Kroketten	
	<b>Ofenlasagne<sup>§</sup></b>	6,10 €
	mit Kürbis-Hackfleischbolognese	
	<b>Curry-Kokossuppe mit Sesamcroutons</b>	3,20 €
FR	<b>Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße<sup>§</sup>,</b>	7,80 €
	Röstkartoffeln und Rote Bete	
	<b>Gebratene Lachsschnitte mit Senfbutters<sup>§i</sup>,</b>	8,50 €
	Porreegemüse und Kartoffeln	
	<b>Eintopf aus gelben Möhren und Steckrüben</b>	6,00 €
	mit Fleischeinlage	
	<b>Klare Gemüsesuppe mit Eistich</b>	3,20 €

---

1. mit Farbstoff(en), 2. mit Konservierungsstoff(en), 3. Mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker(n), 5. Mit Schwefeldioxid, 6. mit Schwärzungsmittel, 7. mit Phosphat, 8. mit Milcheiweiß, 9. Mit Nitritpökelsalz, 10. mit Jodsalz, 11. mit Stabilisator  
a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch und Milchprodukte, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere (Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verarbeitet werden, kann trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.)