

GÜNNEWIG

Restaurant *Top 180*
im Rheinturm Düsseldorf

BY CENTRO HOTELS

Mittagsmenü

Set lunch menu

Zwiebelsuppe

Onion soup

Coq au Vin

Ratatouille | Gratin | Jus

Coq au Vin

ratatouille | gratin | jus

Crème Brûlée | Tonkabohneneis

Crème Brûlée | tonka bean ice cream

Menüpreis 39 € / Menu price 39 €

Empfehlungen

Recommendations

Kalbsragoût

Broccoli | Kartoffelgratin

21,00 €

Veal ragoût

broccoli | gratinated potatoes

Rinderfiletspitzen

Champignons | Frühlauch | Kartoffelrösti | Senfsauce

21,00 €

Beef filet tips

mushroom | young leek | potato roesti | mustard sauce

GÜNNEWIG

Restaurant *Top 180*
im Rheinturm Düsseldorf

BY CENTRO HOTELS

Vorspeisen

Starters

Carpaccio
Pinienkerne | Parmesan | Rucola
Carpaccio
pine nuts | parmesan | rocket lettuce 12,00 €

Gebratene Pfifferlinge
sommerlicher Salat | Croûtons | Tomate | helles Balsamico-Dressing
Sautéed chanterelles
Summer salad | croutons | tomato | white balsamic dressing 15,50 €

Panzanella-Brotsalat
Rucola | Tomate | Zwiebel | Büffelmozzarella | Balsamico
Panzanella bread salad
rocket lettuce | tomato | onion | buffalo-milk mozzarella | balsamic dressing 10,00 €

Suppen

Soups

Erbsen-Minz Süppchen
peas mint soup 5,50 €

Tomaten Suppe | Ziegenkäse Praline
Tomato soup | goat cheese praliné 6,50 €

GÜNNEWIG

Restaurant *Top 180*
im Rheinturm Düsseldorf

BY CENTRO HOTELS

Hauptgänge

Main Courses

Fleisch *meat*

Senfrostbraten

Kalbsrücken | Bohnen Casoulette | Kartoffelpüree | Jus
Steak roasted in a crust of Düsseldorf mustard
saddle of veal | baked beans | potato puree | meat juice 29,50 €

Medaillons vom Duroc-Schwein

Sommerliches Gemüse | Kartoffelgratin | Kräuter Jus
Duroc-pork medallions
summer vegetable | potato gratin | jus of herbs 25,50 €

Poularde

Vichy Fingermöhren | Erbsenpüree | Jus
Spring chicken
baby carrots Vichy | puree of peas | meat juice 24,50 €

Ente

Pak Choi | Fregola Sarda | Estragonjus
Duck
pak choi | Fregola Sarda | tarragon jus 28,50 €

Fisch *fish*

Zander

grüner Spargel | Karotten-Ingwer-Püree | Beurre Blanc
Pike-perch
green asparagus | ginger-carrot puree | beurre blanc 25,50 €

Garnelen

Boccoli (Pasta) | Tomate | Rucola | Hummersauce
Prawns
Boccoil (pasta) | tomato | rocket lettuce | lobster sauce 29,50 €

Lachs

Frühllauch | Tomate | Basilikum-Püree
Salmon
Leek | tomato | basil puree 27,50 €

GÜNNEWIG

Restaurant *Top 180*
im Rheinturm Düsseldorf

BY CENTRO HOTELS

Vegetarisch vegetarian

Pfifferlinge | Semmelknödel
Chanterelles | bread dumpling 19,50 €

Kärntner Kasnudeln
Spinat | Tomate | Zwiebeln
„Kasnudeln“ Carinthia
spinach | tomato | onions 17,50 €

Dessert

Apfeltarte | Tonkabohnen-Eis
Apple tart | coumaron ice cream 8,00 €

Das Beste von der Schokolade
Praline | Eis | Mousse | Crème Brûlée
Best of chocolate
praliné | ice cream | mousse | crème brûlée 9,50 €

Mango Mousse
Kokos Eis | weiße Schokolade
Mango mousse
coco nut ice cream | white chocolate 8,50 €

Verehrte Gäste,

auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit ein guter Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Vorsichtshalber weisen wir unsere, von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüssen, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupinen und Weichtiere enthalten können.

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Änderungen vorbehalten

All prices are inclusive of services and V. A. T. charges.

Subject to change.