

Herzlich Willkommen im
Hotel - Restaurant
„Zum Neuen Rathaus“

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind
und bemühen uns, Ihren Aufenthalt angenehm zu gestalten.

Unser Bestreben ist es, Sie mit sorgfältig zubereiteten Speisen
und gepflegten Getränken zu verwöhnen.

Für Ihre private Feier oder Ihren geschäftlichen Anlass
- bis zu 40 Personen -
stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.

Bei der Vorbereitung und Planung stehen wir gerne
mit Rat und Tat zur Seite. Bitte fragen Sie uns.

Wir bieten Ihnen außerdem
sehr gut ausgestattete Hotelzimmer, ruhig gelegen,
mit Dusche, Bad, WC, Telefon, Fernseher und Internet.

Wir sind täglich von 11.⁰⁰ bis 15.⁰⁰
und von 17.³⁰ bis 24.⁰⁰ Uhr
für Sie da.

Familie Glavas und Mitarbeiter
Benrather Rathausstrasse 1 · 40597 Düsseldorf
Telefon 02 11 / 71 66 66
E-Mail info@hotel-zum-neuen-rathaus.de

FrISChe Pfifferlinge

*

Portion frISChe Pfifferlinge
7,90 €

*

Omelett mit Pfifferlingen und Salzkartoffeln
13,80 €

*

Pfifferlinge auf Bandnudeln in feiner Sahnesauce
13,90 €

*

Schweineschnitzel , paniert , mit Pfifferlingen und Bratkartoffeln
15,90 €

*

Putenschnitzel natur vom Grill mit Pfifferlingsauce und Kroketten
14,90 €

*

Rumpsteak mit Pfifferlingen und Rösti
21,40 €

*

Filetsteak mit Pfifferlingen , Prinzessbohnen und Folienkartoffel
24,90 €

*

Zu allen Gerichten gehört ein Salat vom Buffet

Aperitiv

Martini weiß oder rot	3,00	Kir Royal	5,10
Sherry medium oder trocken	2,90	VW Martini/Williamsbirne	4,20
Campari Soda oder Orange	3,90	Prosek original kroatisch	2,70
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Spritzer Soda, Eis	4,00		

Vorspeisen

Dalmatinischer Prsut luftgetrockneter Schinken mit Oliven, Butter und Toast	9,90
Bulgarischer Schafskäse mit Oliven, Butter und Toast	6,80
Geräucherter Lachs mit Zwiebelringen, Meerrettich, Butter und Toast	9,10
„Heiß und Kalt“ Salat und Obst der Saison mit warmen Putenbruststreifen	9,90
Frische Champignons gefüllt mit Krabben, dazu Toast	7,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Butter und Toast	7,90
1/2 Dutzend Weinbergschnecken in feiner Knoblauchsauce, dazu Toast	6,30

Suppen

Hühnersuppe mit Einlage	3,60
Tomatencremesuppe mit Sahne	3,60
Zwiebelsuppe „Französische Art“ mit Käse ^(1,4) überbacken	4,00

Für unsere kleinen Gäste

Kinder-Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, mit Pommes Frites	6,90
Kinder-Cevapcici mit Pommes Frites	6,90
Spaghetti mit Tomatensauce	5,90
Putensteak mit Bandnudeln	7,40

Seniorenteller

Putengeschnetzeltes mit frischer Champignonrahmsauce und Spätzle	10,90
Putensteak mit Pfeffersauce Kroketten und Gemüse	10,90
Hühnerbrust vom Grill mit Ananas ⁽⁷⁾ und Käse ^(1,4) überbacken, dazu Röstiecken und Gemüse	11,50
Zwei Schweinemedallions mit Champignonsauce, Bratkartoffeln und Gemüse	11,50
Lady-Steak Rumpsteak 120 gr., mit Kroketten, Broccoli und Kräuterbutter	13,40
Lachssteak mit Salzkartoffeln	11,50

Toastgerichte

Schnitzel auf Toast paniertes Schweineschnitzel auf Toast, mit gedünsteten Champignons und Käse ^(1,4) überbacken	10,50
Herren-Toast Rumpsteak auf Toast, mit gerösteten Zwiebeln und Spiegelei	10,90
Toast „nach Art des Hauses“ zwei Schweinemedallions mit Pfifferlingen ⁽⁸⁾ und Sauce Bearnaise ^(4,6)	10,50
Camembert-Birnen-Toast Toast mit Preiselbeeren, Camembert, Birne ⁽⁷⁾ und Käse ^(1,4) überbacken	9,50

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Argentinische Steaks „Black Angus“

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir für Sie auf dem Grill zubereiten, sind ausschließlich frische „Black Angus“ Steaks aus Argentinien.

Hüftsteak	200 gr.	12,90
Hüftsteak	300 gr.	15,70
Rumpsteak	200 gr.	14,90
Rumpsteak	300 gr.	17,90
Filetsteak	200 gr.	17,90
Filetsteak	300 gr.	21,90

Beilagen

Pommes Frites	2,90	Djuvecreis	2,90
Folienkartoffel	3,10	Champignonköpfe	3,70
Kroketten	2,70	Blattspinat	3,50
Schweizer Rösti	2,70	Broccoli	3,00
Bratkartoffeln	3,10	Prinzessbohnen	3,20
Butterreis	2,50	Salat vom Buffet	3,90

Saucen

Sauce Hollandaise ^(4,6)	3,00
Sauce Bearnaise ^(4,6)	3,00
Frische Champignonsauce	3,20
Pfifferlingsauce ⁽⁸⁾	3,70
Pfeffersauce	3,20

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Steak-Spezialitäten

Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Pommes Frites	17,90
Rumpsteak mit frischen Champignons, Broccoli und Bratkartoffeln	18,70
Rumpsteak „Förster Art“ mit Pfifferlingrahmsauce ⁽⁸⁾ , Rösti und Blumenkohl	18,50
Pfeffersteak zartes Filetsteak mit grüner Pfeffersauce, dazu Butterreis und Kroketten	21,40
Filetsteak „American“ mit Speck ^(1,8) umwickelt, dazu Bratkartoffeln und Prinzessbohnen	21,40

Lamm-Spezialitäten

Lamm-Kotelette vom Grill, mit Bratkartoffeln, Prinzessbohnen mit Speck und Knoblauchsauce	17,50
Lammfilet vom Grill, mit Bratkartoffeln, Prinzessbohnen mit Speck und Knoblauchsauce	19,50
Lamm-Grillteller mit Folienkartoffel, Prinzessbohnen mit Speck und Knoblauchsauce	16,90

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Spezialitäten vom Grill

Cevapcici mit Djuvecris und Pommes Frites	10,50
Pljeskavica mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvecris und Pommes Frites	11,50
Raznjici 2 Spieße mit Djuvecris und Pommes Frites	10,50
Halbe-Halbe ein Spieß und drei Cevapcici mit Djuvecris und Pommes Frites	10,50
Räuberspieß Rumpsteak, Schweinefilet, Kotelette, Hacksteak, dazu Djuvecris und Pommes Frites	13,60
Split-Teller Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak mit Bratkartoffeln	12,80
Argentinaspieß drei kleine Steaks (Rinderfilet, Roastbeef, Schweinefilet) mit Folienkartoffel	14,50
Vjesalica Schweinefilet vom Grill, mit gerösteten Zwiebeln und Bratkaroffeln	12,90
Gemischter Leberteller Schweineleber und Putenleber mit Pommes Frites und Djuvecris	10,50
„Dubrovnik“-Teller drei Schweinemedailles mit Sauce Bearnaise, Gemüse und Kroketten	14,90
Dalmatiner-Teller Kotelette, Fleischspieß, Pljeskavica, Cevapcici, ein Stück Schafskäse, dazu Djuvecris und Pommes Frites	13,20
Gegrillte Leber mit gerösteten Zwiebeln, dazu Djuvecris und Pommes Frites	10,50
Lustiger Bosnjak Rumpsteak, gefüllt mit Schinken ^(1,8) und Käse ^(1,4) , dazu Djuvecris und Pommes Frites	16,90

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Internationale Gerichte

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein, mit Pommes Frites und Gemüse	10,70
Champignonschnitzel mit frischer Champignonsauce und Pommes Frites	11,30
Pfifferlingschnitzel⁽⁸⁾ vom Schweinefilet, mit Pfifferlingsauce und Bratkartoffeln	13,20
Pfefferschnitzel mit Bratkartoffeln	11,30
„Zagreb“-Schnitzel gerollt, gefüllt mit Creme fraiche und Schafskäse, dazu Pommes Frites	12,40
„Kruscan“-Schnitzel paniert, mit Champignonsauce, Sauce Hollandaise ^(4,6) und Käse ^(1,4) überbacken, dazu Butterreis und Kroketten	13,90
Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken ^(1,8) und Käse ^(1,4) , dazu Pommes Frites und Gemüse	13,20
Schweinelendchen „Jäger Art“ drei Schweinemedallions mit Pfifferlingsauce, dazu Kroketten und Butterreis	14,90
Schweinemedallions mit Blattspinat, Sauce Hollandaise ^(4,6) und Käse ^(1,4) überbacken, dazu Rösti	14,90
Ratsherrenteller drei verschiedene Steaks, dazu Spiegelei, Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	14,90

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller überbacken mit Sauce Hollandaise ^(4,6) und Käse ^(1,4)	8,80
Grüne Bandnudeln mit Schafskäse	8,70
Bandnudeln mit Rahmspinat	7,90
Spaghetti Aioli Knoblauchspaghetti mit Chili	8,10
Spaghetti mit frischer Tomatensauce	7,80
Spaghetti mit Meeresfrüchten	8,90
Folienkartoffel mit Crème fraîche-Schnittlauch-Quark, dazu gegrillte Champignons	7,10

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld

Pfannengerichte

Muckalica geschnetztes Schweinefilet mit frischen Tomaten, Paprika und Zwiebeln in einer pikanten Sauce, dazu Butterreis	12,80
Putengeschnetztes in feiner Currysauce, dazu Spätzle	12,20
Zigeunerleber geschnetzte Leber mit gedünsteten Zwiebeln, Paprika und Tomaten in einer pikanten Sauce, dazu Butterreis	11,20
Cikos Tokanj Schweinefiletspitzen in einer pikanten Champignonsauce, dazu Spätzle	12,90
Benrather Pfanne drei verschiedene Steaks in Champignonsauce, mit Kroketten und Broccoli	14,90
Filettopf drei verschiedene Filetstückchen in Pfifferlingrahmsauce ⁽⁸⁾ , dazu Spätzle	15,90
Toskana-Pfanne Rinderfiletstückchen mit Champignons, Paprikaschoten und Oliven in pikanter Sauce, dazu Butterreis	16,90

Geflügel

Putensteak „Hawaii“ natur vom Grill, mit Ananas ⁽⁷⁾ und Käse ^(1,4) überbacken, dazu Curryreis	12,50
Putenschnitzel „Pariser Art“ mit Broccoli und Kroketten	12,30
Putenschnitzel paniert, mit Pfeffersauce, Butterreis und Kroketten	11,90
Putenleber mit gedünsteten Zwiebeln und Kartoffelpüree	10,50
Hähnchenpfanne „Mediterran“ Hähnchenbrust, Paprikaschoten, Champignons, Oliven, Kartoffeln und frische Kräuter	12,50

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Platten für zwei Personen

„Rathaus“-Platte	31,40
pro Person: Rumpsteak, Schweinemedaille, Cordon Bleu, Sauce Hollandaise ^(4,6) , Gemüse und Pommes Frites	
Hausplatte	31,90
pro Person: Spieß, Cevapcici, Schweinefilet, Pljeskavica, kleines Wiener Schnitzel, Djuvecreis, Gemüse und Pommes Frites	
Steakplatte „Benrath“	37,90
pro Person: Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Hüftsteak, Butterreis, Kroketten, Broccoli und Pfeffersauce	
Chateaubriand „Bristol“	48,90
zartes Rinderfilet mit feinem Gemüse umlegt, Champignons, Reis, Kroketten, Sauce Hollandaise ^(4,6) und Pommes Frites	

Fisch-Spezialitäten

Baby Calamares	11,50
vom Grill, mit Salzkartoffeln und Knoblauchsauce	
Rotbarschfilet	11,70
mit Salzkartoffeln	
Rotbarschfilet	12,20
auf Tomaten-Basilikumsauce, mit Bandnudeln	
Zanderfilet	14,80
mit Weissweinsauce, dazu Salzkartoffeln und Broccoli	
Forelle	12,90
gegrillt oder „Müllerin“, dazu Salzkartoffeln	
Seezunge	19,90
mit Blattspinat und Salzkartoffeln	
Scampi am Spieß	19,20
sechs Stück vom Grill, mit Butterreis und Knoblauchsauce	
Tilapiafilet	13,50
mit Spaghetti in Knoblauch	
Dorade	14,90
mit Mangold und Salzkartoffeln untereinander	

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gemischten Salat.
Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet.*

Desserts

Palatschinken mit Konfitüre	5,50
Palatschinken mit Vanille-Eis und heißer Schokolade	6,20
Palatschinken mit Vanille-Eis und heißen Kirschen	6,20
Vanille-Eis mit heißer Schokolade und Sahne	3,80
Vanille-Eis mit heißen Kirschen und Sahne	3,80
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	3,80
„Birne Helene“ Vanille-Eis, garniert mit einer Birnenhälfte ⁽⁷⁾ , Schokoladensauce, Sahne und Mandelsplitter	3,50
Hawaii-Becher Vanille-Eis, garniert mit Ananas ⁽⁷⁾ , Schokoladensauce und Sahne	3,50
Eiscup „Toska“ Vanille-Eis mit Bananenstückchen, Eierlikör und einem Sahnehäubchen	4,50
Bananen-Split Schokoladen- und Vanille-Eis auf einer Banane, mit Sahne und Schokoladensauce	4,30
„Eiszwerg“ je eine Kugel Erdbeer- und Schokoladen-Eis, mit Sahne und Waffeltüte	2,50
Gemischtes Eis drei Kugeln Eis mit Sahne	3,30

Biere

Füchschen Alt	0,25l	1,80
Frankenheimer Alt	0,25l	1,70
Krombacher Pils	0,30l	2,20
Weizenbier	0,50l	3,40
Malzbier	0,25l	1,80
Alkoholfreies Pils	0,33l	2,20
Weizen Alkoholfrei	0,50l	3,40

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁽³⁾	1,90
Tasse Espresso ⁽³⁾	1,80
Tasse Cappuccino ⁽³⁾	2,30
Tasse Milchkaffee ⁽³⁾	2,80
Glas Tee	1,80
Glas Glühwein	2,90
Tasse Kakao mit frischer Milch	2,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^(3,4)	0,20l	2,00
Coca Cola light ^(2,3,4)	0,20l	2,00
Fanta ⁽⁴⁾	0,20l	2,00
Sprite	0,20l	2,00
Mineralwasser	0,25l	1,90
Stilles Wasser	0,25l	1,90
Mineralwasser	0,75l	4,00
Schweppes Bitter Lemon ⁽⁵⁾	0,20l	2,20
Schweppes Indian Tonic ⁽⁵⁾	0,20l	2,20
Schweppes Ginger Ale ⁽⁵⁾	0,20l	2,10
Apfelsaft klar	0,20l	2,00
Apfelschorle	0,20l	1,90
Orangensaft	0,20l	1,60
Kirsch-Fruchtsaft	0,20l	2,10
Schwarzer Johannisbeersaft	0,20l	2,10
Tomatensaft	0,20l	2,20
Orangina	0,25l	2,20

Spirituosen

Nordhäuser		
Doppelkorn	2cl	1,70
Malteser Aquavit	2cl	2,10
Jubiläum Aquavit	2cl	2,20
Linie Aquavit	2cl	2,20
Schladers		
Kirschwasser	2cl	2,40
Schladers		
Williams Christ	2cl	2,40
Metaxa	4cl	3,10
Slivovic	2cl	1,90
Julischka	2cl	1,80
Bommerlunder	2cl	1,80
Berentzen		
Apfelkorn	2cl	1,90
Ouzo 12	2cl	1,90
Gilbert Calvados	2cl	2,50
Grappa	2cl	2,50
Sambucca	2cl	1,80
Samtkragen	2cl	1,90
Wodka	2cl	1,90
Baileys	4cl	2,50
Sierra Tequila	2cl	1,90
Genever	2cl	1,80

Bitter/Halbbitter

Ramazzotti	4cl	2,60
Averna	4cl	2,60
Kümmerling	2cl	1,90
Jägermeister	2cl	1,90
Underberg	2cl	1,90
Fernet Branca	2cl	1,90
Pelinkovac	2cl	1,90
Killepitsch	2cl	1,90

Weinbrände

Asbach Uralt	4cl	2,50
Mariacron	4cl	2,40
Carlos I. Primero	4cl	3,90
Cardenal Mendoza	4cl	5,10
Gran Duque D'Alba	4cl	5,10

Whiskey und Cognac

Johnnie Walker	4cl	3,80
Ballantines	4cl	3,80
Jack Daniels	4cl	4,50
Hennessy V.S.O.P.	4cl	4,20
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	5,10

1 = mit Konservierungsstoffen

2 = mit Süßstoff Cyclamat, Aspartam
enthält Phenylalanin und Acesulfam

3 = koffeinhaltig

4 = mit Farbstoff

5 = chininhaltig

6 = mit Geschmacksverstärker

7 = mit Süßungsmittel

8 = mit Antioxidationsmittel

Offene Weissweine

Traminer, halbtrocken	0,2l	3,70
Laski Riesling, lieblich	0,2l	3,50
Rheingau Riesling, trocken	0,2l	3,80
Weinschorle	0,2l	3,40

Offene Rotweine

Peljesac, halbtrocken	0,2l	3,50
Dalmatiner, lieblich	0,2l	3,50
Dornfelder, trocken	0,2l	3,70
Côtes du Rhône, trocken	0,2l	3,80

Offene Roséweine

Weissherbst, mild	0,2l	3,50
Opol Split, trocken	0,2l	3,60

Flaschenweine, rot

Ahrweiler Spätburgunder trocken	0,75l	19,80
Dornfelder, halbtrocken	0,75l	19,80
Beaujolais, trocken	0,75l	15,90
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune	0,75l	26,80
Château Bel Air	0,75l	29,80
Dingac, trocken	0,75l	25,90

Flaschenweine, weiss

Weissburgunder trocken	0,75l	18,90
LENZ Riesling halbtrocken	0,75l	19,80
Bordeaux blanc trocken	0,75l	15,90
Chablis	0,75l	23,80
Posip	0,75l	20,50

Schaumweine

Sekt Bernard Massard trocken	0,75l	21,60	als Piccolo	0,20l	6,40
Fürst von Metternich	0,75l	23,50	als Piccolo	0,20l	6,90
Prosecco Spumante DOC	0,75l	23,00	Prosecco Frizzante	0,20l	6,40

Champagner

Pommery Champagner	0,75l	40,50
--------------------	-------	-------

