

# Das Dycker Weinhaus



*historisch, familiär, innovativ*

## **Frühstück im Dycker Weinhaus**

### **„Entspannt den Tag beginnen“**

Das ist das Motto für das Frühstück im Dycker Weinhaus

Mittwoch bis Sonntag von 8.30 Uhr – 11.00 Uhr steht unser Team bereit,  
Sie mit einem genussreichen Frühstück zu verwöhnen:

#### Kleines Frühstück:

Kaffee oder Tee nach Wahl, hausgemachte Marmelade, Nutella, Butter, 1 Croissant  
5,50 €

#### Französisches Frühstück

Kaffee oder Tee nach Wahl, Nutella, hausgemachte Marmeladen, Butter, 1 Croissant, 1 Brötchen  
6,50 €

#### Käsefrühstück

Kaffee oder Tee nach Wahl, Orangensaft, hausgemachte Marmeladen, 3 Sorten Käse, Frühstücksei,  
Butter, Brötchen, Croissant, Brotkorb  
9,50 €

#### Kleines Genießerfrühstück

Kaffee oder Tee nach Wahl, Orangensaft, Nutella, hausgemachte Marmeladen,  
gekochter Schinken, Salami, 2 Sorten Käse, Butter, Croissant, Brötchen/Brotkorb  
9,50 €

#### Großes Genießerfrühstück

Kaffee oder Tee nach Wahl, Orangensaft, Nutella, hausgemachte Marmeladen, gekochter und roher  
Schinken, Salami, Roastbeef, 3 Sorten Käse, Obstsalat, Frühstücksei,  
Croissant, Butter, Brötchen, Brotkorb  
12,00 €

#### Verwöhnfrühstück

Kaffee/Tee so viel Sie mögen, Orangensaft, Prosecco, Nutella, hausgemachte Marmeladen,  
gekochter und roher Schinken, Salami, Roastbeef, 3 Sorten Käse, geräucherter Lachs, Frühstücksei,  
Obstsalat, Joghurt, Butter, Croissant, Brotkorb

16,50€

Ab 15 Personen ist das Verwöhnfrühstück auch in Buffetform erhältlich

*Das Dycker Weinhaus, Naß & Naß GbR Klosterstrasse 1 41363 Jüchen  
Hotel – Restaurant – Biergarten – Catering – Landart Floristik – Seminarbetrieb  
Telefon 02182 / 85050 Telefax 02182 / 850549  
E-mail [kontakt@dycker-weinhaus.com](mailto:kontakt@dycker-weinhaus.com) Internet [www.dycker-weinhaus.com](http://www.dycker-weinhaus.com)  
Sparkasse Neuss Blz.: 305 500 00 Kto.: 80191984*

# Das Dycker Weinhaus



*historisch, familiär, innovativ*

## **Vorspeisen**

Sülze vom Kalbstafelspitz  
mit Pastinakenchips und Liebstockemayonnaise  
€13,50

Geräuchertes US-Beef  
mit hausgemachten Mixed Pickles und Estragonvinaigrette  
€15,00

Mariniertes Fussilier-Barschfilet  
mit zweierlei Kürbis  
€12,00

Lauwarmer Pudding von Meerrettich und Quark  
auf Rote Beete und gebackenem Apfel  
€12,50

Heilbuttcrépinette an Anis-Fenchelsalat  
mit Orangespuma  
€14,00

## **Suppen**

Fruchtiges Kürbiscrèmesüppchen  
mit Flusskrebspanko  
€9,00

Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz  
€8,00

## **Vegetarische Hauptgerichte**

Waldpilz-Blätterteigroulade  
mit Tomatenchutney  
€18,00

Millefeuille von Kürbisgemüse  
und Graupen in grünem Curry  
€18,00

# Das Dycker Weinhaus



*historisch, familiär, innovativ*

## Hauptgerichte

Gratiniertes Butterfischsteak  
auf Kürbis-Quittengemüse und Graupen in grünem Curry  
€23,00

Gebratenes Zanderfilet  
auf gerahmten Winzerkraut mit Kartoffelpüree  
€24,00

Gefüllte Poulardenbrust auf sautierten Pilzen  
mit Selleriepüree und Sherryjus  
€22,00

Schweinefilet und gebratene Blutwurst  
auf „Himmel und Erde“ mit Maronen  
€19,50

Kurzgebratene Roulade aus der Kalbshüfte  
auf Flusskrebsrisotto mit Erbsenschaum  
€25,00

Rinderfiletsteak mit Spitzkohl,  
Serviettenknödel und Portweinschalotten  
€27,00

## Dessert

Maccadamianuss – Nougat-Törtchen  
auf Birnenragout mit Quittensorbet  
€8,00

Schokoladenvariation  
„Dycker Weinhaus“  
€8,00

Gebanntes Grießtörtchen  
auf Kumquat-Blutorangen-Kompott  
€8,00

Hagebuttentee-Parfait  
mit weißer Schokoladenmousse  
€8,00

Rohmilchkäseauswahl vom Brett  
von Affineur Waltmann  
€3,50 pro Stück

*Das Dycker Weinhaus, Naß & Naß GbR Klosterstrasse 1 41363 Jüchen  
Hotel – Restaurant – Biergarten – Catering – Landart Floristik – Seminarbetrieb  
Telefon 02182 / 85050 Telefax 02182 / 850549  
E-mail [kontakt@dycker-weinhaus.com](mailto:kontakt@dycker-weinhaus.com) Internet [www.dycker-weinhaus.com](http://www.dycker-weinhaus.com)  
Sparkasse Neuss Blz.: 305 500 00 Kto.: 80191984*

# Das Dycker Weinhaus



*historisch, familiär, innovativ*

## Das Dycker Weinhaus Menü

Heilbuttrépinette an Anis-Fenchelsalat  
mit Orangenespuma



Kraftbrühe vom Kalbstafelspitz



Gebratene Blutwurst auf „Himmel und Erde“



Blutorangensorbet



Gratiniertes Butterfischsteak  
auf Kürbis-Quittengemüse und Graupen in grünem Curry

oder

Rinderfiletsteak mit Spitzkohl,  
Serviettenknödel und Portweinschalotten



Hagebuttentee-Parfait  
mit weißer Schokoladenmousse

oder

Käseauswahl

Preis pro Person

als 3-Gang-Menü ( ohne Kraftbrühe, ohne Blutwurst und ohne Sorbet )	€ 41,00
als 4-Gang-Menü ( ohne Blutwurst und ohne Sorbet )	€ 47,00
als 5-Gang-Menü ( ohne Blutwurst )	€ 51,00
als 6-Gang Menü	€ 58,00

*Das Dycker Weinhaus, Naß & Naß GbR Klosterstrasse 1 41363 Jüchen  
Hotel – Restaurant – Biergarten – Catering – Landart Floristik – Seminarbetrieb  
Telefon 02182 / 85050 Telefax 02182 / 850549  
E-mail [kontakt@dycker-weinhaus.com](mailto:kontakt@dycker-weinhaus.com) Internet [www.dycker-weinhaus.com](http://www.dycker-weinhaus.com)  
Sparkasse Neuss Blz.: 305 500 00 Kto.: 80191984*



## **Pfifferlingkarte**

Pfifferlingcrèmesuppe

€ 7,50



Salat mit gebratenen Pfifferlingen

€ 14,50



Tagliatelle mit Pfifferlingen à la Crème

€ 15,00



US-Rindersteak mit sautierten Pfifferlingen  
und Rosmarinkartoffeln

€ 21,50

# Das Dycker Weinhaus



historisch, familiär, innovativ

## Beispiel für die Tageskarte

### Tageskarte ( täglich von 12.00 Uhr - 17.00 Uhr )

#### Vorspeisen

V1	- Potage de Jour	6,50 €
V2	- Sülze von geräucherten Edelfischen mit Apfel-Sellerie-Fatar	7,80 €
V3	- Gebackener Büffelmozzarella mit buntem Tomatensalat und Basilikumvinaigrette	8,80 €
V4	- „Césars Salad“ mit Knusperhähnchen	9,70 €
V5	- Geflügel-Pfifferlingspastete mit Aprikosenchutney	10,70 €

#### Hauptgerichte

H1	- Kürbis-Parmesanquiche mit Salat Mesclun und Walnussvinaigrette	11,80 €
H2	- Tagliatelle mit Sardellenfilets, Rucola und Kirschtomaten	12,80 €
H3	- Edelfische und Gemüse aus dem Krustentiersud	14,90 €
H4	- Schweinefiletstreifen in Pilzrahm mit Kartoffelpüree und Salat	16,60 €
H5	- US Beef Saté mit grüner Pfefferjus und Gemüserisotto	18,80 €

#### Dessert

D1	- Gebackene Kirschtaschen mit Vanillesauce	6,00 €
D2	- Himbeer Crème Brûlée	6,00 €
D3	- Joghurtparfait auf Steinobstkompott	6,00 €
D4	- zusätzlicher Brotkorb mit Quark	2,00 €

Wählen Sie Ihr 3-Gang-Menü aus den oben genannten Gerichten 29,50 €

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass bei vollem Haus Wartezeiten entstehen können,  
unsere Gerichte werden frisch und einzeln zubereitet.

Herzlichen Dank

### Änderungen vorbehalten

Das Dycker Weinhaus, Naß & Naß GbR Klosterstrasse 1 41363 Jüchen  
Hotel – Restaurant – Biergarten – Catering – Landart Floristik – Seminarbetrieb  
Telefon 02182/85050 Telefax 02182/850549  
E-mail [kontakt@dycker-weinhaus.com](mailto:kontakt@dycker-weinhaus.com) Internet [www.dycker-weinhaus.com](http://www.dycker-weinhaus.com)  
Sparkasse Neuss Blz.: 305 500 00 Kto.: 80191984