

Herzlich Willkommen

... im Ziegenpeter. Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.

Wer und was steckt hinter dem Ziegenpeter?

Miteinander mehr erreichen – das ist der Leitsatz der Duisburger Werkstatt für Menschen mit Behinderung gGmbH. Ganz nach diesem Motto wurde auch die Erlebnisgastronomie des Ziegenpeters in Kooperation mit der Stadt Duisburg aufgebaut.

Soziale und ökologische Nachhaltigkeit spielen hier nicht bloß eine wichtige Rolle, sondern beides wird perfekt umgesetzt. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zeichnen sich durch ihre Vielfältigkeit aus; ob mit oder ohne Behinderung bereichern sie den Ziegenpeter mit ihrer Persönlichkeit. Die ökologische Nachhaltigkeit wird zum Beispiel bei der Auswahl der Lebensmittel und bei der Verpackung berücksichtigt.



Unsere Speisen

Im Ziegenpeter finden Sie einfache, regionale und traditionelle Küche mit dem besonderen Pfiff. Lassen Sie sich überraschen.

Auf der Suche nach einem kleinen Mitbringsel...

... schauen Sie doch mal bei unseren Köstlichkeiten aus der Eigenherstellung nach. Von selbstgemachter Marmelade über leckeres Brot bis hin zu herrlichem Gebäck finden Sie bestimmt etwas Passendes.

Zu guter Letzt ...

... atmen Sie durch, genießen Sie die Aussicht und freuen Sie sich auf einen kulinarischen Aufenthalt im Ziegenpeter. Der Rhein bietet frische Luft und die Wiesen laden zu einem Spaziergang ein.



Für einen guten Start bis 13.00 Uhr

Zum Löffeln 3,90 Euro
Selbstgemachter Vanillejoghurt
mit frischen Früchten und Müsli
Ger,Haf,Mi,MiM,Ma,Ha

Käseplatte 6,80 Euro
Brotauswahl des Tages, marinierter Ziegen-
käse, Frischkäse, Camembert, mittelalter
Gouda und hausgemachte Marmelade
We,Ger,Haf,Ma,Ha,Mi,MiM,1;2;3,4

Vielfalt 6,50 Euro
Brotauswahl des Tages, Salami, roher
Schinken, Camembert, mittelalter Gouda
und hausgemachte Marmelade
We,Ger,Haf,Ma,Ha,Mi,MiM,1;2;3,4

Extras
Brot, 3 Scheiben und Butter We,Ger,Haf,Ma,Ha,Mi,MiM
..... 1,50 Euro
Rührei Natur, von 3 Eiern ^{Ei} 2,50 Euro
Rührei mit Speck von 3 Eiern ^{Ei,1,3,10} 3,00 Euro
Tagesmarmelade ^{1,3} 0,80 Euro
Honig oder Haselnusscreme ^{Mi,MiM,Ha,Soj} 0,80 Euro

Bitte fragen Sie unser Personal nach Allergenen



Salate

Hähnchen-Salat klein 5,20 | groß 7,90 Euro
Frischer Salat mit Hähnchenstreifen Tomaten,
Gurke und hausgebackenem Brot
We, Ger, Haf, Ma, Ha, Mi, MiM

Bauernsalat klein 5,50 | groß 7,90
Euro
mit mariniertem Ziegenkäse, Oliven, Tomaten,
Paprika, Mais, und hausgebackenem Brot
We, Ger, Haf, Ma, Ha, Mi, MiM, 3

Vital Salat klein 4,10 | groß 6,20
Euro
mit Tomaten, Gurke, Paprika, Rote-Beete Würfel,
Kerne und hausgebackenem Weißbrot (vegan)
We, Mi, MiM, Pi, 3

Zu allen Salaten bieten wir wahlweise Joghurt^{Mi, MiM}
oder Balsamicodressing^{Sen, So2} an.

Etwas Mehr

Ziegenkäsebrett vom Bööcher Ziegenkäse
Brotauswahl des Tages, Ziegenkäse Natur,
Ziegenkäse Bockshornklee,
Ziegenfrischkäse Brennessel-Knoblauch,
Ziegencamembert
im Aschemantel, marinierter Ziegenkäse,
Trauben, Walnüsse, Fruchtsenf
We, Ger, Ha, Ma, Ha, Mi, MiM, Wa, Sen, 3, 10
..... 9,80 Euro

Die Auszeit
Brotscheiben mit Avocado-Tomatendip, Salat und
Putenbrustaufschnitt^{We, Ger, Haf, Ma, Ha, Mi, MiM, 1, 3, 8}
..... 6,00 Euro

Nudeln
mit fruchtiger Tomaten-Basilikum Soße
(vegan)^{We} 6,10 Euro
mit Ziegenkäse-Walnusssoße
und Weintrauben^{Mi, MiM, Wa, So2} 8,50 Euro
mit Rucola-Pesto^{Mi, MiM, Ern, 1} 7,50 Euro

Zu allen Nudelgerichten reichen wir frisch gehobelten
Hartkäse^{Em, 1}.

Ofenkartoffel

mit Kräuterschmand^{Mi, MiM} 5,90 Euro
mit Räucherlachs, Kräuterschmand^{Mi, MiM, Fis}
..... 8,00 Euro
mit Hähnchen und Kräuterschmand^{Mi, MiM}
..... 7,20 Euro
mit Avocado-Tomatendip (Vegan)^{So2}
..... 6,90 Euro
mit Ziegenschmand und Rote-Beete-Würfeln
^{Mi, MiM, So2} 6,80 Euro

Ofenfrischer Flammkuchen

mit Kräuterschmand, Zwiebel,
Speck und Kräutern^{Mi, MiM, We, 1, 3, 10} 5,20 Euro
mit Kräuterschmand, Zwiebeln
und Räucherlachs^{Mi, MiM, We, Fis, 1, 3, 10} 7,50 Euro
mit Ziegenkäseschmand
und Birne^{Mi, MiM, We,} 6,50 Euro
mit Kräuterschmand, Rucola,
geriebenem Hartkäse und
Walnusskernen^{Mi, MiM, We, Ei, Wa, 1} 5,80 Euro



Kombinierbares

Avocado-Tomatendip mit Weißbrot (vegan) ^{We}	4,20 Euro
Mariniertes Gemüse mit Weißbrot (vegan)	
^{We,So2}	3,90 Euro
Kräuterquark ^{Mi,MiM}	3,20 Euro
Ziegenaise-Knoblauchdip ^{Mi,MiM,Sen,So2,3}	3,60 Euro
Marinierter Ziegenkäse mit Weintrauben ³	5,60 Euro
Currywurst ^{Sel,So2,2,10,12}	4,20 Euro
Bratwurst mit Senf ^{Sen,So2,2,10,12}	3,80 Euro

Alle Kombinierbaren Gerichte servieren wir mit
hausgemachtem Brot ^{We,Ger,Ha,Ma,Ha,Mi,MiM}

Kuchen

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an leckeren,
selbstgebackenen Kuchen. Bitte Angebot
erfragen oder selbst nachschauen!

Kuchen alle Sorten, Stück	2,40 Euro
Kuchen mit Sahne, Stück	2,80 Euro

Bitte fragen Sie unser Personal nach Allergenen.



Kalte Getränke

Limonade und Wasser

Sinalco Cola 0,33 l ^{1,2,12}	2,30 Euro
Sinalco Cola light 0,33 l ^{1,2,6,8,9,10,12}	2,30 Euro
Sinalco Orange 0,33 l ^{1,2,3}	2,30 Euro
Sinalco Zitrone 0,33 l	2,30 Euro
Sinalco Apfelschorle 0,33 l	2,30 Euro
Rheinfels Mineralwasser 0,25 l	1,80 Euro
Rheinfels Mineralwasser Naturelle 0,25 l	1,80 Euro
Rheinfels Mineralwasser 0,70 l	4,50 Euro
Rheinfels Mineralwasser Naturelle 0,70 l	4,50 Euro

Landschorlen & Säfte

Landschorlen

Van Nahmen-Landschorlen aus heimischen Früchten.

Streuobst-Apfel 0,33 l	3,40 Euro
Rhabarber 0,33 l	3,40 Euro

Säfte

Van Nahmen-Säfte aus heimischen Früchten.

Apfelsaft naturtrüb 0,2 l	2,20 Euro
---------------------------	-----------



Warme Getränke

Kaffee und Kakao

Kaffee in Bio-Qualität und Fairtrade

Espresso ^{1,12}	2,00 Euro
Café Creme ^{1,12}	2,30 Euro
Latte Macchiato ^{1,12,Mi,MiM}	2,90 Euro
Milchkaffee ^{1,12,Mi,MiM}	2,90 Euro
Cappuccino ^{1,12,Mi,MiM}	2,90 Euro
Kakao ^{1,9,Mi,MiM,We}	2,50 Euro
Kakao mit Sahne ^{1,9,Mi,MiM,We}	2,90 Euro

Tee

Mountain Top Darjeeling ¹²	2,30 Euro
Four Secrets Grüner Tee	2,30 Euro
Soft Soul Früchtetee	2,30 Euro
Charming Flower Grünertee mit Jasmin	2,30 Euro
Pure Relief Weisser Tee	2,30 Euro
Sunny Spirit Zitronen & Limettentee	2,30 Euro
Healthy Soul Pfefferminztee	2,30 Euro



Wein

Weißwein

Le Tapie Côtes de Gasgogne / 0,2l ^{So²}	4,20 Euro
Grillo Sicilia / 0,2l ^{So²}	4,30 Euro
Grauburgunder Rheinhessen / 0,2l ^{So²}	5,00 Euro
Riesling Pfalz / 0,2l ^{So²}	4,30 Euro

Roséwein

Rosato Provincia di Verona / 0,2l ^{So²}	4,40 Euro
---	-----------

Rotwein

La Clape / 0,2l ^{So²}	4,40 Euro
Chateau Bonnet Bordeaux / 0,2l ^{So²}	5,50 Euro
Le Tapie Côtes de Gascogne / 0,2l ^{So²}	4,20 Euro

Prosecco und Crémant

Crémant Bouvet Ladubay 0,7l ^{So²}	32,00 Euro
Prosecco Val de Brun 0,1l ^{So²}	4,00 Euro

Bitte Fragen Sie nach den Jahrgängen.

Biere

Bier

König Pils 0,33 l ^{Ger}	2,60 Euro
König Pils alkoholfrei 0,33 l ^{Ger}	2,60 Euro
König Pils Radler 0,33 l ^{3,10, Ger}	2,60 Euro
Diebels Alt 0,33 l ^{Ger}	2,60 Euro
Erdinger Weizen 0,33 l ^{Ger, We}	2,80 Euro
Erdinger Weizen alkoholfrei 0,33 l ^{Ger, We}	2,80 Euro



Enthaltende Zusatzstoffe + Allergene

Liebe Gäste,
die Kennzeichnung auf unserer Speisekarte weist
auf folgende Zusatzstoffe in unseren Speisen hin:

Ei: Ei, **Ern:** Erdnuss, **Ger:** Gerste, **Ro:** Roggen, **We:** Weizen,
Di: Dinkel/Dinkelweizen, **Haf:** Hafer, **Fis:** Fisch, **Kre:** Krebstiere,
Wei: Weichtiere, **Mi:** Milch (einschliesslich Laktose), **MiM:**
Milcheiweiss, **Lup:** Lupin, **Ma:** Mandeln, **Ha:** Haselnüsse, **Wa:**
Walnüsse, **Ka:** Kaschunüsse, **Pe:** Pecannüsse, **Pa:** Paranüsse,
Pi: Pistazien, **Mac:** Macadamia- oder Queenslandnüsse,
So²: Schwefeldioxid und Sulphite, **Sel:** Sellerie, **Sen:** Senf,
Ses: Sesam, **Soj:** Sojabohnen,

1 mit Konservierungsstoff, **2** mit Farbstoff, **3** mit
Antioxidationsmittel, **4** mit Süßungsmittel Saccharin,
5 mit Süßungsmittel Cyclamat, **6** mit Süßungsmittel Aspartam,
7 enth. Phenylalaninquelle, **8** mit Süßungsmittel Acesulfam,
9 mit Phosphat, **10** geschwefelt, **11** chininhaltig, **12** coffeinhaltig,
13 mit Geschmacksverstärker, **14** geschwärzt, **15** gewachst, **16**
abführende Wirkung

Entscheiden Sie selbst! Gerne geben Ihnen
unsere Köche Auskunft über die Zusätze und
Allergene der Speisen. Sprechen Sie uns an.

Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass alle
Speisen mit jodiertem Speisesalz gewürzt sind.



Danke und auf Wiedersehen

Wir hoffen, es hat Ihnen geschmeckt und Sie
konnten die Zeit im Ziegenpeter genießen.
Wir freuen uns, wenn Sie uns bald wieder
besuchen.

Das Team des Ziegenpeters

