

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 Erlebnisastronomie 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.

Wenn es mal schnell gehen muss ...

... gibt es viele unserer Gerichte auch zum Mitnehmen.

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 ^{A2; A3; A5; A6; A8; A9}

Käseplatte 6,20 Euro
Brotauswahl des Tages, marinierter Ziegen-käse,
Frischkäse, Camembert, mittelalter Gouda und
hausgemachte Marmelade ^{1;2;3;4;A1;A2;A9 A3;A5;A6;A8}

Vielfalt 5,90 Euro
Brotauswahl des Tages, Salami, roher
Schinken, Camembert, mittelalter Gouda und
hausgemachte Marmelade ^{1;2;3;4;A1;A2;A3;A5;A6;A8;A9; A10;A11}

Extras

Brot, 3 Scheiben ^{A2;A3;A4;A5;A6;A8} 1,50 Euro
Rührei Natur, von 3 Eiern^{A1} 2,50 Euro
Rührei mit Speck von 3 Eiern^{1;2;3;A1} 3,00 Euro
Tagesmarmelade 0,80 Euro
Honig oder Nutella 0,80 Euro

Bitte fragen Sie unser Personal nach Allergenen



Brotzeit ab 13.00 Uhr

Brotzeit

Brotauswahl des Tages, mariniertes Ziegenkäse,
Frischkäse, Camembert, mittelalter Gouda und ein
Ei ^{1;2;3;4;A1;A2;A3;A9} 6,80 Euro

Bratenstulle

Rinderbraten auf Weißbrot mit Remoulade
und Salat ^{1;9; A1;A2; A3; A7;A11} 6,20 Euro

Faustbrot

Vollkornbrot mit Knoblauch-Zwiebel-Aufstrich,
würzigen Rinderhackröllchen
und Krautsalat ^{A1;A2;A3;A5;A6;A8;A9;A10;A11} 5,40 Euro

Pausenbrot

mit Avocado-creme, Salat und gebratenem
Hähnchen ^{3;A3;A5;A8} 5,90 Euro

Salate

Hähnchen-Salat ... klein 5,10 | groß 7,40 Euro

Frischer Salatteller mit Hähnchenstreifen,
mariniertem Gemüse und hausgebackenem
Brot ^{A2;A3;A5;A8;A9}

Bauernsalat klein 5,10 | groß 7,40 Euro

mit mariniertem Ziegenkäse, Oliven,
Tomaten, Paprika, Mais und
hausgebackenem Brot ^{(7);A2;A3;A5;A8;A9}

Bunter gemischter Salat

..... klein 3,80 | groß 5,20 Euro
mit Tomaten, Gurke, Paprika und
hausgebackenem Weißbrot (vegan) ^{A3}

Zu allen Salaten bieten wir wahlweise Joghurt ^{3;A2;A10}
oder Balsamicodressing ^{A10} an.

Kombinierbares

Avocado-creme mit Weißbrot
(vegan) ^{3;A3} 3,50 Euro

Mariniertes Gemüse mit Weißbrot
(vegan) 3,20 Euro

Kräuterquark mit Brot ^{A2;A3;A5;A8;A9} 2,60 Euro

Marinierter Ziegenkäse mit Weintrauben
und Brot ^{A2;A3;A5;A8;A9} 3,80 Euro

Junge Kartoffeln mit Kräuterquark ^{A2} 3,60 Euro

Hausgemachter Krautsalat mit Brot ^{3;A3;A9} 2,80 Euro

Currywurst mit Brot ^{1;3;10;A2;A3;A5;A8;A9} 4,20 Euro

Bratwurst mit Senf und Brot ^{2;3;4;A2;A3;A9;A10;A11}
..... 3,80 Euro

Rinderhackröllchen mit Brot, 3 Stück ^{3;A1;A3;A9;A11}
..... 3,80 Euro



Etwas Mehr - Gerade KW -

Nudeln

mit fruchtiger Tomaten-Basilikum Soße (vegan) ^{A3;A9}	5,40 Euro
mit Ziegenkäse-Walnusssoße und Weintrauben ^{(A1);A2;A3;A5;A9}	7,00 Euro
mit Basilikum-Pesto ^{A5,A4,A3}	5,50 Euro

Zu allen Nudelgerichten reichen wir frisch gehobelten
Parmesan ^{A2}.

Kartoffel-Kräuterrösti

mit Ziegenkäseschmand und buntem Salat ^{A1;A2;A3; A10}	5,40 Euro
mit Räucherlachs, Kräuterschmand und buntem Salat ^{A1; A2; A3;A10;A12}	8,40 Euro
mit Hähnchen, Kräuterschmand und mariniertem Gemüse ^{A1;A2;A3; A10}	7,80 Euro

Kuchen

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

Kuchen alle Sorten, Stück	2,20 Euro
Kuchen mit Sahne, Stück	2,60 Euro

Bitte fragen Sie unser Personal nach Allergenen.



Etwas Mehr - Ungerade KW -

Nudeln

mit fruchtiger Tomaten-Basilikum Soße (vegan) ^{A3;A9}	5,40 Euro
mit Ziegenkäse-Walnusssoße und Weintrauben ^{(A1);A2;A3;A5;A9}	7,00 Euro
mit Basilikum-Pesto ^{A5,A4,A3}	5,50 Euro

Zu allen Nudelgerichten reichen wir frisch gehobelten
Parmesan ^{A2}.

Ofenfrischer Flammkuchen

mit Kräuterschmand, Lauch, Speck und Kräutern ^{2;3;A2;A3}	4,80 Euro
mit Kräuterschmand, Zwiebeln und Räucherlachs ^{A2;A3;A12}	5,80 Euro
mit Ziegenkäseschmand und Birne ^{3;A2;A3}	5,20 Euro
mit Kräuterschmand und Lauch ^{2;3;A2;A3}	4,20 Euro

Kuchen

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

Kuchen alle Sorten, Stück	2,20 Euro
Kuchen mit Sahne, Stück	2,60 Euro

Bitte fragen Sie unser Personal nach Allergenen.



Kalte Getränke

Limonade und Wasser

Sinalco Cola 0,33 l ^{1;10}	2,00 Euro
Sinalco Cola light 0,33 l ^{1;10;9}	2,00 Euro
Sinalco Orange 0,33 l ^{1;3}	2,00 Euro
Sinalco Zitrone 0,33 l	2,00 Euro
Sinalco Apfelschorle 0,33 l	2,00 Euro
Rheinfels Mineralwasser 0,25 l	1,60 Euro
Rheinfels Mineralwasser Naturelle 0,25 l	1,60 Euro
Rheinfels Mineralwasser 0,70 l	4,20 Euro
Rheinfels Mineralwasser Naturelle 0,70 l	4,20 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	2,00 Euro
Johannisbeer Nektar 0,2 l	2,20 Euro



Warme Getränke

Kaffee und Kakao

Ab sofort Kaffee in Bio-Qualität und Fairtrade

Espresso ^{1;10}	1,80 Euro
Café Creme ^{1;10}	2,20 Euro
Latte Macchiato ^{1;10;A2}	2,80 Euro
Milchkaffee ^{1;10;A2}	2,80 Euro
Cappuccino ^{1;10;A2}	2,60 Euro
Kakao ^{1;A2}	2,20 Euro
Kakao mit Sahne ^{1;A2}	2,60 Euro

Tee

Mountain Top Darjeeling	1,90 Euro
Four Secrets Grüner Tee	1,90 Euro
Soft Soul Früchtetee	1,90 Euro
Charming Flower Grünertee mit Jasmin	1,90 Euro
Pure Relief Weisser Tee	1,90 Euro
Sunny Spirit Zitronen & Limettentee	1,90 Euro
Healthy Soul Pfefferminztee	1,90 Euro

Wein

Weißwein

Le Tapie Côtes de Gascogne /0,2l ^{A6}	4,20 Euro
Grillo Sicilia / 0,2l ^{A6}	4,30 Euro
Grauburgunder Rheinhessen /0,2l ^{A6}	5,00 Euro
Riesling Pfalz / 0,2l ^{A6}	4,30 Euro

Roséwein

Rosato Provincia di Verona / 0,2l ^{A6} ..	4,40 Euro
--	-----------

Rotwein

La Clape / 0,2l ^{A6}	4,40 Euro
Chateau Bonnet Bordeaux / 0,2l ^{A6} ..	5,50 Euro
Le Tapie Côtes de Gascogne /0,2l ^{A6}	4,20 Euro

Prosecco und Crémant

Crémant Bouvet Ladubay 0,7l ^{A6}	32,00 Euro
Prosecco Val de Brun 0,1l ^{A6}	4,00 Euro

Bitte Fragen Sie nach den Jahrgängen.

Biere

Bier

König Pils 0,33 ^{A3}	2,20 Euro
König Pils alkoholfrei 0,33 ^{A3}	2,20 Euro
König Pils Radler 0,33 ^{3;9 A3;}	2,20 Euro
Diebels Alt 0,33 ^{A3}	2,20 Euro
Erdinger Weizen 0,33 ^{A3}	2,30 Euro
Erdinger Weizen alkoholfrei 0,33 ^{A3} ..	2,30 Euro

Enthaltende Zusatzstoffe + Allergene

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

¹ – mit Farbstoff	² – mit Konservierungsstoff
³ – mit Antioxidationsmittel	⁴ – mit Geschmacksverstärker
⁷ – geschwärzt	⁸ – geschwefelt
⁹ – mit Süßungsmittel	¹⁰ – mit Koffein
A1- Eier	A2- Milch
A3- Gluten	A4- Erdnüsse
A5- Nüsse	A6- Schwefeldioxid und Sulfit
A7- Lupinen	A8- Sesam
A9- Soja	A10- Sellerie
A11- Senf	A12- Fische
A13- Krebstiere	A14- Weichtiere

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.

