



# 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* ..... 4,90 Euro  
Veganes Haferflocken **Haf** Oatmeal  
Sojamilch **Soj**, Haferflocken **Haf**, saisonales Obst,  
Nüsse **Wa, Pe, Ka**, Tonkabohnenzucker

*Käseplatte* ..... 6,90 Euro  
Brotauswahl **We, Ha, Mi, Mim** des Tages, mariniertes  
Ziegen-käse **Mi, Mim**, Frischkäse **Mi, Mim**,  
Camembert **Mi, Mim**, mittelalter Gouda **Mi, Mim** und  
hausgemachte Marmelade <sup>1</sup>

*Vielfalt* ..... 6,90 Euro  
Brotauswahl **We, Ha, Mi, Mim** des Tages, Salami <sup>1,2,3</sup>,  
roher  
Schinken <sup>1,3</sup>, Camembert **Mi, Mim**, mittelalter  
Gouda **Mi, Mim** und hausgemachte Marmelade <sup>1</sup>  
*Auf Wunsch mit Magarine <sup>2</sup> statt Butter **Mi, Mim***

*Extras*

Rührei Natur, von 3 Eiern **Ei** ..... 3,00 Euro  
Rührei mit Speck <sup>1</sup> von 3 Eiern **Ei**, ..... 3,50 Euro  
Hausgemachter Fruchtaufstrich <sup>1</sup> ..... 0,80 Euro  
Honig oder Haselnusscreme **Mi, MiM, Ha, Soj** 0,80 Euro  
Räucherlachs Portion **Fis** ..... 4,90 Euro

Bitte fragen Sie unser Personal nach Allergenen

## Salate

*Hähnchensalat* ..... klein 5,50 | groß 10,90 Euro  
Frischer Salat mit marinierten Hähnchenstreifen<sup>Wa, Ei,</sup>  
<sup>Mi, Mim</sup> Tomaten, Gurke und hausgebackenem Brot  
<sup>We, Haf, Mi, Mim</sup>

*Vitalsalat* ..... klein 4,50 | groß 7,50 Euro  
mit Tomaten, Gurke, Paprika, Rote-Beete Würfel,  
Kerne und hausgebackenem Weißbrot<sup>We</sup> (vegan)

Zu allen Salaten bieten wir wahlweise Joghurt,<sup>Mi, MiM,</sup>  
Apfel<sup>Sen-</sup> oder Balsamicodressing<sup>Sen, So2, 1, 2</sup> an.



## Etwas Mehr

### Ziegenkäse Brett vom Bööscher Ziegenkäse

Brotauswahl des Tages, Ziegenkäse Natur, Ziegenkäse Schnittlauch, Ziegenfrischkäse, Bruschetta, Ziegen Camembert, mariniertes Ziegenkäse, Trauben, Walnüsse, Fruchtsenf<sup>fWe,Ha,Mi,Mim,Wa,Sen,So2,1,2,10</sup> ..... 14,50 Euro

### Der Ziegenpeterburger

Kräuterbrötchen bestrichen mit Knoblauch-Ziegenaise und belegt mit einem saftigen Rindfleischburger, Ziegenkäse, Wildkräutersalat, Tomate und Gurke<sup>Ei,We,Mi,Sen,3</sup> ..... 9,90 Euro

### Nudeln

mit fruchtiger Tomaten-Gemüse Soße  
(vegan)<sup>We,So2,10</sup> ..... 6,90 Euro  
mit Ziegenkäse-Walnusssoße  
und Weintrauben<sup>Mi,MiM,Wa,So2,We,10</sup> ..... 9,50 Euro  
mit Wildkräuter-Blüten-Pesto<sup>We,Mi,Wa,Ei</sup> ..... 8,50 Euro

Zu allen Nudelgerichten reichen wir frisch gehobelten Hartkäse<sup>Ei,1</sup>.



## Ofenkartoffel

- mit Kräuterschmand <sup>Mi,MiM</sup> ..... 6,20 Euro
- mit Räucherlachs, Kräuterschmand  
Mi,MiM,Fis ..... 8,50Euro
- mit Pestohähnchen und Kräuterschmand  
Mi,MiM,Wa,Ei  
..... 8,00 Euro
- mit Ziegenschmand und Feigenchutney  
Mi,MiM,So2,1,2,10 ..... 7,20 Euro
- Ofensüßkartoffel mit Avocado-Tomatendip  
(vegan) <sup>3</sup>  
..... 7,50 Euro

## Ofenfrischer Flammkuchen

- mit Kräuterschmand, Zwiebeln,  
Speck und Kräutern <sup>Mi,MiM>We,1</sup> ..... 6,20 Euro
- mit Kräuterschmand, Zwiebeln  
und Räucherlachs <sup>Mi,MiM>We,Fis</sup> ..... 8,80 Euro
- mit Ziegenkäseschmand  
und Birne <sup>Mi,MiM>We</sup> ..... 6,80 Euro
- mit Kräuterschmand, Rucola,  
geriebenem Hartkäse und  
Walnusskernen <sup>Mi,MiM>We,Ei,Wa,1</sup> ..... 6,80 Euro

## Kombinierbares

Vanillejoghurt mit saisonalem Obst <sup>Mi,Mim</sup>  
..... 4,20 Euro

Avocado-Tomatendip mit Weißbrot (vegan) <sup>We,3</sup>  
..... 4,70 Euro

Ziegenaise-Knoblauchdip <sup>We,Ha,Mi,Mim,Sen,So2,3</sup>  
..... 3,90 Euro

Marinierter Ziegenkäse mit Weintrauben <sup>We,Ha,Mi,Mim</sup>  
..... 7,80 Euro

Currywurst mit hausgemachten Brot  
Sel,So2,We,Ha,Mi,Mim,Soj,3,9,12,13 ..... 5,80 Euro

Bratwurst mit hausgemachten Brot mit Senf  
Sen,We,Ha,Mi,Mim,Soj,3,9,13 ..... 3,80 Euro

Brot, 3 Scheiben und Butter <sup>We,Ha,Mi,Mim</sup> ..... 1,50 Euro

Alle kombinierbaren Gerichte servieren wir mit  
hausgemachtem Brot





# Kuchen

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

Kuchen alle Sorten, Stück .....2,80 Euro  
Kuchen mit Sahne, Stück .....3,20 Euro

Bitte fragen Sie unser Personal nach Allergenen.





## Kalte Getränke

### *Limonade und Wasser*

Sinalco Cola 0,33 l <sup>1,2,12</sup> .....	2,80 Euro
Sinalco Cola light 0,33 l <sup>1,2,6,8,9,10,12</sup> .....	2,80 Euro
Sinalco Orange 0,33 l <sup>1,2,3</sup> .....	2,80 Euro
Sinalco Zitrone 0,33 l .....	2,80 Euro
Sinalco Apfelschorle 0,33 l .....	3,00 Euro
Rheinfels Mineralwasser 0,25 l .....	2,30 Euro
Rheinfels Mineralwasser Naturelle 0,25 l .....	2,30 Euro
Rheinfels Mineralwasser 0,70 l .....	5,50 Euro
Rheinfels Mineralwasser Naturelle 0,70 l .....	5,50 Euro

## Landschorlen & Säfte

### *Landschorlen*

Van Nahmen-Landschorlen aus heimischen Früchten.

Streuobst-Apfel 0,33 l .....	4,20 Euro
Rhabarber 0,33 l .....	4,20 Euro

### *Säfte*

Van Nahmen-Säfte aus heimischen Früchten.

Apfelsaft naturtrüb 0,2 l .....	3,00 Euro
---------------------------------	-----------

## Warme Getränke

### Kaffee und Kakao

Kaffee in Bio-Qualität und Fairtrade

Espresso <sup>1,12</sup> .....	2,20 Euro
Café Creme <sup>1,12</sup> .....	2,50 Euro
Latte Macchiato <sup>1,12,Mi,MiM</sup> .....	3,40 Euro
Milchkaffee <sup>1,12,Mi,MiM</sup> .....	3,40 Euro
Cappuccino <sup>1,12,Mi,MiM</sup> .....	3,20 Euro
Kakao <sup>1,9,Mi,MiM,We</sup> .....	3,20 Euro
Kakao mit Sahne <sup>1,9,Mi,MiM,We</sup> .....	3,60 Euro

### Tee

Mountain Top Darjeeling <sup>12</sup> .....	2,50 Euro
Four Secrets Grüner Tee .....	2,50 Euro
Soft Soul Früchtetee .....	2,50 Euro
Charming Flower Grünertee mit Jasmin .....	2,50 Euro
Pure Relief Weisser Tee .....	2,50 Euro
Sunny Spirit Zitronen & Limettentee .....	2,50 Euro
Healthy Soul Pfefferminztee .....	2,50 Euro

## Wein

### Weißwein

Le Tapie Côtes de Gascogne /0,2l <sup>So<sup>2</sup></sup> .....	6,50 Euro
Grauburgunder Rheinhessen /0,2l <sup>So<sup>2</sup></sup> .....	7,20 Euro
Riesling Pfalz / 0,2l <sup>So<sup>2</sup></sup> .....	6,50 Euro

### Roséwein

Rosato Provincia di Verona / 0,2l <sup>So<sup>2</sup></sup> .....	6,50 Euro
---	-----------

### Rotwein

La Clape / 0,2l <sup>So<sup>2</sup></sup> .....	6,50 Euro
Chateau Bonnet Bordeaux / 0,2l <sup>So<sup>2</sup></sup> .....	8,00 Euro
Le Tapie Côtes de Gascogne /0,2l <sup>So<sup>2</sup></sup> .....	6,50 Euro

### Prosecco

Svavi & Ray Prosecco Frizzante 0,2l <sup>So<sup>2</sup></sup> .....	7,50 Euro
.....	0,75l 27,00 Euro

### Bier

König Pils 0,33 l <sup>Ger</sup> .....	3,20 Euro
König Pils alkoholfrei 0,33 l <sup>Ger</sup> .....	3,20 Euro
Bitburger Radler 0,33 l <sup>3,10, Ger</sup> .....	3,20 Euro
Diebels Alt 0,33 l <sup>Ger</sup> .....	3,20 Euro
Erdinger Weizen 0,33 l <sup>Ger, We</sup> .....	3,50 Euro
Erdinger Weizen alkoholfrei 0,33 l <sup>Ger, We</sup> .....	3,50 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*

