

# Restaurant



# Blatt

*Restaurant zum Csikos*

Andreasstrasse 7-9  
40213 Düsseldorf-Altstadt  
Fon: 0211 - 544 792 12

[www.zumcsikos.com](http://www.zumcsikos.com)  
[info@zumcsikos.com](mailto:info@zumcsikos.com)

*...feine Speisen und ausgewählte Weine.*

*Genießen Sie unsere sorgfältig zubereiteten Gerichte nach originellen Rezepten ohne Schnick-Schnack!*

Das Csikos in der Altstadt hat zwei Geschichten: eine alte und eine neue. Die alte erzählt von einem legendären Restaurant, das Günter Grass und viele Künstler gerne besuchten, das dann aber eines Tages schließen musste.

Die neue Geschichte beginnt erst 2010/2011 und beweist schnell, warum die Düsseldorfer das Csikos auch noch so vermisst haben: wegen der herrlich schrägen Live-Musik mit Geige, Klavier und Gesang und wegen der Küche, die echte und vielseitige ungarische Gerichte bietet sowie eine kleine Auswahl jüdischer Speisen, wie zum Beispiel einen wunderbaren Bohneneintopf (Scholet).

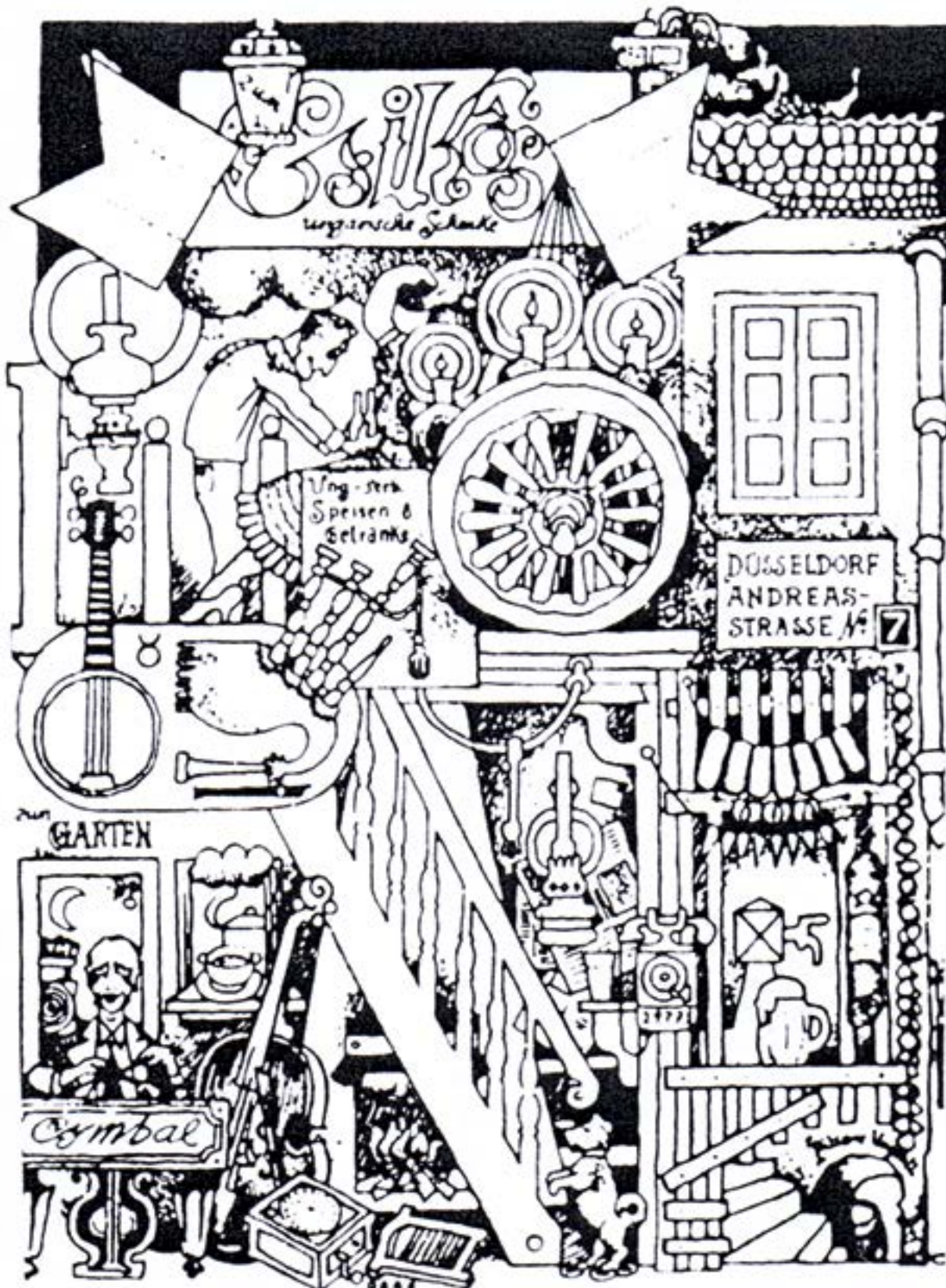
(Q: Rheinische Post)

Da es schon jedem mittlerweile klar sein sollte, dass das Essen im zum Csikos (was übersetzt Pferdehirt heißt) richtig schmeckt, muss man das nicht noch einmal betonen.

Dieses Lokal hat einiges in Sachen Kultur und Stadtgeschichte zu berichten. Anfang der 50er Jahre spielte hier eine Zweimann-Jazz-Kapelle, die niemanden geringeren als Günter Grass als Mitglied hatte. Der damaliger Student der Bildhauerei hat seinen Lebensunterhalt als Steinmetzgehilfe und eben als Musiker im zum Csikos verdient.

Als die ersten amerikanischen Musiker nach dem Krieg nach Deutschland kamen, besuchte der berühmte Jazz-Musiker Louis Armstrong das Lokal, was die Band anfangs nicht mitbekommen hat. Dann ließ er seine Trompete mit vom Hotel mit dem Taxi chauffieren und stieg mit ein. Kaum zu glauben, dass es in Düsseldorf passieren konnte!

(Q: [speisekarte.de](http://speisekarte.de))



## Suppen / Soups / *Levesek*

1. **Original Ungarische Gulyásuppe**  
Original Hungarian Goulash-soup  
*Gulyásleves „Csikós“ módra*  
0,3l / 0,5l € 3,50 / € 5,00
2. **Tomatensuppe / mit Mozzarella**  
Tomato soup / with Mozzarella  
*Paradicsomleves / mozzarellával* € 2,90 / € 3,90
3. **Matzenknödelsuppe (vegetarisch)**  
mit frischem Ingwer  
Jewish Matzo-dumpling soup  
with fresh Ginger (vegetarian)  
*Maceszgombócleves friss gyömbérral* € 4,50
4. **Frittatensuppe (vegetarisch)**  
German Pancake soup (vegetarian)  
*„Frittaten“- leves* € 3,80
5. **Gänseuppe mit Ei**  
Goose soup with egg  
*Libaleves tojással* € 4,90
6. **Bohnengulasch mit Debreziner**  
Bean goulash with Debreziner  
*Babgulyás* € 6,90



## Vorspeisen / Starters / *Etiételek*

7. **Ein Paar Debreziener- Scharfe Wurst aus Ungarn - mit Sauerkraut und Senf**  
Hungarian sausages with Sauerkraut and mustard  
*Debreceni páros kolbász aprókáposztával és mustárral* € 6,90
8. **Hausgemachter Liptauer aus Schafskäse mit Zwiebeln und Paprika dazu Pogatsche (ungarisches Käsegebäck)**  
Homemade spicy ewe's cheese spread with onion, Paprika and bread  
*Juhtúrós körözött hagymával és saját készítésű pogácsával* € 8,00
9. **Ungarische Salami mit Brot und Butter**  
Hungarian salami with bread and butter  
*Pick paprikás és téliszalámi deszkán tálalva vajjal és kenyérral* € 6,80
10. **Geräuchertes Rinderfilet auf Sesam Knäckebrot und Feldsalat mit Kürbiskernvinaigrette**  
Smoked Beef fillet with crisp bread, field salad and pumpkin vinaigrette  
*Füstölt, érlelt bélszín szezámagos kétszertsülttel, galambegysalátával és tökmag vinaigrette* € 12,20
11. **„Kalte Meze“ Komposition unsere Wurst- und Salamisorten, Schinken, Käse, Schafskäse, Brot und Butter für 2 / 4 / 6 Personen**  
Cold Metze - combination of sausage - and salami with cheese, ewe's cheese , bread and butter for 2 / 4 / 6 person  
*Hideg magyaros vegyestál kenyérral és vajjal*  
2 / 4 / 6 személyes € 12,50 / € 24,00 / € 34,00

Die ungarische Küche ist die Landesküche Ungarns. Bekannt ist sie vor allem für Gulaschsuppe (gulyás), Gulasch (pörkölt), Paprikahuhn (paprikás csirke), Esterházy-Torte sowie ungarische Salami.



Historisch basiert die ungarische Küche auf der traditionellen

bäuerlichen Küche und der Magnatenküche des ungarischen Hochadels. Eine eigentliche bürgerliche Küche hat sich, wie in ganz Osteuropa, erst ab dem 19. Jahrhundert entwickelt.

Eine Reihe von Erzeugnissen spiegeln die geographische und kulturelle Vielfalt des Landes wider, die kulinarisch von Weidehaltung sowie Obst- und Gemüseanbau geprägt ist.

Ungarn besitzt seit alters her Weinanbauggebiete mit Produkten wie dem Tokajer und Weißweinen aus dem Gebiet rund um den Balaton (Plattensee). Dieser wird auch für den Fischfang genutzt, etwa für den Fogasch (fogas, also Zander aus dem Balaton), der ein beliebter Speisefisch in Ungarn ist, sei es frittiert oder im Fischgulasch.

Für Ungarns Tradition im Bereich der Back- und Süßwaren zeugen unter anderem die Palatschinken, die Esterházytorte, die Dobostorte, Gerbaudschnitten (Zserbó-szelet) oder Schomlauer Nockerln (somlói galuska).

Eine zentrale Rolle in der ungarischen Küche nehmen Paprika (frisch, als Pulver oder püriert) und Sauerrahm (tejföl) ein, die zum Würzen und Abschmecken einer Vielzahl an Speisen dienen. Das traditionelle Kochgerät ist der Kessel (bogrács), meist aus Kupfer. In ihm wurden viele Speisen auf offenem Feuer zubereitet, etwa Kesselgulasch oder Fischsuppe.

*...für den kleinen Hunger / ...for a little appetite / ...zöldségfalóknak :)*

12. **Marktfrische Gemüsesticks mit Auberginen - Dip (vegetarisch)**  
Vegetable sticks with eggplant - dip  
*Zöldség rudacsok padlizsánkrémrel* € 5,50
13. **Oliven und Pepperoni dazu hausgemachte Kräuterbutter, Schafskäse, Tomaten und Brot**  
Olives and Pepperoni with tomato, homemade herb butter and cottage cheese, bread  
*Oliva és pepperoni paradicsommal, fűszervajjal, juhtúróval és kenyérral* € 5,90
14. **Pommes Frites mit Ketchup & Mayo**  
French Fries with Ketchup & Mayo  
*Hasáburgonya ketchuppal és majonézzel* € 4,50
15. **Folienkartoffeln mit Kräuterquark und Salat (vegetarisch)**  
baked potato with cottage cheese and salad  
*Fóliás burgonya fűszeres túróval és salátával* € 6,90
16. **Gemüestrudel mit Kräutersauce (vegetarisch)**  
Vegetables strudel with home-made herb cream  
*Zöldséges rétes zöldfűszeres joghurtösszsal* € 4,90
17. **Pogatschen (ungarisches Käsegebäck)**  
Homemade cheese pastry  
*Saját készítésű sajtospogácsa* € 3,00
18. **Kartoffelchips mit Dip**  
Potato chips with dip  
*Burgonya chips dippel* € 3,80

## Hauptspeisen / Main Course / Főételek

19. Welsfilet in leicht pikanter Paprika-sauce mit hausgemachten Topfenfleckerln  
 Catfish „Paprikas“ - Catfish in creamy paprika-sauce  
 with noodles mixed with cottage cheese  
 Harcsapaprikás kapros-juhtúrós nokedlivel € 15,50
20. Lachssteak mit Gemüsestrudel & Joghurt- Kräutersauce  
 Salmon-steak with vegetables strudel & herb cream  
 Lazac-steak zöldséges rétesessel & zöldfűszeres joghurtzösszal € 13,50
21. Ungarisches Schweinegulasch mit handgeschabten Nockerln und Salat  
 Hungarian pork goulash with homemade dumplings and mixed salad  
 Sertéspörkölt nokedlivel és salátával € 11,80
22. Szegediner Gulasch mit Sauerkraut und Saure Sahne  
 Hungarian pork goulash with Sauerkraut and cream  
 Székelykáposzta € 10,80
23. Ungarische Kohlrouladen- Sarma- gefüllt mit saftigem Hackfleisch  
 und Salzkartoffeln  
 Stuffed cabbage rolls with sauerkraut and potatoes  
 Töltött káposzta € 11,80

Trude Schuster

Otto Schuster war ich mehrmals begegnet, öffnete er doch die Tür zum Csikós und begrüßte einen mit einem "Mein Haus gehört Ihnen" oder einer ähnlich übertriebenen Höflichkeit. Trude Schuster traf ich nur ein Mal. Sie war es, die Alles in der Hand hatte, Alles machte und für Alles sorgte. Otto Schuster machte die Honeurs.

Damals arbeitete ich in einem Garten Center im villengespickten, von erfolgreichen mittelalten Geschäftsleuten entdeckten Norden Düsseldorfs. Ein gut gebrauchter VW-Bully fuhr auf den Hof. Dem entstieg eine Frau, die dem Klischee einer Marktfrau oder Bäuerin entsprach. In den Händen trug sie zwei von diesen tonnenförmigen, großen Eimern, in denen Waschmittel für Großverbraucher gehandelt wurden.

Wir hatten eine besondere Blumenerde, die mehr Lehm und schweren Mutterboden enthielt als das übliche Torf-Kompostgemisch. Sie gab mir die beiden Tonnen und bat mich, diese mit der Erde zu füllen. Da passten etliche Schüppen rein. Als sie gestrichen voll waren, nahm ich sie an den Griffen und schleppte sie zu dem VW-Bully. Trude Schuster kam mir schnell entgegen, nahm mir mit den Worten: "Komm, lass mich machen. Das schaffst Du doch nicht." die beiden sauschweren Eimer aus den Händen, ging zum Bully und hievte sie hinein. Ich war schon ein wenig beleidigt. Schließlich war ich ein kräftiger Mann von 25 Jahren. Da lässt man sich so was und dann noch von einer Frau nicht gerne sagen.

Erst als ich die Quittung schrieb, erfuhr ich, dass ich Trude Schuster vor mir hatte, eine Frau, um die sich so manche Geschichte rankte und die Queen der altstädtischen Gastronomie darstellte, bewirtschafteten die Schusters, also Trude Schuster, doch inzwischen fünf Lokale in der Altstadt, jedes mit einem sehr eigenen Charakter und jeweils etwas noch nie Dagewesenes offerierend.

Das Bild oben habe ich aus dem oben besprochenen Buch geklaut. Ich hoffe, der Verlag sieht darüber hinweg. Es zeigt und symbolisiert die anpackende Art dieser phänomenalen Frau. Im Buch gibt es noch ein Bild von Trude Schuster in Netzstrümpfen. Sieht man in dem Buch daneben Bilder von Otto Schuster, dann kann man ermessen, welche divergierenden Charaktere dieses Paar ausmachte.

(Q: gnogongo.twoday.net)



24. Beef Stroganoff mit Reis  
 Beef Stroganoff with rice  
 Stroganoff bélszín ragu rizzsel € 16,80
25. Riesen Schnitzel "Wiener Art", mit lauwarmen Erdäpfelsalat  
 Giant cutlet "Viennese" with potato salad  
 Bécsiszelet krumplisalátával € 16,90
26. Rinderrouladen mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelpüree  
 Filled beefrolls with mashed potatoes  
 Göngyölt bélszín vöröskáposztával és krumplipürével € 16,50
27. Hähnchenpaprikasch- Hähnchenkeulen in Paprika- Rahmsauce  
 mit hausgemachten Nockerln und Salat  
 Chiken paprikas- chiken thigh in Paprika and Sour cream Sauce  
 with homemade dumplings  
 Csirkepaprikás nokedlivel és salátával € 9,90
28. Hähnchenleber- Paprika- Gulasch mit Salzkartoffeln  
 Chicken liver with ratatouille and boiled potatoes  
 Lecsós csirkemáj főtt krumplival € 8,80
29. Pilzgulasch (vegetarisch) mit Reis  
 Mushroom stew with rice (vegetarian)  
 Gombapörkölt rizzsel € 8,80
30. Käsespätzle auf ungarische Art (vegetarisch)  
 in der heißen Pfanne serviert mit Salat  
 Vegetarian pan fried noodles with cheese and mixed salad  
 Tojásos nokedli uborkasalátával € 6,90
31. Gebackener Käse -Edamer- mit Gemüsestrudel und Sauce Tartare (vegetarisch)  
 Baked cheese -Edamer- with vegetable Strudel and tartar sauce  
 Rántott sajt Edamer sajtból zöldséges rétesessel és tartárral € 9,70
32. Scholet - Jüdischer Bohneneintopf mit Rinderbrust,  
 Gänsebrust und Marmoreiern  
 Jewish bean stew with beef brisket, goose breast and marble eggs  
 Sólet füstölt marhaszeggyel, libamellel, gerslivel és tojással € 16,50

## Vom Rost / Grilled dishes / *Rostonsültek*

33. Hausgemachte Kolbász-Bratwurst mit Senf, Sauerkraut und Bratkartoffeln  
Hungarian home-made sausage with mustard, sauerkraut and fried potatoes  
*Házi sült kolbász mustárral, káposztával és tepsis krumplival* € 10,80
34. Schweinshaxe mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Bratensauce & Senf  
Pork chop with Sauerkraut, fried potatoes and brown sauce & mustard  
*Kemencés csülök bajor káposztával, tepsis burgonyával és barna mártással & mustárral* € 12,90
35. Pljeskavica - Hackbraten mit gewürfelten Zwiebeln, Djuvecreis und Salat  
Pljeskavica - Meatloaf with onion and vegetable rice and salad  
*Pljeskavica - Szerb Steak-fasirt hagymával, zöldséges rizzsel, édes mustárral és ajvárral, vegyes salátával* € 12,50
36. Lammkotelette mariniert in Rosmarinöl mit Prinzessbohnen und Röstkartoffeln  
Lamb cutlets marinated in rosemary oil with fresh beans and Puszta-potatoes  
*Rozmaringos olajban pácolt bányaborda párolt zöldbabbal és tepsis burgonyával és vegyes salátával* € 18,00
37. Csikos Burger "Hamburger de luxe" mit Pommes frites, hausgemachte "Buci" Hamburger-Brötchen & 100% Beef  
Homemade Burger from 100% beef with pomfrit  
*Házi készítésű hamburger 100% marhahúsból, csalamádéval és hasábburgonyával* € 9,90



38. Räuberschaschlik - Rumpsteak und Schweinefilet am Spieß mit Speck und Paprika, dazu Röstkartoffeln und Salat  
Robber's Meat - rump steak and pork fillet on spit with bacon and paprika served with crushed potatoes with fried onions & salad  
*Saslik hãtszimből és szüzerméből, füstölt szalonnával, hagymával és paprikával felfűzve, tepsis burgonyával és vegyes salátával* € 16,20
39. Rumpsteak vom Angusrind mit Djuvecreis und Salat  
Angus rump steak with vegetable reis & Salad  
*Angus marhahãtszin rosten djuvec-rizzsel és vegyes zöldsalátával* € 18,50
40. Düsseldorf Senfrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat  
Düsseldorf mustard braised beef with fried potatoes and salad  
*Hãtszinsteak düsseldorfi mustárral hozzá tepsis burgonya és vegyes salãta* € 19,50
41. Lustiger Bosniak - Rumpsteak gefüllt mit Schafskãse und Schinken, dazu Röstkartoffeln und Salat  
Lustiger Bosniak - rump steak stuffed with ewe's cheese and ham served with crushed potatoes and fried onions  
*„A vidãm bosnyãk“ - Juhsajttal és sonkãval tãltãtt hãtszin, tepsis burgonyával és vegyes salátával* € 19,50
42. „Dschingis-Khan“ - Rumpsteak und Schweinerücken am Dolch flambiert, mit Djuvecreis & Bratkartoffeln und Salatschüssel (2 Personen)  
Dschingis-Khan-sword - rump steak and pork fillet on spiet with bacon and paprika, flambèed served with vegetable reis & fried potatoes and salad (for 2 people)  
*Dzsingisz kãn kardja - Rummal flambìrozott kètszemèlyes saslik* € 39,50
43. „Schwert von Attila, der Hunnenkõnig“- Rumpsteak und Schweinerücken am Dolch flambiert, mit Djuvecreis & Bratkartoffeln und Salatschüssel (4 Personen)  
Sword of Attila, the king of the Huns - rump steak and pork fillet on spit with bacon and paprika, flambèed, served with vegetable rice & fried potatoes and salad (for 4 people)  
*Attila kardja - Rummal flambìrozott nègyszemèlyes saslik* € 76,00





## Salat / Salad / Saláták

44. Mit überbackener Ziegenkäse & Walnuss  
With goat cheese and walnut  
Sült kecskesajttal és dióval € 9,80
45. Bauernsalat mit Schafskäse, Tomaten, Gurken & Oliven  
"Farmersalad" with ewe's cheese, Tomato, Cucumber & Olive  
Juhsajttal, paradicsommal, uborkával és olivabogyóval € 9,80
46. Mit Bratkartoffeln & Spiegelei  
With fried potatoes and egg  
Tepsis burgonyával és tükörtojással € 8,80
47. Mit gegrillten Putenbruststreifen und Sesam & Honig  
With grilled turkey breast, sesame and honey  
Grillezett pulykamellcsikok mézzel és szezámmal € 9,80
48. Zanderfilet & Shrimps & Zitronenbutter  
Pike perch fillet & Crab & lemon Butter  
Citromos vajban párolt fogasfilével és garnélarákokkal € 11,80

## Dessert



49. Maronenpüree mit Sahne  
Chestnut puree with cream  
Gesztenyepüré tejszinnhabbal € 5,90
50. Palatschinken ( Crêpes ) Gerbeaud Art mit Walnuss und Marillenmarmelade  
Pancake ( Crêpes ) with walnut and apricot jam  
Gerbeaud palacsinta € 5,50
51. Palatschinken ( Crêpes ) Gundel Art mit Rum- und Walnussfüllung und Schokosauce  
Pancake ( Crêpes ) stuffed with walnut- rum & chocosauc  
Gundel palacsinta € 5,50
52. Palatschinken ( Crêpes ) mit Marillenmarmelade  
Barack Pálinka gekochte Marmelade gefüllt  
Pancake ( Crêpes ) with hungarian apricot Brandy - Barack Pálinka - jam  
Kajszibarack lekváros palacsinta € 4,20
53. Topfenpalatschinken ( Crêpes ) mit Vanillesauce  
Pancake ( Crêpes ) with cottage cheese and Vanillin Sauce  
Túrós palacsinta € 4,80
54. Traditionelle Apfelstrudel / mit Vanillesauce  
Traditionell apple strudel / with vanilla sauce  
Almás rétes / vanília szösszal € 4,90/ € 5,20
55. Eisbecher aus Ziegenmilch vom Bauernhof  
Goat's Milk Ice Cream  
Fagylalt kehely házi kecsketejből € 5,50

## Heissgetränke / Hot Drinks / *Torrio italok*

Kaffee Crema	€ 2,40
Kaffee mit Bailey's	€ 5,90
Espresso	€ 2,00
Doppelte Espresso	€ 3,40
Espresso Macchiato	€ 2,80
Espresso „Skandal“ - Espresso mit Grappa	€ 3,80
Türkischer Mokka	€ 3,60
Cappuccino	€ 2,80
Cappuccino mit Sahne	€ 3,00
Milchkaffee	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,10
Heiße Schokolade	€ 2,60
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Rum	€ 5,90
Frischer Pfefferminztee	€ 2,90
Frischer Ingwer-Orangen Tee	€ 2,90
Verschiedene Teesorten	€ 2,00

## Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic Drinks

### Alkoholmentes italok

Coca Cola (1,2,10)	0,2 / 0,4	€ 2,30 / € 4,20
Coca Cola light (1,2,10)	0,2 / 0,4	€ 2,30 / € 4,20
Fanta (1,2,3)	0,2 / 0,4	€ 2,30 / € 4,20
Sprite (2)	0,2 / 0,4	€ 2,30 / € 4,20
Tonic Water	0,2	€ 3,00
Bitter Lemon	0,2	€ 3,00
Ginger Ale	0,2	€ 3,00
Vita-Malz	0,33	€ 2,90
Apfelsaft	0,2 / 0,4	€ 2,50 / € 4,40
Apfelschorle	0,2 / 0,4	€ 2,30 / € 4,20
Maracujasaft	0,2 / 0,4	€ 2,50 / € 4,40
Maracujasaftschorle	0,2 / 0,4	€ 2,30 / € 4,20
Orangensaft	0,2 / 0,4	€ 2,50 / € 4,40
Holunderblütenschorle	0,2 / 0,4	€ 2,40 / € 4,20
Himbeerschorle	0,2 / 0,4	€ 2,40 / € 4,20
Rhabarberschorle	0,2 / 0,4	€ 2,30 / € 4,20
Rhabarbersaft	0,2 / 0,4	€ 2,50 / € 4,40
Kirschschorle	0,2 / 0,4	€ 2,30 / € 4,20
Kirschschorle	0,2 / 0,4	€ 2,50 / € 4,40
Uerige Fassbrause		
Holunder alkoholfrei	0,33	€ 2,70
Gaffel Fassbrause		
Zitrone alkoholfrei	0,33	€ 2,70
Gerolsteiner Sprudel	0,25 / 0,75	€ 2,40 / € 5,90
Gerolsteiner Naturell	0,25 / 0,75	€ 2,40 / € 5,90
Tafelwasser	0,2	€ 1,90

Pilsner Urquell (tschechisch Plzeňský Prazdroj) ist ein seit 1842 in Pilsen von Plzeňský Prazdroj produziertes Bier.

Das Pilsner Urquell gilt als das erste nach Pilsner Brauart hergestellte Bier, fast alle bekannten späteren Lagerbiere basieren auf diesem original Pilsner Bier.

Für die Herstellung wird Saazer Hopfen aus den traditionellen Anbaugebieten in Nordböhmen verwendet. Der Markenname bezieht sich auf den Herkunftsort Pilsen.

Aufgrund der schlechten Bierqualität Anfang des 19. Jahrhunderts in Pilsen entschlossen sich die brauberechtigten deutschen Bürger zum Bau einer neuen Brauerei, das „Bürgerliche Brauhaus“, um damit die technischen Voraussetzungen für die Herstellung eines moderneren untergärigen Bieres zu schaffen.

Im Frühling 1842 berief der Pilsner Braumeister Martin Stelzer den Bayern Josef Groll zum ersten Braumeister. Das Bürgerliche Brauhaus wurde in den folgenden Jahren ständig erweitert und im Jahr 1913/1914 überschritt die Jahresproduktion erstmals eine Million Hektoliter. 1898 wurde die Schutzmarke Pilsner Urquell eingetragen.

Seit 1999 gehört das Unternehmen zum Konzern South African Breweries plc (seit 2002: SABMiller). Pilsner Urquell ist die insbesondere für das Exportgeschäft bedeutende Hauptmarke der Plzeňský Prazdroj a. s.

Pilsner Urquell wurde zwischen 2004 und 2011 auch im polnischen Tychy gebraut, wo die Marke Pilsner Urquell erstmals außerhalb Tschechiens produziert wurde. Nach dem Ausbau der Brauerei Pilsen wurde die Produktion in Polen eingestellt.

Das Bier für über 50 Länder wird seitdem wieder ausschließlich in Pilsen gebraut.



## Bier / Beer / *Sörök*

„Csikos“ Alt	0,2 / 0,5	€ 1,50 / € 3,50
Budvar - Budweiser	0,3 / 0,5	€ 2,40 / € 4,10
Pilsner Urquell	0,3 / 0,5	€ 2,60 / € 4,30
Radler	0,3 / 0,5	€ 2,70 / € 4,40
Uerige Alt	0,25	€ 1,90
Bitburger alkoholfrei	0,33	€ 2,90
Franziskaner Hefeweizen	0,5	€ 4,40
Franziskaner alkoholfrei	0,5	€ 4,40



## Spirituosen / Spirits / Rővidék

Unicum (Fingerhut / Thimble / Győszőny)	2 cl / 4 cl	€ 2,80 / € 5,20 € 0,90
Barack Pálinka (Fingerhut / Thimble / Győszőny)	2 cl / 4 cl	€ 2,50 / € 4,90 € 0,90
Slivovitz Koscher (Fingerhut / Thimble / Győszőny)	2 cl / 4 cl	€ 2,50 / € 4,90 € 0,90
K.u.K. Monarchie	2 cl / 4 cl	€ 2,50 / € 4,90
Becherowka	2 cl	€ 2,50
Julischka	2 cl / 4 cl	€ 2,50 / € 4,90
Killepitch	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Williamsbirne	2 cl	€ 2,90
Aquavit	2 cl	€ 2,50
Tequila	2 cl	€ 2,50
Sambuca	2 cl	€ 2,50
Grappa	2 cl	€ 2,50
Korn	2 cl	€ 2,50
Wodka	2 cl	€ 2,50
Whisky	4 cl	€ 5,90
Brandy - Carlos I	4 cl	€ 7,40
Martini	5 cl	€ 4,40
Campari	4 cl	€ 5,20
Bailey's	4 cl	€ 4,90
Ramazotti	4 cl	€ 4,80



Sein Name geht auf den angeblichen Ausruf „Das ist ein Unicum!“ vom Kaiser des Heiligen Römischen Reiches Joseph II. zurück, der auch Erzherzog von Österreich und König von Ungarn war, als er den Likőr das erste Mal 1790 von seinem Hofarzt Dr. Zwack erhalten hatte.

Der Kräuterschnaps und Magenbitter ist ein Extrakt aus über 40 verschiedenen Kräutern und Wurzeln.

Unicum enthält 40 % vol. Alkohol. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 8°C bis 10°C.

Die Zusammensetzung ist dem Underberg ähnlich. Das Rezept ist seit 200 Jahren ein Geheimnis der Familie Zwack. Die verschiedene Kräuter und Wurzeln werden für einige Wochen in Alkohol getränkt, bis sich die Wirkstoffe lösen. Die Lösung wird anschließend destilliert. Danach reift das Getränk sechs Monate lang in Eichenfässern, bevor es abgefüllt wird.

## Wein / Wine / Borok

Zwei Tage vor Weihnachten im Jahr 1950 wurde der Cskos in Düsseldorf auf der Andreasstraße eröffnet. Otto und Trude Schuster, die "Gründer" vertrauten dabei auf eine astrologische Vorhersage: Die Sterne schienen günstig an diesem Tag. Mag man von Astrologie halten, was man will: Das Cskos ist eine Erfolgsgeschichte. Was als Jazz-Kneipe begann.

In dem winzigen Lokal war es am Anfang bitterkalt. Mit Holzkohlen gefüllten Konservendosen unter den Tischen verbreiteten ein bißchen Wärme. Aber wo es gut schmeckt und gemütlich ist, dahin kommen in Düsseldorf die Gäste.

Die Nähe zum Kommödchen und die Athmosphäre erleichterten die Entwicklung zum beliebten Künstlertreff. Zunächst kamen Kay und Lore Lorenz, andere wie Bruno Goller, Anatol, Hannes Loos, Hannes und Trude Esser, Kurt Sandweg, Peter Rübsam, Franz Witte, German Bacerra, Ursula Herking, Hanne Wieder, Elisabeth Flickenschildt, Gustav Gründgens, Stroux und Gert Fröhe folgten.

Günther Grass spielte hier während der Zeit, als er "Die Blechtrommel" schrieb, Waschbrett mit seinen Jazz-Kollegen Horst Geldmacher und Günther Grotha.

Inzwischen wurde der Cskós vergrößert und umgebaut. Statt Jazz gibt es jetzt Zigeunermusik mit der hauseigenen, ungarischen Band.

Das Haus wird inzwischen in der dritten Generation geführt und ist sicher eines der ersten in der Düsseldorfer Altstadt, das den Begriff "Erlebnissgastroonomie" verdient. Warum der Cskós jedoch nach den legendären Pferdehirten der Puszta benannt wurde, ist bis heute nicht richtig nachvollziehbar.

Graf Károlyi Weiss Trocken (Chardonnay - Sauvignon Blanc)	0,2 Flasche 0,75	€ 4,90 € 18,00
Grüner Veltliner	0,2 Karaffe 0,5	€ 4,90 € 12,00
Riesling	0,2	€ 4,90
Kallstadter Cuvée Weisswein	0,2	€ 4,90
Dornfelder Rosé	0,2	€ 5,20
Graf Károlyi Rot Trocken (Cabernet Sauvignon - Merlot)	0,2 Flasche 0,75	€ 5,50 € 20,00
Zweigelt	0,2 Karaffe 0,5	€ 5,50 € 13,00
Blaifränkischer Lieblich	0,2	€ 5,20
Blaifränkischer Trocken	0,2 Karaffe 0,5	€ 5,20 € 13,00
Merlot	0,2	€ 5,20
Portugieser	0,2	€ 4,90
Silenos Eiswein	0,1	€ 7,20
Weinschorle Weiss	0,2	€ 4,20
Weinschorle Rot	0,2	€ 4,50
Hugo	0,2	€ 5,50
Aperol Spritz	0,2	€ 5,50



## Da liegt der Gammelhund begraben

Günter Grass erzählt in „Beim Häuten der Zwiebel“, er habe in Düsseldorf mit Louis Armstrong gejaxzt. Der Mann am Banjo, Günther Scholl, den Grass in seinem Roman „Scholle“ nennt, erzählt die wahre Geschichte.



Ist das wahr? Hat Günter Grass mit Louis Armstrong gejaxzt? So steht es in der Grass-Biographie von Michael Jürgs: Armstrong kam vorbei im Düsseldorfer „Csikos“ und war so beeindruckt von der Combo aus Flöte, Banjo und Waschbrett, daß er sich die Trompete aus dem Wagen holen ließ, um eine kleine Glückseligkeit lang mit den unbekanntenen Musikern eine Dixieland-Jamsession abzuhalten, „die Grass nie vergessen wird“. Grass hat die Geschichte immer noch nicht vergessen, sondern in seinem Erinnerungsbuch „Beim Häuten der Zwiebel“ soeben noch einmal, freilich die Möglichkeit fiktiver Elemente andeutend, erzählt und im Gespräch mit dieser Zeitung bestätigt.

Stimmt die Geschichte? Wer soll das wissen, nach einem halben Jahrhundert? Günther Scholl muß es wissen. Er ist der Banjo-Spieler, der von Grass als Teilnehmer der Session benannt wird. Er ist „Scholle“, der „Gitarrist“ aus der „Blechtrummel“, in der der Dichter schon einmal seiner Waschbrettvergangenheit ein Denkmal gesetzt hat. Er ist derjenige, der mit dem Flötisten Horst Geldmacher (dem „Klepp“ des Romans) und Grass am Waschbrett in der Düsseldorfer Kneipe gejaxzt hat.

## Dienstag Lángos-Tag

### Tuesday is „Lángos“-Day

### Keddi Lángos napj

Mit Knoblauch & Paprika  
With garlic and paprika  
*Fokhagymás-paprikás* € 3,90

Mit Käse & Schmand  
With cheese & sour cream  
*Sajtos-tejfölös* € 5,90

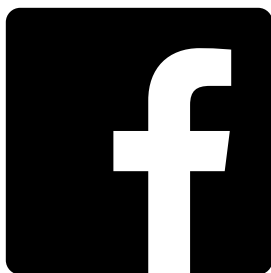
Mit Kräuterquark & Schinken  
With herb cream and ham  
*Fűszertűrös-sonkás* € 6,90

Mit ung. Salami & Käse & Schmand  
With Salami & cheese & sour cream  
*Szalámis-sajtos-tejfölös* € 6,90

Mit Schafskäse, Salat & Oliven  
With ewe's cheese, salad and Oliven  
*Juhtűrös-zöldsalis* € 6,90

Mit Tomaten, Salat & Ziegenkäse  
With tomatoes, salad & goat cheese  
*Kecskesajtos-paradicsomos-salis* € 6,90

Mit Kolbász - Bratwurst, Zwiebeln & Käse  
With Kolbász - sausage, onions & cheese  
*Kolbászos-hagymás-sajtos* € 6,90



Sie können sich jeder Zeit auf unserer Facebook Seite über aktuelle Veranstaltungen und Neuigkeiten informieren. Wir freuen uns aber auch einfach über ein „Like“ oder Anregungen, die wir über die Seite erhalten.

Benutzen Sie einfach den QR-Code hier rechts oder geben Sie den Link unten in Ihren Browser ihres Vertrauens ein.

Vielen Dank für Ihren Besuch und bis zum nächsten Mal.

<https://www.facebook.com/pages/Restaurant-Zum-Csikos/104014379677462>

