

Lieber ein bisschen besser & dafür gerne etwas mehr!

Nun betreiben wir bereits seit 2001 unser Restaurant „Faktorei“ und sind damit die mittlerweile dienstälteste Gastronomie am Duisburger Innenhafen sind.

Und auch wenn wir uns in dieser langen Zeit immer wieder ein Stückchen neu erfunden haben und dies auch zukünftig tun werden, so bleiben wir doch unserer klaren Qualitäts- und Frische-Philosophie immer treu. Hierfür sind wir permanent auf der Suche nach tollen und vor allem hochwertigen Produkten, denn nur solche finden anschließend den Weg in unsere Küche. Gleiches gilt natürlich auch für unsere Weinauswahl, die niemals überladen aber immer fein abgestimmt auf unser Speiseangebot ist.

Einen besonderen Fokus bei unserer neuen Speisekarte haben wir auf „Gutes aus der Nachbarschaft“ gelegt und dabei nicht nur tolle Produkte gefunden, sondern auch wunderbare Menschen kennengelernt.

Gehen Sie also auf kulinarische Entdeckungsreise und genießen Sie eine schöne Zeit bei uns in der Faktorei.

Stefan & Kristina Cammann + Team

Für unsere kleinen Gäste

Unsere kleinen Gäste liegen uns besonders am Herzen.

Deshalb beginnt unsere Speisekarte auch mit den leckeren Sachen für den Genießer – Nachwuchs!

Abstauber

Ein Löffel, eine Gabel und eine Serviette und dann bei Mama und Papa mitessen...

0.00

Play Station

Mini-Burger mit Tomate, Gurke, Salat, Ketchup, Majo und Pommes

5.00

Roadrunner

Kleines Hähnchenfilet mit Pommes, Majo und Ketchup

5.00

Eis Age

Vanilleeis mit Karamellsauce und Sahne

3.00

Vorspeisen

Der Anfang kann so gut sein!

Aioli, Oliven und ofenfrisches Brot	5.00
Geröstetes Ciabattabrot mit Tomatenwürfeln, Basilikum, Olivenöl und Parmesan	5.50
Karamellierter Ziegenkäse	9.80
auf Paprika-Mangochutney mit gerösteten Walnüssen	9.80
Büffel-Mozzarella vom Hof Kragemann aus Barlo mit lauwarmem Tomaten-Melonen-Salat & Brotchips	9.80
Gegrillte Riesengarnelen „Pil Pil“ in Knoblauch-Chiliöl	6.00
Gefüllte Nudeltaschen mit roter Beete auf Kürbis Rellish & Wildkräuter-Kresse	<i>p.P. 7.80</i>
Auswahl von mediterranen Vorspeisen mit Grillgemüse, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Oliven etc. (ab 2 Personen)	

Unsere Steaks

Lieber gelegentlich richtig gut als tagtäglich nur Mittelmaß!

US Prime Beef - Das US Beef ist weltweit legendär und gilt als eine der besten Fleischsorten überhaupt. Das Non Hormone Treated Cattle-Programm (NHTC) der US Regierung garantiert Top-Qualitäten und stellt die strenge Einhaltung der traditionellen Rinderzuchtmethoden sicher. Die besonders hohe Marmorierung und der intensive und dennoch feine Geschmack erhält das saftige Fleisch durch eine mindestens 180 Tage andauernde Fütterung der Tiere mit Mais-Silage und Getreide. Ein Hochgenuss wie in Amerikas besten Steakhäusern.

US Prime Ribeye / Entrecote

Das Steak für den Kenner! Saftiges Steak mit innen liegendem Fettauge und toller Marmorierung. Eine wahre Geschmacksbombe!

350g / 34.00

US Prime Striploin / Rumpsteak

Sehr geschmackvoll durch den charakteristischen Fettdeckel und feiner Marmorierung. Optimal gereift für einen intensiven Fleischgeschmack.

350g / 32.00

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir gratinierte Bio-Kartoffeln, buntes Grillgemüse, Blattspinat und unsere Rosmarin-Jus.
Alle genannten Fleischgewichte sind ca. Werte und beziehen sich auf das Rohgewicht!*

Unsere Steaks

Lieber gelegentlich richtig gut als tagtäglich nur Mittelmaß!

Argentine Black Angus - Argentinien ist neben den USA das wohl bekannteste Land, wenn es um ausgezeichnete Fleischqualitäten geht. Black Angus Rinder garantieren beste Fleischeigenschaften. Das Fleisch ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack. Zu Recht ist das argentinische Rindfleisch die Grundlage aller guten Steakhäuser. Das schmackhafte und natürlich gewachsene Fleisch ist das Ergebnis der unendlichen Weiten der Weiden Argentiniens und einer natürlichen Umgebung. Klares Wasser, reine Luft und das saftige Gras der argentinischen Pampa sind Garant für den außergewöhnlichen Geschmack dieses Fleisches.

Rumpsteak For Lady`s

Dünn geklopftes Rumpsteak vom Black Angus Rind – No Fat Cut –

mit Stefan's Zauberpeffer, großem Wildkräutersalat und ofenfrischem Baguette.

180g / 18.50

Whisky Beef

Unser Geheimtipp! Bestes Black Angus Beef aus der Hochrippe, mariniert mit Honig, geräuchertem Bergpfeffer und Whisky - 12 Std. gegart und anschließend saftig gegrillt. Ein Traum!

300g / 28.00

Filetsteak Prime Cut

Das wohl zarteste Stück vom Rind. Auf den Punkt gereift und von bester Qualität.

Ein Muss für Liebhaber feinsten und eher mageren Fleisches.

180g / 32.00

*Zu allen Fleischgerichten servieren wir gratinierte Bio-Kartoffeln, buntes Grillgemüse, Blattspinat und unsere Rosmarin-Jus.
Alle genannten Fleischgewichte sind ca. Werte und beziehen sich auf das Rohgewicht!*

Unsere Burger...

...für Feinschmecker und Genießer! Mit den besten und vor allem frischen Zutaten sowie einer extra großen Portion Liebe zaubern wir Ihnen Burger, die einfach umwerfend schmecken!

Pulled Pork 	Amerikanischer Klassiker vom Anholter Strohschwein , unbeschreiblich mariniert, dazu Cole Slaw Salat, Tomatensalsa und Gurke	14.00
Lamm-etta 	200g feinsten Burger vom Oliver Kiefmann´s Wiesen-Lamm aus Anholt mit Rosmarin und Thymian saftig gegrillt- dazu Tomatensalsa, Gurke, knackiger Rucola Salat und Pesto Majonäse	14.80
Glücksschwein 	200g feinsten Burger vom „Buntem Bentheimer“ Schwein -mit Rosmarin und Thymian saftig gegrillt- dazu Tomatensalsa, Gurke, erntefrischer Salat und Whisky-Honigsauce	16.00

Unsere Veggie Burger...

...für Feinschmecker und Genießer! Mit den besten und vor allem frischen Zutaten sowie einer extra großen Portion Liebe zaubern wir Ihnen Burger, die einfach unwiderstehlich schmecken!

Veggie Glückspilz

Gegrillte Kräuterseitlinge, Portweinzwiebeln, grüner Spargel, Tomatensalsa, erntefrischer Salat und Apfel-Zwiebelchutney

16.50

Veggie Loumi Loumi

Gegrillter Halloumi-Käse, Paprika-Jalapeno-Chutney, Zucchini, Aubergine, erntefrischer Salat, Gurke und Tomatensalsa

14.80

Unsere Burger...

...für Feinschmecker und Genießer! Mit den besten und vor allem frischen Zutaten sowie einer extra großen Portion Liebe zaubern wir Ihnen Burger, die einfach umwerfend schmecken!

Starter - unser Einstiegsmodell

200g feinstes US Prime Beef -gegrillt-, Whisky Honig Sauce, Tomatensalsa, Gurke und erntefrischer Salat

12.80

Steak-Burger

180g feinstes Steak vom Black Angus Rind -gegrillt-, Stefan's Zauberpeffer, Whisky Honig Sauce, Gurke, Tomatensalsa und erntefrischer Salat

22.50

Blaumacher

200g feinstes US Prime Beef -gegrillt-, Französischer Blauschimmelkäse „Fourme d`Ambert“ Apfel-Zwiebel-Relish, knuspriger Bacon, erntefrischer Salat, Gurke und Strauchtomate

16.80

Millionärs-Burger

2x 200g feinstes US Prime Beef -gegrillt-, Whisky Honig Sauce, knuspriger Bacon, herzhafter Butterkäse, Tomatensalsa und erntefrischer Salat

19.80

Lucky Lutz

200g feinstes US Prime Beef -gegrillt-, Jalapenos, Butterkäse, Gurke, Tomatensalsa, pikante Paprikacreme und erntefrischer Salat

15.80

Unsere Burger...

...für Feinschmecker und Genießer! Mit den besten und vor allem frischen Zutaten sowie einer extra großen Portion Liebe zaubern wir Ihnen Burger, die einfach umwerfend schmecken!

Unsere Burger...

...für Feinschmecker und Genießer! Mit den besten und vor allem frischen Zutaten sowie einer extra großen Portion Liebe zaubern wir Ihnen Burger, die einfach umwerfend schmecken!

Italian Bunga Bunga

200g feinstes US Prime Beef -gegrillt- belegt mit Büffelmozzarella vom Hof Kragemann aus Bocholt, Tomatensalsa, Gurke, knackiger Rucola Salat und Pesto

16.80

Louis de Funès

200g feinstes US Prime Beef -gegrillt- belegt mit cremigem Camembert de Normandie, Preiselbeer-Chutney, erntefrischer Salat, Gurke und Tomatensalsa

16.80

Free Willy

Zartes IKARIMI® Lachsfilet -saftig gegrillt- mit Apfel-Curry Chutney, Gurke, Tomatensalsa, erntefrischer Salat und Limetten-Knoblauch Creme

18.50

Chick i Micki

Zartes Filet vom Landgockel -saftig gegrillt-, Gurke, Tomatensalsa und erntefrischer Salat

14.80

Wir können auch anders!

Falls es mal kein Burger oder Steak sein soll!

Wiener Walzer

Metzger's Butterschnitzel mit Preiselbeer-Chutney,
buntem Wildkräutersalat & Faktorei Pommes

15.80

Glücksfang

Saftig gebratenes Lachsfilet an Erbsen-Kartoffelstampf
frischem Marktgemüse & Senf-Honig-Hollandaise

19.50

Geiler Gockel

Brust vom Landgockel an rassiger Portwein-Jus,
geschmorten Waldspilzen, confierten Kirschtomaten
& gebratenen Kartoffelgnocchi.

16.00

Happy End

Der krönend süße Abschluss für einen schönen Abend!

Ganz schön cremig

Lasagne von Schokoladenmousse mit weißem Kaffeecremeeis, Joghurt - Crumble, Waldfrucht-Espuma

8.00

Suchtfaktor

Panna Cotta mit weißer Schokolade, Vanille und frischen Früchten

6.80

Süße Ampel

Trio von hausgemachten Fruchtsorbets

7.00

Weiche Nüsse

Erdnussbutter-Cremeeis mit „Crunch“, Karamellsauce und Vanillesahne

8.50

Heiße Liebe

Ofenfrisches Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern und Vanilleschaum

8

