

Herzlich willkommen.

Unsere gute Küche und aufmerksamer Service
haben inzwischen viele Freunde gewonnen.

Freuen Sie sich auf einzigartigen Genuss in einmaliger Lage.

Auch wenn Sie nach einem schönen Ort für Ihre Feier suchen, sind Sie
bei uns richtig. So richten wir neben privaten Feiern wie Hochzeiten
und Geburtstagen auch Betriebsfeste und Weihnachtsfeiern aus.

Wenn es draußen warm ist,
begrüßen wir Sie gerne in unserem
Biergarten „Zum Blauen Affen“.



HAUS AM RHEIN

Genuss am Fluss.



*Gemäß der Verordnung Nr. 1169 / 2011 der Europäischen Union sind wir verpflichtet,
die wichtigsten Stoffe und Erzeugnisse anzugeben, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können. Hierfür halten wir eine gesonderte Speisekarte bereit.*

*Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unsere Mitarbeiter*Innen.*

VORSPEISEN & KLEINERE GERICHTE

Gambas im Tempuramantel € 4,50
gebacken, dazu Sweet Chili

Geräucherter Fjordlachs € 15,50
mit frischen Reibeküchlein
und Apfel-Sahne-Meerrettich

Kräuter-Gemüseschmarr'n € 12,50
dazu hausgemachte Aioli

Currywurst

- Frische Salsiccia mit Fenchel -

in hausgemachter Currysauce,
dazu Pommes frites und Salatbouquet

€ 9,90

Premium-Beef-Burger

Tranchen vom Black Angus Rind
mit Rucola, Tomaten und Zwiebeln,
dazu Süßkartoffel-Pommes

€ 14,90

„Bunter Salatteller“

Verschiedene Blattsalate mit Mango-Würfeln,
und roten Bohnen in Quitten-Joghurtdressing,

geräucherte € 12,80

Hähnchenbrustscheiben

Roastbeef - rosa gebraten - € 15,50

Bratkartoffeln und Remouladensauce

Milde Matjesfilets „Holstein“ € 13,80

mit Preiselbeer-Mayonnaise,
Pellkartoffeln

SUPPEN

Hausgemachte Kraftbrühe

mit Polentanockerl'n

€ 5,90

Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln

mit Limonenkresse

€ 6,50

Crèmesuppe

vom jungen Blattspinat und Kopfsalat

dazu Fetawürfel

€ 6,80

Zu allen Suppen servieren
wir frisches Stangenbrot.

„ONE-POT-PASTA“

Minz-Bandnudeln € 12,80

in Zitronen-Mandelpesto mit Kirschtomaten
und Eismeercrevetten

Tortellini € 12,80

mit **Riccota** gefüllt,
und Frühlingszwiebeln in Sahnesauce

Gebratene Gnocchi € 15,80

mit feuriger **Chorizo**
in Tomatensugo mit Mais und Rauke

FISCH

Gebratenes Flusszanderfilet

im Kräuter-Eimantel
auf getrockneten Tomaten in Olivenöl,
Pellkartoffeln und Kräuterquark

€ 24,00

- als kleinere Portion € 21,50 -

Pochiertes Filet vom Seewolf

auf warmem Spinatsalat mit Anisjus,
Schwenkkartoffeln

€ 22,50

- als kleinere Portion € 19,50 -

Loup de Mer

(Wolfsbarsch – im Ganzen gebraten)

gewürzt mit Fleur de Sel („Blume des Salzes“)
auf mediterranem Pfannengemüse,
Kartoffelbrätlinge

€ 23,00

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

HAUPTGERICHTE

Wiener Kalbsschnitzel € 21,00

mit hausgemachtem, lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeeren

- als kleinere Portion - € 16,50

Gefüllte Maispouardenbrust € 16,50

mit Mango-Chutney auf Kokos-Currysauce
und Quinoa

Lammfilet vom Grill € 22,50

auf Apfel-Cidre-Ragout,
Thymian-Kartoffeln

- als kleinere Portion - € 19,50

Kalbsleber € 19,50

und grüner Spargel in Nussbutter,
Kartoffelpüree

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet „mit dalmatinischem Pršut ummantelt“ € 21,50

auf frischen Kräuterchampignons,
Kartoffelspalten

-als kleinere Portion-

€ 19,50

Rinder Entrecôte

€ 22,50

mit Auberginentalern und Jalapeños,
Süßkartoffel-Pommes frites

Streifen vom Kalb und Schwein

€ 18,50

geschwenkt mit Frühlingsgemüse,
Gnocchi und Parmesan

-als kleinere Portion-

€ 16,00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

DESSERTS

KLEIN aber FEIN

Affogato € 4,00

Feinster Espresso
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

+ Schuss Amaretto, Rum, Whiskey € 2,00

Erdbeerspritz € 4,00

Erdbeersorbet mit Minze und Erdbeersekt

„Pancake-Türmchen“ € 6,50

mit frischen Früchten, Puderzucker und Schlagsahne

Eisbecher-Tiramisù € 6,50

Feines Tiramisù-Eis auf Amaretti,
Schokoladensauce

Irish Coffee € 6,50

Alle Preise verstehen sich inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.