

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 € 5,00
gebacken, dazu Sweet Chili

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

Gefüllte Pfannkuchen-Taschen
mit cremigem Brie, Walnusskernen und Rauke,
Preiselbeeren und Salatgarnitur € 13,50

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“

€ 12,80

Verschiedene Blattsalate in Apfel-Zimtdressing,
frittierte orientalischen Gemüsebällchen

Roastbeef - rosa gebraten -

€ 15,50

Bratkartoffeln und Remouladensauce

Milde Matjesfilets „Friesen Art“

€ 14,20

mit roten Zwiebeln, Sellerie und Apfelstückchen
in Sahnesauce, Pellkartoffeln

SUPPEN

Hausgemachte Kraftbrühe

mit Polentanockerl'n

€ 6,20

Pastinaken-Rahmsuppe

Rucola-Pesto

€ 6,80

Feine Kürbis-Haselnusssuppe

€ 6,80

Zu allen Suppen servieren
wir frisches Stangenbrot.

„ONE-POT-PASTA“

Gnocchi

€ 13,50

in Salbei-Butter geschwenkt mit Datteln
und Ricotta-Haube

Tagliatelle

€ 13,50

in Tessiner Orangen-Senf-Sauce
mit Cranberries und Hüttenkäse

FISCH

Gebratenes Flusszanderfilet

in Feigensenfsauce mit Sesam,
Kichererbsen, Butterkartoffeln

€ 24,50

- als kleinere Portion € 21,50 -

Pochiertes schwarzes Heilbuttfilet

in Dillsauce mit Kapernäpfeln,
Langkornreis

€ 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

€ 23,50

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 Backpflaumen auf Kumquat-Sauce (Zwergorange)
und Quinoa

Lammfilet vom Grill € 22,50

auf Apfel-Cidre-Ragout,
Thymian-Kartoffeln

- als kleinere Portion - € 19,50

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

HAUPTGERICHTE

Kalbsleber	€ 21,00
auf gekräuterter Steinpilzrahm, Kartoffelpüree	
Schweinefilet mit dalmatinischem „Pršut“ ummantelt	€ 21,50
auf frischen Kräuterchampignons, Kartoffelspalten	
<i>-als kleinere Portion-</i>	€ 19,50
Rinder Entrecôte	€ 24,00
mit Birnenspalten in Gorgonzolacrème, Süßkartoffel-Pommes frites	

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

DESSERTS

KLEIN aber FEIN

Affogato € 4,20

Feinster Espresso
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

+ Schuss Amaretto, Rum, Whiskey € 2,00

„Nice Berry“ € 4,20

Sorbet von schwarzer Johannisbeere
mit Crème de Cassis

„Pancake“ € 6,50

mit Rosmarinbirne und Rosinen in Haselnussbrand,
Puderzucker und Schlagsahne

Feines Zimt-Crème-Eis € 6,50

mit Karamellsauce und Apfelwürfeln,
Schlagsahne

Alle Preise verstehen sich inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.