

# 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.*

# VORSPEISEN & KLEINERE GERICHTE

**Briewürfel mit Walnuss** € 3,50  
Feigensenf und frisches Brot

**Geräucherter Fjordlachs** € 14,50  
mit frischen Reibeküchlein  
und Apfel-Sahne-Meerrettich

**Cocktail vom Kürbis  
und Granatapfel** € 12,80  
mit geräucherter Entenbrust,  
Stangenbrot

## **„Duke of Berkshire“ - Currywurst**

in hausgemachter Currysauce,  
dazu Pommes frites und Salatbouquet

€ 9,80

## **Premium-Beef-Burger**

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

€ 14,50

## **Gebratener Ziegenkäse**

€ 12,50

### **auf Feldsalat**

mit Datteln in Orangen-Zimtdressing,  
Stangenbrot

## **Roastbeef - rosa gebraten -**

€ 13,00

mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

## **Mildes Matjesfilet**

€ 12,50

### **„Hausfrauen Art“**

in Sahnesauce mit roter Bete, Gurke und Zwiebeln,  
dazu Pellkartoffeln

# SUPPEN

## **Hausgemachte Kraftbrühe**

mit Grießnocken

€ 5,90

## **Crèmesuppe**

### **vom Butternusskürbis und Birne**

mit Chiliflocken

€ 6,20

## **Erdnuss-Süßkartoffel-Suppe**

mit Petersilien-Pesto

€ 6,20

Zu allen Suppen servieren  
wir frisches Stangenbrot.

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN

**Feine Steinpilzravioli** € 13,30  
in Ahornsauce mit Pinienkernen und Apfelwürfeln

**Käsespätzle** € 11,50  
mit frischen Champignons geschwenkt  
unter einer Käse-Nuss-Haube

**Frische Tagliatelle** € 12,80  
in Ingwer-Mandarinen-Sauce  
mit glasierten Maronen und Feldsalat

**Gebratene Riesengambas** € 14,50  
mit Gemüsetortilla und Sauce Aioli

# FISCH

## **Hausgemachter Fischeintopf**

mit Meerfischen in Tomatensugo, dazu Knoblauchbrot

€ 14,80

## **Zanderfilet „Grenobler Art“**

auf Kräuter-Risotto mit Butterschneebrot

€ 21,00

- als kleinere Portion € 18,50 -

## **Heilbuttfilet**

im Sesammantel gebraten  
auf Pommery-Senfsauce, Butterkartoffeln

€ 19,00

-als kleinere Portion € 16,50-

## **Gegrillte Seeteufelmedaillons**

auf frischem Ofengemüse  
mit Kartoffelbrätlingen

€ 23,50

Stellen Sie sich gerne zu jedem Fischgericht einmal  
einen Salatbeilagenteller vom Salatbuffet zusammen.

# HAUPTGERICHTE

**Wiener Kalbsschnitzel** € 19,50

mit hausgemachtem, lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat  
und Preiselbeeren

- als kleinere Portion - € 15,50

**Gebratene Hähnchenbrust vom Grill** € 16,80

auf Curry-Honig-Sauce mit Shiitakepilzen,  
Duftreis

**Geschmorte Kalbsbäckchen** € 21,00

mit Rotwein-Schalotten, Schnittlauchpüree

- als kleinere Portion - € 17,50

**Kalbsgeschnetzeltes** € 18,80

mit Steinpilzen in Rotweinjus,  
hausgemachte Butterspätzle

Zu allen Hauptgerichten können Sie sich gerne einmal an  
unserem Salatbuffet bedienen oder Tagesgemüse bestellen.

## HAUPTGERICHTE

**Kotelette vom Iberico-Schwein** € 19,80

auf Sherryrahm mit Röstzwiebeln,  
Schupfnudeln

**Lammfilet vom Grill** € 19,80

mit Kichererbsen und Rosmarinkartoffeln

*-als kleinere Portion-* € 16,50

**Argentinisches Rumpsteak** € 25,50

*(Angus Rind – Steakhouse Qualität)*

auf Feigen in Madeirawein, getrocknete Apfelringe  
und Bratkartoffeln

Zu allen Hauptgerichten können Sie sich gerne einmal an  
unserem Salatbuffet bedienen oder Tagesgemüse bestellen.



# DESSERTS

## KLEIN aber FEIN

### **Affogato**

€ 4,00

Feinster Espresso  
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

### **„O Cappuccino mio“**

€ 4,00

Cappuccino-Eiscreme  
mit Krokant und Kaffeelikör, Sahne

### **Butterkeks-Mousse**

€ 6,00

mit Zimtapfel

### **Schokosoufflé „Black & White“**

€ 6,90

auf Himbeermark

### **Irish Coffee**

€ 6,50

Alle Preise verstehen sich inklusive der  
gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.