

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 Mitarbeitenden.

VORSPEISEN & KLEINERE GERICHTE

Getrocknete Datteln € 8,80

mit Birnenspalten in Ahornsirup,
Stangenbrot

Geräucherter Fjordlachs € 18,50

mit frischen Reibeküchlein
und Apfel-Sahne-Meerrettich

Büffel-Mozzarella € 15,80

auf Rauke,
mit Coppa di Parma und glasierten Balsamico-Pflaumen

Currywurst

- Frische Salsiccia mit Fenchel -

in hausgemachter Currysauce,
dazu Pommes frites und Salatbouquet

€ 12,00

Premium-Beef-Burger

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

€ 17,00

Ajvar-Couscous

mit Ofen-Fenchel und Chili-Falafel-Bällchen

€ 17,00

Roastbeef - rosa gebraten -

Bratkartoffeln und Remouladensauce

€ 19,00

Milde Matjesfilets

mit Salatgurke und Avocado
in Dill-Salatmayonnaise, Pellkartoffeln

€ 17,00

SUPPEN

Hausgemachte Kraftbrühe

mit Eierflocken und Wurzelgemüse

€ 6,80

Apfel-Lauchsuppe

mit geräucherten Lachsstreifen

€ 7,80

Pikante Suppe von Rote Bete und Ingwer

mit Kokosmilch und Zimt

€ 7,80

Zu allen Suppen servieren
wir frisches Stangenbrot.

„ONE-POT-PASTA“

Gnocchi-Pfanne

€ 16,50

mit Baby-Spinat, frischen Champignons
und getrockneten Tomaten

Tagliarini

€ 18,00

in Rahm mit Steinpilzen und Parmesan,
Feldsalat

Flammkuchen

€ 12,00

„Winzer Art“

mit Speck und Zwiebeln

ODER

Vegetarisch

mit Paprika und Mais

FISCH

Feine Lachsriegel

in Grillbutter geschwenkt,
mit grünen Pimientos und Chorizo,
Kartoffelbrätlinge

€ 31,00

Gebratenes Kabeljaufilet

auf weißen Bohnen in Tomatensugo,
Bandnudeln

€ 31,00

- als kleinere Portion € 27,50 -

Pochiertes Seesaibling-Filet

auf Blattspinat und knusprigem Bacon,
Schwenkkartoffeln

€ 28,00

BEILAGENÄNDERUNG € 1,00

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

HAUPTGERICHTE

Wiener Kalbsschnitzel € 26,50

mit hausgemachtem, lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeeren

- als kleinere Portion - € 23,00

Rinderfiletspitzen € 31,00

mit Speckstreifen und zweierlei Möhren glasiert,
Kartoffelstampf

- als kleinere Portion - € 27,50

Perlhuhnbrust vom Grill € 29,00

mit Kürbiskern-Risotto und Bohnenwickel

Lammfilet € 32,00

auf Sud aus Tomaten, Datteln und Minze,
Kartoffelbrätlinge

BEILAGENÄNDERUNG € 1,00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

HAUPTGERICHTE

Kalbsleber € 28,00
mit Champignons und Apfel in Calvadosrahm,
hausgemachte Butterspätzle

Schweinefilet € 28,00
in Pfeffer-Brösel-Mantel
auf Portweinjus, Kartoffelrösti
-als kleinere Portion- € 25,00

Argentinisches Rumpsteak € 32,00
mit Maronen und Birnen in Gewürzweinsauce,
Röstkartoffeln

BEILAGENÄNDERUNG € 1,00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen einen Beilagensalat.

DESSERTS

KLEIN aber FEIN

Affogato € 5,50

Feinster Espresso
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

+ Schuss Amaretto, Rum, Whiskey € 2,00

Haselnuss-Eiscreme

mit Marzipan, Schokoraspeln
und Nusslikör € 6,50

Feine Tiramisu-Crème € 8,50

auf Amarettini mit Amarenakirschen

Warmer Apfelstrudel € 7,50

mit Vanilleeis und Schlagsahne

Alle Preise verstehen sich inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.