

# 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

## **Ziegenkäse und Feige**

auf Apfelscheiben in Himbeer-Walnussdressing,  
Stangenbrot € 11,50

## **„Fischvariation“** € 19,00

Tartar vom Räucherlachs, Thunfischcrème,  
und Garnelen in Zitronen-Knoblauchöl,  
Stangenbrot

## **Feldsalat** € 16,50

mit Haselnuskernen in Zimt-Orangen-Dressing  
und bergischer Rauchforelle

## **Currywurst**

### **- Frische Salsiccia mit Fenchel -**

in hausgemachter Currysauce,  
dazu Pommes frites und Salatbouquet

€ 12,50

### **Premium-Beef-Burger**

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

€ 18,50

### **Warmes Pfannengemüse**

€ 17,00

mit Kräuterbutter  
und geräuchertem Sesam-Tofu

### **Roastbeef - rosa gebraten -**

€ 19,80

Bratkartoffeln und Remouladensauce

### **Zarte Matjesfilets**

€ 17,80

mit Kapern-Specksauce,  
Pellkartoffeln und Salatgarnitur

# SUPPEN

## **Rinderkraftbrühe**

mit feinen Kräuter-Pfannkuchenstreifen

€ 6,90

## **Crèmesuppe**

### **von roten Linsen und Curry**

Kokos-Sahnehaube

€ 7,90

## **Brüsseler Kohlsuppe**

mit Speckfranzen und Liebstöckel

€ 7,90

Zu allen Suppen servieren  
wir frisches Stangenbrot.

## „ONE-POT-PASTA“

### „Chili con Kürbis“

€ 17,50

mit roten Bohnen, Mais und Paprika

auf **Penne**

### **Gnocchi**

€ 19,00

mit Kräuterseitlingen, Tomaten und Büffelmozzarella

in Mandel-Pesto

### **Flammkuchen**

€ 12,80

„Winzer Art“

mit Speck und Zwiebeln

ODER

Vegetarisch

mit Weichkäse, Paprika und Mais

# FISCH

**Gebratenes Filet vom Zander und Wolfsbarsch  
sowie Riesen-Gambas am Spieß**  
auf Pfannengemüse und Kartoffelbrätlingen

€ 31,00

## **Zartes Schellfischfilet**

aus der Butterpfanne,  
auf milder Senfsauce, Petersilienkartoffeln

€ 28,50

*- als kleinere Portion € 25,00 -*

## **„Scharfe Meeresfrüchte“**

mit Chili, Paprika und Pimentos  
in Olivenöl und Spaghetti

€ 28,50

BEILAGENÄNDERUNG € 1,00

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen gerne  
einen Beilagensalat € 3,50

## HAUPTGERICHTE

**Wiener Kalbsschnitzel** € 27,50

mit hausgemachtem, lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat  
und Preiselbeeren

*- als kleinere Portion -* € 23,50

**Rinderfiletwürfel** € 31,00

mit Kichererbsen, Pak Choi und Mandarinen  
auf Tellerrösti

**Perlhuhnbrust** € 28,00

auf Ofenfenchel mit getrockneten Tomaten  
in Safransauce, Polenta

**Geschmorte Lammhaxe** € 31,50

auf Rosmarin-Jus,  
Vanille-Möhren und Stampfkartoffeln

BEILAGENÄNDERUNG € 1,00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen gerne  
einen Beilagensalat € 3,50

## HAUPTGERICHTE

**Wildschweinerücken** € 32,50

vom Grill,  
mit Cranberry und Champignons in Würzweinsauce,  
Kartoffelkrusteln und Rotkraut

**Schweinefilet** € 28,00

mit Pflaumen auf Rucola und Parmesan,  
Speckkartoffeln

*-als kleinere Portion-* € 24,00

**Argentinisches Rumpsteak** € 33,50

karamellierte Feigen und Hokkaido-Kürbis mit Thymian,  
Kartoffelspalten

BEILAGENÄNDERUNG € 1,00

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen gerne  
einen Beilagensalat € 3,50



## DESSERTS

### KLEIN aber FEIN

**Affogato** € 5,90

Feinster Espresso

mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

+ Schuss Amaretto, Rum, Whiskey € 2,00

**„Heiße Liebe“** € 5,90

Vanilleeis, heiße Sauerkirschen, Schokostreusel

**Hausgemachte Crème Brulée** € 7,50

mit Frucht

**Feine Apfel-Zimtcrème** € 7,90

mit Johannisbeerlikör

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.