

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

Mild geräucherter Fjordlachs € 18,50

mit kleinen Reibeküchlein und Sahnemeerrettich,
Salatbouquet

Bunter Salatteller € 19,50

Wachteleier und gebratene Streifen
von der Entenbrust, Stangenbrot

Currywurst

- Frische Salsiccia mit Fenchel -

in hausgemachter Currysauce,
dazu Pommes frites und Salatbouquet

€ 14,00

Premium-Beef-Burger

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

€ 19,50

Roastbeef - rosa gebraten -

€ 21,00

Bratkartoffeln und Remouladensauce

Holländischer Matjes

€ 18,50

„Hausfrauen Art“

mit Apfel, Gewürzgurke und Rote Beete,
in cremiger Salatmayonnaise,
Pellkartoffeln

SUPPEN

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Backerbsen

€ 6,90

Tagessuppe

„immer frisch gekocht“

- fragen Sie Ihre Bedienung -

€ 6,00

Kürbissuppe

mit Ingwer und Kokosmilch

€ 7,90

Zu allen Suppen servieren
wir frisches Stangenbrot.

„ONE-POT-PASTA“

Bandnudeln „Diavolo“ € 17,50

mit frischem Gemüse in pikanter Tomatensauce

Frische Gnocchi „Florentiner Art“ € 19,00

gefüllt mit Käse,
in Sesam-Spinatsauce

Flammkuchen € 12,80

„Winzer Art“
mit Speck und Zwiebeln

ODER

Vegetarisch
mit Paprika, Mais und Weichkäse

FISCH

Nordseescholle „Finkenwerder Art“

mit Speck und Krabben in Petersilienbutter,
dazu Salzkartoffeln

€ 28,00

Kabeljau

in Butter gebraten
auf geschmortem Spitzkohl
dazu Röstkartoffeln

€ 28,00

- als kleinere Portion € 25,00 -

Gambas-Pfanne

mit Knoblauch, Brokkoli und Mandeln
in Olivenöl, dazu würzige Kartoffelspalten

€ 28,00

BEILAGENÄNDERUNG € 1,30

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen gerne
einen Beilagensalat € 4,00

HAUPTGERICHTE

Wiener Kalbsschnitzel € 31,00

mit hausgemachtem, lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeeren

- als kleinere Portion - € 27,00

„Cordon Bleu“ € 23,50

von der Hähnchenbrust,
gefüllt mit Schinken und Käse,
Kartoffelkrusteln

Medaillons vom Schweinefilet € 29,00

mit Spinat und Feta,
Kartoffel-Kräuterplätzchen

-als kleinere Portion- € 25,00

BEILAGENÄNDERUNG € 1,30

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen gerne
einen Beilagensalat € 4,00

HAUPTGERICHTE

Lammbraten aus der Keule € 28,50

„Bäckerin Art“

auf Kräuterjus mit Tomatenwürfeln,
umlegt mit Kartoffeln und Gemüse

Argentinisches Rumpsteak € 36,00

in Pfefferkruste gebraten,
Rotweinjus und Süßkartoffel-Pommes

BEILAGENÄNDERUNG € 1,30

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen gerne
einen Beilagensalat € 4,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hähnchenschnitzel € 9,50

mit Pommes frites

Nudeln € 7,00

in fruchtiger Tomatensauce

DESSERTS

KLEIN aber FEIN

Affogato

€ 6,90

Feinster Espresso

mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis

+ Schuss Amaretto, Rum, Whiskey € 2,00

Cremiges Walnusseis

€ 7,90

mit Rumtopf Früchten

Hausgemachte Crème Brulée

€ 8,80

mit Frucht

„Birne Helene“

€ 7,50

Vanilleeis mit Kompottbirne und warmer Schokoladensauce,
Sahnehaube

Alle Preise verstehen sich inklusive der
gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.