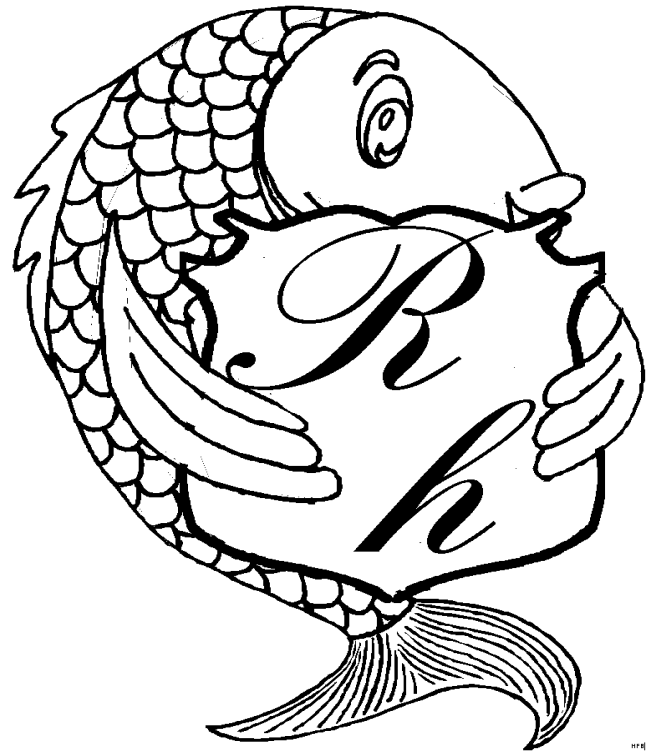


Speisegaststätte Rhenania

*Ein herzliches Willkommen in unserer Speisegaststätte.
Wir freuen uns das sie bei uns zu Gast sind und
wollen, daß es ihnen bei uns gefällt*

*So verzichten wir bewusst auf Fertigprodukte und
setzen stattdessen auf traditionelle eigene Herstellung
mit regionalen Produkten.*



*Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung bekommen sie auf Anfrage bei unserm
Servicepersonal*

Alle Gerichte als Seniorenteller erhältlich, abzüglich 2 €

Unsere Partner:

*H- P Krüger Fleischgroßhandel
Schweinefleisch QS Zertifizierung
Rumpsteak deutsche Ware Goldschmaus Premium
Kikok, Hähnchen aus kontrollierter Zucht
Fischhandel Obeldobel
Fische aller Art*

*Adam Theis Hochstadt
Gemüse, Salat und Obst aus der Region*

*Bellheimer Brauerei
Bier und Mineralwasser von „hier“*

*St. Martin Altes Schloßchen
Spitzen Weine aus der Pfalz*

*Die Südpfalz Destillerie Peter
feine Destillate aus der Südpfalz*

Ettli Kaffee Rösterei Karlsruhe

- 1) mit Farbstoff*
- 2) mit Konservierungsstoff*
- 3) mit Antioxidationsmittel*
- 4) Lachsersatz*
- 5) mit Phosphat*
- 6) koffeinhaltig*
- 7) chininhaltig*
- 8) mit Süßungsmittel*
- 9) enthält eine Phenylalaninquelle*
- 10) Nitratsalz*

Suppen

€

<i>Kraftbrühe mit Flädle</i>	4,70
<i>Kraftbrühe mit Minimaultaschen</i>	5.40
<i>Gulaschsuppe ungarische Art</i>	6.20
<i>Zwiebelsuppe mit Käsehaube</i>	5,60
<i>Fischsamtsuppe, mit frischem Dill und Sahnehaube</i>	6,70

Vorspeisen

€

<i>Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelpuffer mit Meerrettichtunke</i>	12.30
<i>Garnelenspieß mit Thymiantomaten und Toast</i>	12.30

Inklusiv – Preise

Backfische (paniert gebacken)

€

*Zander gebacken (nach Gewicht)mit
Kartoffelsalat und Remouladensoße 2 17.60*

*Forelle gebacken (nach Gewicht)mit
Kartoffelsalat und Remouladensoße 2 18.70*

*Seelachsfilet mit Karotffelsalat
Remouladensoße und Salat 16.90*

*Zanderfilet gebacken mit Kartoffelsalat
und Remouladensoße 2 19.80*

*Grundgewicht für ganze Fische 300 g.
Für Mehrgewicht berechnen wir: 10 g. – € 0.30*

Inklusiv - Preise

Fisch natur gebraten

€

Forelle „Müllerin Art“ (nach Gewicht) 20.60
natur gebraten mit Zwiebeln, Salzkartoffel und Salat

Forelle in Mandelbutter (nach Gewicht) 21.20
natur gebraten mit Salzkartoffel und Salat

Zander „Müllerin Art“ (nach Gewicht) 19.80
natur gebraten mit Zwiebeln, Salzkartoffel und Salat

Zanderfilet „Müllerin Art“ 21.20
natur gebraten mit Zwiebeln, Salzkartoffel und Salat

Grundgewicht für ganze Fische 300 g.

Für Mehrgewicht berechnen wir: 10 g. – € 0.30

Inklusiv – Preise

Fisch natur gebraten

€

*Zanderfilet „nach Art des Hauses“
mit Shrimps in pikanter Dillrahmsauce,
Sakzkartoffel und Salat*

22.30

*Fischkombination für 1 Person:
Zanderfilet und Lachsfilet natur gebraten
mit zweierlei Saucen, Reis und Salat*

23.40

*Fischragout vom Seelachsfilet Dill Shrimpsrahmsöse
Paprika, Zucchini und frische Champignons Basmatireis*

18.70

Inklusiv – Preise

Vom Schwein

€

<i>Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat</i>	16.90
<i>Rahmschnitzel paniert mit Pommes frites und Salat</i>	17.80
<i>Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Kroketten und Salat</i>	19.60
<i>Schweinerückensteak nach „Jäger Art“ mit frischen Champignons, handgeschabten Spätzle und Salat</i>	20.30
<i>Cordon bleu, vom Schweinerücken, ^{1,5,10} mit saftigem Schinken und Käse gefüllt, dazu Kroketten und Gemüse</i>	20.60
<i>Zarte Schweinemedallions mit frischen Champignons, Berner Rösti und Salat</i>	21.40

Rumpsteak vom deutschen Weiderind

€

Rumpsteak „Cafe de Paris“

Rumpsteak mit Kräuterbutter , Bratkartoffel und Salat

26.80

Rumpsteak nach „Pfälzer Art“

Rumpsteak mit Röstzwiebel, Pommes frites und Salat

26.80

*Rumpsteak in Pfefferrahmsauce,
mit Cognac flambiert, hausgemachte Spätzle
und Salat*

26.80

Lecker ohne Fleisch

€

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat 1.

12.50

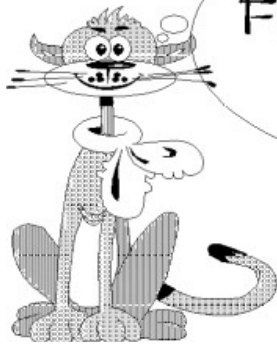
Mediterranes Gemüse aus der Pfanne mit Reis

12.50

*Gebratene Champignonköpfe,
mit Remouladensauce und Salatgarnitur*

2

12.50



Für unsere kleinen
Gäste

Kindersalat

€ 3,80

*Mondgesichtschnitzel
mit Pommes frites*



€ 6,90

*Wickingermahl
Vier Fischstäbchen mit
Pommes frites*



€ 6,90



Guten Appetit

Inklusiv - Preise

Brotzeit

€

<i>Italienischer Salatteller</i>		13.60
<i>gemischter Salat mit gekochtem Schinken und Käsestreifen, Ei und Zwiebelringen</i>	1,5,10	
<i>Salat Nizza</i>		14.20
<i>verschiedene Salate der Saison, mit Oliven, Thunfisch und Zwiebelringen garniert</i>		
<i>Wurstsalat* mit Brot</i>	5,10	11.60
<i>mit Pommes</i>		12.70
<i>mit Bratkartoffel</i>		13.80
<i>Wurstsalat* - Straßburger Art</i>	1,5,10	12.50
<i>mit Käse und Brot</i>		
<i>mit Pommes</i>		13.60
<i>Bratkartoffel</i>		14.70
<i>Gebackener Camembert</i>		10.30
<i>mit Preiselbeeren, gemischter Salat und Toastbrot</i>		
<i>Hausgemachte Leberknödel,</i>	5,10	12.50
<i>mit Speck – Zwiebel – Schmelze auf Sauerkraut</i>		

Inklusiv – Preise

Weißwein: Q.b.A.

<i>Riesling - halbtrocken - stahlig, fruchtig</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Riesling - trocken - kräftig, rassig</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Scheurebe ausdrucksvoll, kräftiges Bukett</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Morio Muskat süffig, würzig, kräftiges Bukett</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Weißburgunder trocken kräftig dezente Säure</i>	<i>0,25 Ltr</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Chardonnay trocken rasige frische Frucht</i>	<i>0,25 Ltr</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Grauer Burgunder trocken herb ausgewogene Burgunderart harmonisch</i>	<i>0,25 Ltr</i>	<i>€ 5,80</i>

Rotwein + Weißherbst: Q.b.A.

<i>Portugieser rose -trocken</i> <i>rassig, kräftig, erfrischend herb</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Portugieser Weißherbst – halbtrocken</i> <i>vollmundig, süffig, aus Portugieser Trauben</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,30</i>
<i>Portugieser Rotwein – halbtrocken</i> <i>fruchtig aus Portugieser Trauben</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Dornfelder Rotwein - trocken -</i> <i>tiefdunkel, feinherb, kräftig</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Dornfelder Rotwein – halbtrocken</i> <i>dunkel, ausdrucksvoll</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>„Rubikon“ Rotwein – lieblich</i> <i>farbkraftiges Rotwein-Cuvee, fruchtig,</i> <i>mit feiner Süße, vollmundig</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,80</i>
<i>Regent Rotwein – trocken</i> <i>tiefdunkel, herb erinnert an frische Pfälzer Kirschen</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Spätburgunder Rotwein QbA – trocken</i> <i>fruchtig, samtig mit feinem Kirschgeschmack</i>	<i>0,25 Ltr</i>	<i>€ 5,80</i>

Biere:

<i>Bellheimer Export vom Faß</i>	0.4 Ltr.	€ 4,20
<i>Bellheimer Silberpils vom Faß</i>	0.4 Ltr.	€ 4,20
<i>Hefe - Weizen vom Faß</i>	0.5 Ltr.	€ 4,70
<i>Bellheimer Export vom Faß</i>	0.25 Ltr	€ 3,20
<i>Bellheimer Silberpils vom Faß</i>	0.25 Ltr.	€ 3,20
<i>Bellheimer Lord - fresh - alkoholfrei</i>	0.5 Ltr.	€ 4,20
<i>Bellheimer Kristall - Weizen - Flasche</i>	0.5 Ltr.	€ 4,70
<i>Rheingönheimer - Weizen dunkel trüb Flasche</i>	0.5 Ltr.	€ 4,70

Schorle:

<i>Rieslingschorle</i>	0.25 Ltr.	€ 3,70
<i>Rieslingschorle</i>	0.5 Ltr.	€ 5,20
<i>Weißherbstschorle</i>	0.25 Ltr.	€ 3,70
<i>Weißherbstschorle</i>	0.5 Ltr.	€ 5,20
<i>Weinschorle rot</i>	0.25 Ltr.	€ 3,70
<i>Weinschorle rot</i>	0.5 Ltr.	€ 5,20

Warme Getränke:

<i>Tasse Kaffee</i>		€ 2.70
<i>Portion Kaffee</i>		€ 4,90
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		€ 3,40
<i>Cappucino</i>		€ 3,90
<i>Espresso</i>		€ 2.70
<i>Grog</i>	<i>(Rum 2cl)</i>	0.2 Ltr. € 3,30
<i>Glühwein</i>		0.2 Ltr. € 3,50

inklusive – Preise

Alkoholfreie Getränke:

<i>Coca Cola 1,3,6</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Orangenlimonade 1,3</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Spezi 1,3,6</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Orangensaft (Neus-Säfte)</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Grapefruitsaft (Neus-Säfte)</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Jahannisbeer - Nektar (schwarz) (Neus)</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Bitter Lemon 7</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,20</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Apfelsaft - Schorle</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Orangensaft - Schorle</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Grapefruit - Schorle</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Johannisbeernektar - Schorle</i>	<i>0.2 Ltr.</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0.4 Ltr.</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0.4 Ltr.</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Grapefruitsaft</i>	<i>0.4 Ltr.</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Johannisbeernektar</i>	<i>0.4 Ltr.</i>	<i>€ 5,20</i>
<i>Apfelsaft - Schorle</i>	<i>0.4 Ltr.</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Orangensaft - Schorle</i>	<i>0.4 Ltr.</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Johannisbeernektar - Schorle</i>	<i>0.4 Ltr.</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Grapefruitsaft - Schorle</i>	<i>0.4 Ltr.</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Coca Cola 1,3,6</i>	<i>0.4 Ltr.</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Orangenlimonade 1,3</i>	<i>0.4 Ltr.</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Spezi 1,3,6</i>	<i>0.4 Ltr.</i>	<i>€ 4,50</i>

Inklusiv - Preise

Aperitifs:

<i>Campari Orange</i>	1	€	6,20
<i>Bacardi Cola</i>		€	6,20
<i>Bacardi Orange</i>		€	6,20
<i>Wodka Lemon</i>	7	€	6,20
<i>Asbach Cola</i>		€	6,20
<i>Sherry extra dry</i>		€	3,90
<i>Martini bianco</i>		€	4,20

Sekt:

„Altes Schlößchen“ halbtrocken

<i>AS -Seccolo (Schaumwein)</i>	0.2 Ltr.	€	4,90
<i>Piccolo Dornfelder trocken Sekt b.a. Pfalz</i>	0,2 Ltr	€	5,00
<i>Jahrgangsspekt „Exclusiv“ trocken</i>	0.75 Ltr.	€	19,50

Inklusiv – Preise

Destillate aus der Südpfalz - Destillerie 2 cl

<i>Mirabellenbrand 40%</i>	€ 3.90
<i>Williams Christ Birnenbrand 40 %</i>	€ 3.90
<i>Himbeergeist 40%</i>	€ 3.90
<i>Kirschbrand 40 %</i>	€ 3.90
<i>Holundergeist 40%</i>	€ 4,20
<i>Weißer Burgunder Tresterbrand 40 %</i>	€ 4,20

Spirituosen: 2 cl.

<i>Obstler 38 %</i>	€ 2.70
<i>Fernet Branca 42 %</i>	€ 3,20
<i>Underberg 44 %</i>	€ 3,20
<i>Jägermeister 35 %</i>	€ 3,20
<i>Eierlikör 20 %</i>	€ 2.70
<i>Maltheser Aquavit 40 %</i>	€ 3,20
<i>Grappa Julia 40 %</i>	€ 2.80
<i>Asbach 38 %</i>	€ 3,20
<i>Metaxa 5 Sterne 38 %</i>	€ 3.70
<i>Remy - Martin 40 %</i>	€ 4,20

Inklusiv – Preise