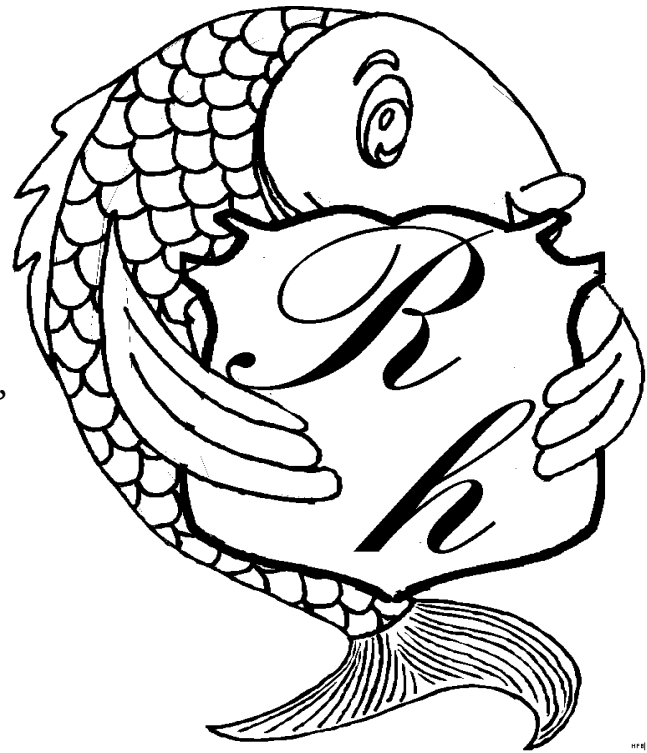


Speisegaststätte Rhenania

*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*

Althaaustee

Hagen privat Rösterei

- 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>	12.50
<i>Garnelenspieß mit Thymiantomaten und Toast</i>	12.50

Inklusiv – Preise

<u><i>Backfische (paniert gebacken)</i></u>	€
<i>Zander gebacken (nach Gewicht)mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 2</i>	18.60
<i>Forelle gebacken (nach Gewicht)mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 2</i>	19.70
<i>Seelachsfilet mit Karotffelsalat Remouladensoße und Salat</i>	17.90
<i>Zanderfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 2</i>	20.80

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

Inklusiv - Preise

Fisch natur gebraten

€

<i>Forelle „Müllerin Art“ (nach Gewicht) natur gebraten mit Zwiebeln, Salzkartoffel und Salat</i>	21.60
<i>Forelle in Mandelbutter (nach Gewicht) natur gebraten mit Salzkartoffel und Salat</i>	22.20
<i>Zander „Müllerin Art“ (nach Gewicht) natur gebraten mit Zwiebeln, Salzkartoffel und Salat</i>	20.80
<i>Zanderfilet „Müllerin Art“ natur gebraten mit Zwiebeln, Salzkartoffel und Salat</i>	22.20

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*

23.60

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

24.80

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

20

Inklusiv – Preise

Vom Schwein

€

*Schweineschnitzel paniert
mit Pommes frites und Salat* 18

*Rahmschnitzel paniert
mit Pommes frites und Salat* 19

*Schweinerückensteak vom Grill
mit Kräuterbutter, Kroketten und Salat* 20

*Schweinerückensteak nach „Jäger Art“
in einer Champignon Rahmsoße,
handgeschabten Spätzle und Salat* 21

*Cordon bleu, vom Schweinerücken, ^{1,5,10}
mit saftigem Schinken und Käse gefüllt,
dazu Kroketten und Gemüse* 22

*Zarte Schweinemedallions in einer
Champignons Rahmsoße, Berner Rösti und Salat* 23

Inklusiv - Preise

Rumpsteak vom deutschen Weiderind €

Rumpsteak „Cafe de Paris“
Rumpsteak mit Kräuterbutter , Bratkartoffel und Salat 30,50

Rumpsteak nach „Pfälzer Art“
Rumpsteak mit Röstzwiebel, Pommes frites und Salat 30,50

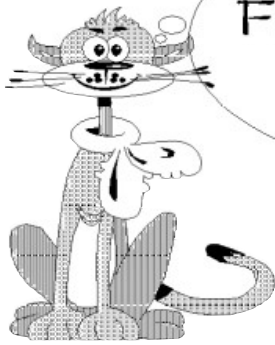
Rumpsteak in Pfefferrahmsauce,
mit Cognac flambiert, hausgemachte Spätzle
und Salat 30,50

Lecker ohne Fleisch €

Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat 1. 13,80

Mediterranes Gemüse aus der Pfanne mit Reis 13,80

Paniert gebackene Champignonköpfe,
mit Remouladensauce und Salat 2 13,80



Für unsere kleinen
Gäste

Kindersalat

€ 3,80

*Mondgesichtschnitzel
mit Pommes frites*



€ 7,50

*Wickingermahl
Vier Fischstäbchen mit
Pommes frites*



€ 7,50



Guten A ppetit

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>Bratkatoffel</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>auf Sauerkraut</i>		
<i>Fleischknepp in einer Meerrettichsoße Salzkartoffeln und Salat</i>		14,50

Weißwein: Q.b.A.

<i>Riesling - halbtrocken - stabilig, fruchtig</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,40</i>
<i>Riesling - trocken - kräftig, rassig</i>	<i>0.25 Ltr.</i>	<i>€ 5,40</i>
<i>Scheurebe ausdrucksvoll, kräftiges Bukett</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,40</i>
<i>Morio Muskat süffig, würzig, kräftiges Bukett</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,40</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>€ 5,50</i>
<i>Portugieser Weißherbst – halbtrocken</i> <i>vollmundig, süffig, aus Portugieser Trauben</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Portugieser Rotwein – halbtrocken</i> <i>fruchtig aus Portugieser Trauben</i>	<i>0.25 Ltr</i>	<i>€ 5,50</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>€ 5,80</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.	€ 4,70
<i>Bellheimer Silberpils vom Faß</i>	0.4 Ltr.	€ 4,70
<i>Hefe - Weizen vom Faß</i>	0.5 Ltr.	€ 5,20
<i>Bellheimer Export vom Faß</i>	0.25 Ltr	€ 3,70
<i>Bellheimer Silberpils vom Faß</i>	0.25 Ltr.	€ 3,70
<i>Bellheimer Lord - fresh - alkoholfrei</i>	0.5 Ltr.	€ 4,90
<i>Bellheimer Kristall - Weizen - Flasche</i>	0.5 Ltr.	€ 4,90
<i>Rheingönheimer - Weizen dunkel trüb Flasche</i>	0.5 Ltr.	€ 4,90

Schorle:

<i>Rieslingschorle</i>	0.25 Ltr.	€ 3,90
<i>Rieslingschorle</i>	0.5 Ltr.	€ 5,40
<i>Weißherbstschorle</i>	0.25 Ltr.	€ 3,90
<i>Weißherbstschorle</i>	0.5 Ltr.	€ 5,40
<i>Weinschorle rot</i>	0.25 Ltr.	€ 3,90
<i>Weinschorle rot</i>	0.5 Ltr.	€ 5,20

Warme Getränke:

<i>Tasse Kaffee</i>		€ 2,90
<i>Portion Kaffee</i>		€ 5,20
<i>Heiße Schokolade mit Sahne</i>		€ 3,60
<i>Cappucino</i>		€ 4,20
<i>Espresso</i>		€ 2,90
<i>Grog</i>	<i>(Rum 2cl)</i>	0.2 Ltr. € 3,50
<i>Glühwein</i>		0.2 Ltr. € 3,70

inklusive – Preise

Alkoholfreie Getränke:

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

Inklusiv – Preise

Aperitifs:

<i>Campari Orange</i>	1	€ 7,50
<i>Bacardi Cola</i>		€ 7,50
<i>Bacardi Orange</i>		€ 7,50
<i>Wodka Lemon</i>	7	€ 7,50
<i>Asbach Cola</i>		€ 7,50
<i>Sherry extra dry</i>		€ 4,50
<i>Martini bianco</i>		€ 4,50

Sekt:

„Altes Schlößchen“ halbtrocken

<i>AS -Seccolo (Schaumwein)</i>	0.2 Ltr.	€ 5,50
<i>Piccolo Dornfelder trocken Sekt b.a. Pfalz</i>	0,2 Ltr	€ 6,00
<i>Jahrgangssekt „Exclusiv“ trocken</i>	0.75 Ltr.	€ 20,80

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>	€ 3,50
<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>	€ 4,80

Inklusiv – Preise