

Suppen

*klare Rindfleischsuppe
mit Einlage* € 5,90

*pikante Senfrahmsuppe
mit Speck und Zwiebeln* ^{3,5} € 6,50

*Hokkaido-Kürbiscremesuppe
mit Kräuterbrotroutons* ³ € 6,50

Vorspeisen

*Muschelfleisch
nach „Art des Hauses“
überbacken in Kräuter-Rieslingsoße
und Brot* ^{3,5} € 10,90

*gebackener Camembert
mit Preiselbeeren,
gehackten Zwiebeln
an Salatbouquett* € 9,90

*Carpaccio vom Rind
mariniert mit Pesto
und frisch geriebenem Parmesankäse* € 11,90

Aus Neptuns-Reich

*pochiertes Lachsfilet
auf hausgemachten Bandnudeln
mit frischem Blattspinat
in leichtem Rahm* ³ € 19,90

*frisch paniertes Rotbarschfilet
mit Sauce Remoulade
Bratkartoffeln
und Salatbeilage* ³ € 17,90

*Fischteller
nach „Art des Hauses“
gebratene Edelfischfilets
mit Shrimps in Kräuterbutter
und Gemüsestreifen geschwenkt
Salzkartoffeln
und bunter Salatteller* ^{3,5} € 22,50

*Gerne bereiten wir Ihnen
einige Hauptgerichte auch als ½ Portion zu.
Haben Sie spezielle Wünsche,
bitte sprechen Sie uns an!
Unser Team ist bemüht,
jeden Ihrer Wünsche zu erfüllen.*

Unser Wein des Monats!!!



2017er
**Kaiken Cabernet
Sauvignon
Mendoza**

*Alkoholgehalt: 13%
Rebsorte: Carbernet Sauvignon 95%
und 5%Malbec*

*Trocken, fruchtig & weich, aus der Region Lujan de Cuyo
Farbe: dunkles Rubinrot Duft: rein und klar, mit reifen
Beerenaromen (besonders Brombeeren und Heidelbeeren), Noten von
Bitterschokolade, Zeder, Tabak, Kaffee und der charakteristischen
feinen Mineralität der Trauben aus den Weinbergen bei Agrelo
(südlich von Maipo) Geschmack: auch am Gaumen dominiert die
würzig-saftige Beerenfrucht und verschmilzt weich mit dem gut
strukturierten, harmonisch eingebundenen Tannin, im Finale seidig
und wunderschön ausgewogen*

*0,1l Glas € 3,50
0,2l Karaffe € 6,80
0,75 Flasche € 23,50*

Wilderei!

*Edel-Wild-Gulasch
von den gegenüberliegenden Rheinhöhen
mit hausgemachten Semmelknödel
knackige Blattsalate
an Hausdressing*

€ 19,90



*Geschmorter
Wildbraten
aus heimischen Wäldern
„Hubertus Art“
mit frischen Waldpilzen in Rahm
Apfelrotkohl
und hausgemachte Spätzle*

€ 22,50

Hauptgerichte

Vegetarisch:

*Kichererbsen-Curry- Ragout
mit hausgemachter Polenta
und bunter Salatteller ³ € 12,90*

Geflügel:

*gebratene Poulardenbrust
auf Älpler-Käserösti
napiert mit frischen Champignons in Rahm
und Salatbouquet ³ € 14,90*

Schwein:

*Schweinerückensteak
„Madagaskar Art“
an einer pikanten Pfefferrahmsoße
geschwenkte Speckbohnen
und Kartoffelrösti ⁵ € 14,90*

In der Pfanne serviert:

*Spitzen vom Schweinefilet
nach „Stroganoff Art“
mit frischen Champignons, Gurkenscheiben und Senf
in einer feinen Rahmsoße
Pommes frites
und bunter Salatteller ³ € 16,40*

Hauptgerichte

Medaillons
vom Deutschen
Schweinefilet
€ 17,50

oder

Argentinisches
Angus
Rumpsteak
€ 22,90

in verschiedenen Arten
wählen Sie selbst die Zubereitung
und Beilage !

-„Rheinische Art“

mit Röstzwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter
und knackige Blattsalate an Sahne-Joghurt-Dressing ^{2,3}

-„wie es der Chef am liebsten mag“

mit geschrotetem Pfeffer
auf einer Whisky-Sahnesoße
mit Speckbohnen ^{1,2,3,5}

Beilage nach Ihrer Wahl:

Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Bratkartoffeln,
Kartoffelrösti, Pommes frites, Langkornreis
oder hausgemachte Nudeln

Hallo, kleine Gäste
gebt uns Eure Wünsche bekannt.
Wir versuchen es für Euch zu kochen.



Für den kleinen Hunger

*Toast „Hawaii“ Villa am Rhein
gebratenes Poulardenbrustfilet auf Toast
mit Ananas und Käse überbacken
an Salatgarnitur ^{2,3} € 10,90*

*„Krüstchen“
paniertes Schweineschnitzel auf Toast
an Jägersoße
mit Spiegelei
und Salatbouquet ³ € 10,90*

*Currywurst
nach „Art des Hauses“
frische Bratwurst
an Currysoße
Pommes frites
und Salatbouquet ^{3,5} € 9,50*

*Schweinskopfsülze-reichlich garniert-
mit Sauce Remoulade
und Bratkartoffeln ³ € 8,90*

Alle Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer.

Nach EU-Richtlinien

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe bei Speisen:

- | | |
|-------------------------|------------------|
| 1. Farbstoffe | 6. geschwärzt |
| 2. Konservierungsstoffe | 7. gewachst |
| 3. Antioxidationsmittel | 8. Süßungsmittel |
| 4. Geschmacksverstärker | 9. Phosphat |
| 5. geschwefelt | |

Dessert

<i>frischer Ziegenkäse gratiniert mit Waldhonig und Walnüssen</i> ₂	€ 9,50
<i>warmes Pflaumenragout mit Malagaeis und Sahne</i> ₃	€ 8,50
<i>hausgemachtes weißes Kaffeeis auf Schokoladensoße und Sahne</i> ₃	€ 7,50
<i>Crème brûlée nach „Art des Hauses“</i>	€ 6,90
<i>warmer Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis und Sahne</i> _{3,9}	€ 5,90
<i>gemischter Eisbecher</i>	€ 4,50
<i>Bourbon Vanille, Chocolat-Chips und Erdbeereis mit Sahne</i> ₃	€ 5,--
<i>„Amarena Becher“</i>	
<i>1 Kugel Bourbon-Vanille und 2 Kugeln Amarenaeis mit Amarenakirschen, Amaretinis und Sahne</i> ₃	€ 7,90
<i>„Eisbecher Chef“</i>	
<i>2 Kugeln Weißes Schokoladeneis und 1 Kugel Walnusseis mit Sahne, Krokant und Schokoraspel</i> ₃	€ 7,90

Salatkarte

*Gebratene Lachsstreifen
auf knackigen Blattsalaten
an Sahne-Joghurt-Dressing₃
€ 15,50*

*Chefsalat
an Balsamicodressing
mit Poulardenbruststreifen,
Roastbeef
geschwenkten Kürbis-
und Sonnenblumenkerne_{1,2,3}
€ 15,90*

*Italienischer Salat
Blattsalate
an Sahne-Joghurt-Dressing
garniert mit Thunfisch, Oliven, Käse
und gekochtem Schinken_{2,3,9} € 11,90*

*Sommersalat
an Balsamicodressing
mit gebratenen Streifen
von der Hähnchenbrust_{1,2,3}
€ 12,50*

Vegetarische Salate!!

*Griechischer Bauernsalat
Blattsalate
in Essig-Öl-Dressing
mit Feta-Käsewürfel,
Zwiebeln und Peperoni
€ 10,90*

*Knackige Blattsalate
an Sahne-Joghurt-Dressing
mit Käsestreifen
und frischen geschwenkten
Champignons₃
€ 11,90*

Wir laden sie ein,

Feiern Sie Ihren Geburtstag bei uns!!

*Wenn Sie in Begleitung von mindestens 3 Personen
Ihren Geburtstag in unserem Restaurant feiern
sind Sie als Geburtstagskind
von uns zum Essen eingeladen!!!!*