




Gerne ändern wir die Beilagen nach Ihren Wünschen, bitte haben Sie Verständnis, dass es bei großem Gästeaufkommen oder zu Stoßzeiten nicht möglich ist.


Suppen zur Suppe reichen wir Brot

Rinderkraftbrühe Eierstich Klößchen Gemüse	klein	7,50	groß	12,00
Spargelcreme Suppe Spargel Croutons 	klein	7,50	groß	12,00
Garnelenspieß dazu				+8,80

Vorspeisen | Salate zum Salat reichen wir Brot und Butter

Bauernsalat  , gemischte Blattsalate Gurke Tomate Schafskäse Oliven Peperoni Zwiebelringe Basilikum Vinaigrette				18,90
Vitaler Salatteller „Rheincafé“  vegan gemischte Blattsalate Tomate Gurke Paprika geröstete Kerne Sprossen hausgemachtes Himbeerdressing				17,40
noch was Leckerer dazu:				
Thunfisch				+ 4,30
Schafskäse				+ 3,50
gebratene Hähnchenbrust oder gebratener Garnelenspieß				+ 8,80
Hausgebeizter Lachs Senfdillsauce Salat Röstitaler				17,50
Garnelen - Lollyspieße Brot Salat Aioli Thai Mango Sauce				14,90
 veganer Burger , (ca. 130 g Patty aus Mais, Blumenkohl, Karotten und Paprika) vegane Mayo Salat Essiggurke Tomate Pommes frites				16,40

Flammkuchen aus dem Ofen




Flammkuchen Elsässer Art, Creme Speck Zwiebeln Rucola				13,20
Flammkuchen griechischer Art  ,				
Creme Zwiebeln Schafskäse Paprika Oliven Peperoni Rucola				15,30
Flammkuchen Hawaii, Creme gekochter Schinken Ananas Pfirsich Käse Rucola				14,40
Flammkuchen Rheinschiffer, Creme Zwiebeln Paprika Lachswürfel Champignons Rucola				15,30

für unsere kleinen Gäste haben wir eine Kinderkarte, bitte wenden Sie sich an unseren Service

 =Vegetarisch (alle Vegetarischen Gerichte sind auch mit leichten Abwandlungen vegan möglich)

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer. Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder zur Fleischherkunft geben unsere Mitarbeiter gerne Auskunft

Nudeln | Vegetarisch | Vegan

Bandnudeln mit frischen Champignons 	16,80
Champignons Pesto Sahne Rucola Parmesan	
Bandnudeln „Black Tiger“ „Arrabbiata“	21,00
Riesengarnelen ital. Kräuter Gewürze getrocknete Tomaten Pernod Rucola Parmesan	
Feta Pfännchen 	15,50
Fetakäse Paprika Zwiebeln Tomaten Oliven Olivenöl gebacken Brot	
Gemüse Pfännchen 	15,50
buntes Gemüse Cocktailtomaten Kartoffeln Olivenöl gebacken	

Hauptspeisen Schwein und Rind

Reeser Landteller Rostbratwurst Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	13,60
Curry Wurst hausgemachte Currysauce Pommes frites Salat oder Gemüse	15,60
Burger vom Black Angus Beef 200 g Remouladensauce Salat Tomate Käse	21,30
Essiggurke rote Zwiebelmarmelade BBQ-Sauce Pommes frites	
Schweineschnitzel „Küchenmeisterart“	20,80
hausgemachte Sauce Hollandaise Pommes frites Salat oder Gemüse	
Schweineschnitzel, Wienerart oder mit Champignonrahmsauce oder Pfeffersauce	20,80
Pommes frites Salat oder Gemüse	
Schweineschnitzel „Schweizerart“,	20,80
Schinken Tomate Käse überbacken Rösti Salat oder Gemüse	
Ungarisches Rindergoulasch,	20,30
Paprika Champignons Bandnudeln Salat oder Gemüse	
Rumpsteak, ca. 200 g vom Angus Rind,	32,90
rote Zwiebelmarmelade Kräuterbutter Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	
Pfefferrumpsteak, ca. 200 g vom Angus Rind,	34,10
Pfeffersauce Pommes frites Salat oder Gemüse	
Niederrheinischer Rindertafelspitz, im Wurzelsud gegart,	24,00
Remouladensauce Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	
Beilagen Änderung in Bratkartoffeln	1,50

 =Vegetarisch (alle Vegetarischen Gerichte sind auch mit leichten Abwandlungen Vegan möglich)



Hauptspeisen Geflügel

Hähnchenbrustfilet „Züricher Art“ Champignonrahmsauce Rösti Salat oder Gemüse	22,50
Hähnchenbrustfilet „indisch“ Curryfrüchtesauce Kroketten Salat oder Gemüse	22,50

Hauptspeisen Fisch

Schollenfilet gebraten „Finkenwerder Art“ Speckwürfel Remouladensauce Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	25,90
Hamburger Pannfisch vom Rotbarschfilet Dijon Senfsauce Bratkartoffeln Salat oder Gemüse	24,80
Zanderfilet gebraten „Müllerin“ Weißweinsauce Champignons Kartoffeln Salat oder Gemüse	29,50
Lachsfilet auf der Haut gebraten Bandnudeln hausgemachtes Pesto Kirschtomaten Brokkoli	26,90

Spargel vom Niederrhein

Hochwaldspargel 350 g (500g brutto) vom Spargelhof Poen Uedemerbruch 	
zerlassene Butter oder hausgemachte Sauce Hollandaise Kartoffeln	23,50
dazu gekochter oder roher Schinken	+8,00
dazu Schinken halb & halb	+8,00
dazu Schnitzel Wienerart	+10,00
dazu Rumpsteak ca. 200 g	+15,00
dazu gebratenes Lachsfilet	+14,00
Extraportion Sauce Hollandaise	3,50
Hähnchenbrustfilet „Frühlingstraum“ Spargelstücke Sauce Hollandaise Rösti	27,50
Flammkuchen Spargel  Creme Spargelstücke Champignons Käse	16,90


Dessert:

Niederrheinische Herrencreme Vanillecreme Rum Schokolade	6,80
Spaghettieis Parfait Sahne Erdbeersauce weiße Schokospäne Eisgebäck	9,60
warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern rote Beeren Sahne	10,90

Alkoholfreie Getränke und Fruchtsäfte

Coca-Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,3} , Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	3,90
Coca-Cola Zero ^{1,9,11,12}	0,33 l	3,90
van Nahmen Landschorlen Apfel, Rhabarber, Johannisbeere	0,3 l	4,20
Mineralwasser mit Sprudel, medium oder still	0,25 l	3,40
Mineralwasser mit Sprudel, medium oder still	0,75 l	8,40
Schweppes Tonic ¹⁰ , Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	3,40
van Nahmen Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	3,60
Glas frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,70
Eistee Fuze, Schwarzer Tee mit Pfirsich oder Zitrone	0,3 l	4,00

Biere

König Pilsener vom Fass	0,3 l	3,90
 Boltent Alt vom Fass	0,3 l	3,90
Benediktiner Weißbier Hefe trüb, vom Fass	0,5 l	6,20
Bitburger 0,0 % vom Fass	0,3 l	3,90
Reesi Craft Beer Millinger Braumanufaktur Flasche	0,33 l	4,30
Benediktiner Weißbier alkoholfrei Flasche	0,5 l	6,20
Malzbier Flasche	0,33 l	3,70

Aperitifs

Cointreau	2 cl	4,10
Sandeman Sherry (Sweet-Medium-Fino)	5 cl	5,10
Martini Bianco Martini Rosso	5 cl	4,60
Campari Soda Campari Orange	0,2 l	7,00
Aperol Spritz	0,2 l	8,00
Hugo	0,2 l	8,00
Lillet Wild Berry	0,2 l	8,00
Frucht Secco van Nahmen	0,75 l	24,50

Apfel-Johannisbeer-Himbeer Secco Fruchtig -herber Aperitif ohne Alkohol

Spirituosen

Bovenkerck Korn Bees Zitrone Pfläumchen Vanilleken	2 cl	2,80
Malteserkreuz Aquavit Ramazzotti Kümmerling	2 cl	3,60
Underberg, Fernet Branca Fernet Menta	2 cl	3,60
Jubiläums Akvavit Sasse Sechser	2 cl	3,70
Wacholder Bommerlunder Jägermeister	2 cl	3,30
Asbach Uralt Pott Rum	2 cl	3,80
Cognac Remy Martin	2 cl	5,30
Jim Beam Johnny Walker Tullamore Dew	2 cl	4,30
Edle Obstbrände	2 cl	5,30
Baileys	5 cl	7,20

Zusatzstoffe: *1= mit Farbstoff, *2= mit Konservierungsstoff, *3= mit Antioxidationsmittel, *4= mit Geschmacksverstärker, *5= mit Schwefeldioxid, *6= mit Schwärzungsmittel, *7= mit Phosphat, *8= mit Milcheiweiß, *9= koffeinhaltig, *10= chininhaltig, *11= mit Süßungsmittel, *12= enthält eine Phenylalaninquelle, *13= gewachst, *14= Taurin, *15= mit Nitratripökelsalz, *16= mit Verdickungsmittel (Xanthan)