

# Speisekarte

DER RHEIN VON MAINZ BIS COLN



Jch weifs nicht was soll es bedeuten,  
Dafs ich fo taurig bin:  
Ein Märchen aus alten Zeiten,  
Das kommt mir nicht aus dem Sinn.  
Die Luft ist kühl und es dunkelt,  
Und ruhig fließt der Rhein;  
Der Gipfel des Berges funkelt  
Im Abendsonnenschein.  
Die schönste Jungfrau sitzet  
Dort oben wunderbar,  
Ihr goldnes Geschmeide blitzet,  
Sie kämmt ihr goldnes Haar.

Sie kämmt es mit goldnem Kamme,  
Und singt ein Lied dabei,  
Das hat eine wundersame,  
Gewaltige Melodei.  
Den Schiffer im kleinen Schiffe  
Ergreift es mit wildem Weh;  
Er schaut nicht die Felsenriffe,  
Er schaut nur hinauf in die Höh.  
Ich glaube die Wellen verschlingen  
Am Ende Schiffer und Kahn;  
Und das hat mit ihrem Singen  
Die Lore-Lei gethan.

DIE LORELEI  
gezeichnet und in Stahl gestochen  
**FRIEDRICH HERCHENHEIN**  
Verlag v. D. Kapp in Mainz.

H. Heine

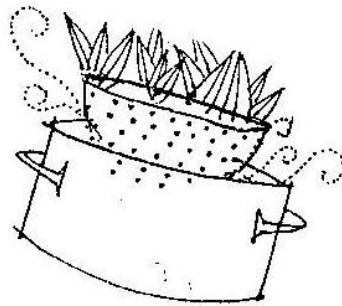
# Vorspeisen, Suppen und etwas für den kleinen Appetit

*Starters, Soups and something for the small appetite.*

**Rindkraftbrühe "Celestine"** <sup>J,2</sup>  
*Beef Broth "Celestine"*

**Ungarische Gulaschsuppe** <sup>A,J,2</sup>  
*Hungarian Goulash Soup*

**Französische Zwiebelsuppe  
mit Käse überbacken** <sup>G,J,2,5</sup>  
*French Onion Soup  
(Gratinated with cheese)*



**Salatplatte**  
**verschiedene Salate, Käse, Schinkenstreifen** <sup>A,D,G,I,J,L,1,2,4,5,6,a</sup>  
**und Thunfisch**  
*Salad Platter Various salads, Cheese, Stripes of Ham and Tuna* <sup>A,D,G,I,J,L,1,2,4,5,6,a</sup>

**Feinschmecker Toast** <sup>A,D,I,J,L,2,a</sup>  
**mit Schweinefilet, Pfirsich**  
**und Sauce Hollandaise überbacken dazu Salatgarnitur**  
*Gourmet Toast with Pork Fillet, Peach, backed with Hollandaise sauce,  
plus salad garnish* <sup>A,D,I,J,L,2,a</sup>

**Toast „Hawaii“** <sup>A,G,2,4,5,a</sup>  
**Toast mit Schinken & Ananas, überbacken mit Käse**  
*Toast "Hawaii" Toast with Ham and Pineapple, with grilled cheese* <sup>A,G,2,4,5,a</sup>



# Fischgerichte

*Fish Dishes*

**Gebackenes Schollenfilet (paniert)** <sup>A,C,D,G,I,J,L,1,2,a</sup>

**mit Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln,**

**dazu gemischter Salatteller**

*Baked Fillet of Plaice (crumbed) with creamed horseradish <sup>A,C,D,G,I,J,L,1,2,a</sup>  
boiled potatoes and mixed salad.*

**Seezunge „Müllerin“ (saisonbedingt) 400-500gr.** <sup>A,D,I,J,L,2,a</sup>

**in Butter gebraten mit einem Hauch Knoblauch,**

**dazu Salzkartoffeln und gemischter Salatteller**

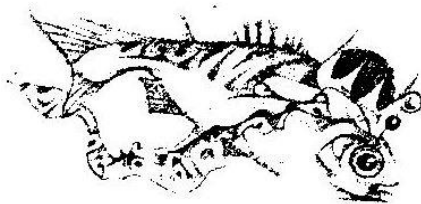
*Sole "Müllerin" (seasonally dependent) 400-500gr. Fried in butter <sup>A,D,I,J,L,2,a</sup>  
with a hint of garlic with boiled potatoes and mixed salad*

**Forelle (Wispertal) „Rheingold“** <sup>D,I,J,L,2,a</sup>

**mit Mandeln in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln**

**und gemischter Salatteller**

*Trout from the Wispertal "Rheingold" with almonds fried in butter, boiled  
potatoes and mixed salad. <sup>D,I,J,L,2,a</sup>*



# Vegetarische Gerichte

*Vegetarian Dishes*

**Gebratene Maultaschen** <sup>2,I,J,L</sup>

**mit gerösteten Gemüse & Salatbouquet**

*Baked noodle-paste with roasted vegetables & salad bouquet <sup>2,I,J,L</sup>*

**Omelett** <sup>A,C,G,I,J,L,2,a</sup>

**mit pikantem Gemüse gefüllt**

*Omelette filled with spicy vegetables*

**Gemüseplatte** <sup>2</sup>

**dazu Reis oder Salzkartoffeln**

*Vegetable Platter with rice or boiled Potatoes <sup>2</sup>*

# Balkanspezialitäten

*Balkan Specialities.*



**Cevapcici** <sup>1,1,2</sup>

**Fleischröllchen**

*Cevapcici Meat rolls* <sup>1,1,2</sup>

**Pleskavica** <sup>A,G,1,1,2</sup>

**pikantes Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse**

*Pleskavica Spicy mince filled with Feta Cheese* <sup>A,G,1,1,2</sup>

**Grillteller "Czardas"** <sup>1,2,a</sup>

**Cevapcici, Raznjici, Pleskavica**

**sowie Kotelett**

*Grill Platter "Czardas" Cevapcici, Raznjici, Pleskavica and Pork Chop* <sup>1,2,a</sup>

**serviert mit:**

**Djuvecreis, Pommes frites, Zwiebeln, Peperoni und gemischter Salatteller** <sup>A,J,L,2,a</sup>

*Served with:*

*djuvec rice, french fries, onions, pepperoni and mixed Salad.* <sup>A,J,L,2,a</sup>

**Djurbastija – Roastbeef** <sup>A,G,1,1,2,a</sup>

**gefüllt mit Schafskäse, dazu Röstzwiebeln und**

**Bratkartoffeln, gemischter Salatteller**

*Djurbastija – Roastbeef filled with sheep's cheese, fried onions,  
fried potatoes and mixed salad* <sup>A,G,1,1,2,a</sup>

# Fleischgerichte

*Meat dishes.*

**Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>A,C,J,L,2,a.</sup>

**Pommes frites**

**und gemischter Salatteller**

*Wiener Schnitzel from Calf french fries and mixed salad* <sup>A,C,J,L,2,a.</sup>

**Cordon bleu vom Schwein** <sup>A,C,G,J,L,2,a.</sup>

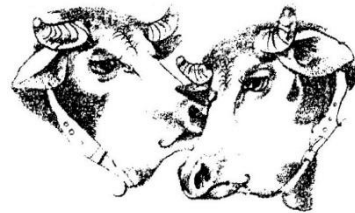
**Pommes frites und**

**gemischter Salatteller**

*Cordon bleu (Pork) french fries and mixed salad* <sup>A,C,G,J,L,2,a.</sup>

**Schweinefilet mit Champignons** <sup>C,G,J,L,2,a.</sup>  
**und Sauce Hollandaise überbacken dazu Pommes**  
**frites und gemischter Salatteller**

*Filet of Pork with Mushrooms baked with Hollandaise sauce,* <sup>C,G,J,L,2,a.</sup>  
*french fries and mixed salad*



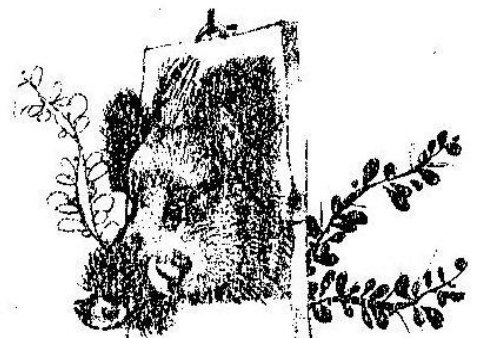
**Argentinisches Rumpsteak** <sup>I,J,L,2,a.</sup>  
**mit Zwiebeln & Kräuterbutter dazu**  
**Pommes frites und gemischter Salatteller**

*Argentinian Rumpsteak with onions & herb butter* <sup>I,J,L,2,a.</sup>

**Rheinischer Sauerbraten** <sup>A,C,G,J,1,2,a.</sup>

**mit Rotkohl, Kartoffelkloß**

*(Rheinland Speciality - Long-marinated, sweet-and-sour beef pot roast)*  
*with red cabbage and potato dumplings* <sup>A,C,G,J,1,2,a.</sup>  
*french fries and mixed salad*



# Gerichte für 2 Personen

Dishes for two People

## Rheingoldplatte A,C,G,I,J,L,1,2,5,a,

**2 Arg. Rindersteaks mit Kräuterbutter,  
2 Panierte Schweineschnitzel mit Käse & Soße Hollandaise überbacken,  
2 Schweinefilets mit Champignons,  
mit Würstchen, Gemüse, dazu Pommes frites  
und gemischter Salatteller**

*Rheingold Platter - 2 Argentine beef steaks with herb butter*

*2 Crumbed Schnitzels(Pork) baked with cheese & Hollandaise - 2 Fillets of Pork with Mushrooms  
with small sausages vegetables, french fries and mixed salad* A,C,G,I,J,L,1,2,5,a.

## Grillplatte G,I,J,L,2,a,

**Cevapcici, Raznjici, Pleskavica, Kotelett,  
Schweinefilet, mit Schafskäse, dazu Balkan-  
garnierung , Pommes frites, Djuvecreis & gemischter  
Salatteller**

*Grilled Platter - Cevapcici, Raznjici, Pleskavica ,Chops, Fillet of Pork,*

*with sheep's cheese and Balkan garnish, french fries, djuvecrice and mixed salad.* G,I,J,L,2,a,

# Käse

*Cheese*

## Gebackener Camembert oder Edamer<sup>A.C.G.4,5.</sup> mit Preiselbeeren

*Baked Camembert or Edam cheese with cranberries<sup>A.C.G.4,5.</sup>*

## Gebackener Schafskäse<sup>A.G.</sup> mit Oliven, Zwiebeln auf Toast

*Baked sheep's cheese with olives and onions on toast<sup>A.G.</sup>*

## Gemischter Käseteller mit Butter und Brot<sup>A.G.</sup> *Mixed Cheese Platte With bread and butter.<sup>A.G.</sup>*

# Nachspeise

## Heißer Apfelstrudel<sup>A.C.G.</sup> mit Vanilleeis<sup>a</sup> und Sahne

*Hot Apfelstrudel (pastry around an apple filling) with Vanilla ice cream and cream<sup>A.C.G.</sup>*

## Palatschinken „Rheingold“<sup>A.C.G.</sup> mit Nüssen und Früchten gefüllt, dazu Vanilleeis

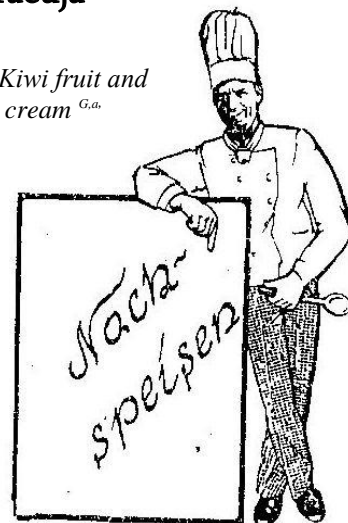
*Palatschinken "Rheingold" filled with nuts and fruit and  
Vanilla ice-cream<sup>A.C.G.</sup>*



## Loreley – Becher<sup>G.a.</sup> *Loreley Goblet<sup>G.a.</sup>*

## „Rheingoldbecher“<sup>G.a.</sup> Vanilleeis mit Kiwi & Maracuja dazu Schlagsahne

*"Rheingoldgoblet" Vanilla ice cream with Kiwi fruit and  
mararucuja (passion fruit) and whipped cream<sup>G.a.</sup>*



## Heiße Getränke und Spirituosen

Grog von Rum

Glühwein

Heißer Slivovitz

Kännchen Kaffee, Tee oder Schokolade

Rüdesheimer Kaffee

Irish Coffee

Alte Kirsche Edelbrand Birkenhof 0,02l (40%)

Alte Himbeere Edelbrand Birkenhof 0,02l (40%)

Alte Williams-Birne Edelbrand Birkenhof 0,02l (40%)

Asbach Uralt 0,02l (38%)

Cognac (nur beste Marken) 0,02l (40%)

Bornicher Weinhefebrand 0,02l (40%)

Rheinsteigtropfen

Julischka<sup>s</sup>

## Aperitifs und Cocktails

Sherry – Fino oder Amontillado

Martini Bianco oder Rosso

Noilly Prat

Sekt – oder Kir Royal

Campari • mit Soda oder Orange

Cocktail „Rheingold Spezial“

Hugo Spritz

Aperol Spritz

LILLET Rosé

LILLET Blanc

---