








## SUPPEN zu den Suppen reichen wir Brot

<b>GROSSE TASSE RINDERKRAFTBRÜHE</b> , mit Blumenkohl, Eierstich und Wurzelgemüse als Vorspeisen Portion	8,90
	5,90
<b>GROSSE TASSE TOMATENCREMESUPPE</b> mit Sahnehaube und Schnittlauch 	8,90
als Vorspeisen Portion	5,90




## VORSPEISEN UND SALATE zu den Salaten reichen wir Brot

<b>LACHS MIT RÖSTI</b> milder Räucherlachs garniert, dazu Senfdillsauce und ein Röstitaler	14,00
<b>KLEINER SALATELLER</b> gemischte Blattsalate, Salatmischung, Gurke, Tomate und Ei  mit unserem hausgemachtem Joghurt Dressing	7,60
<b>BAUERNSATLAT</b> gemischte Blattsalate, Salatmischung, Gurke, Tomate,  Schafskäse, Oliven und Zwiebelringe, mit unserem Basilikum Öl – Essig Dressing,	14,80
<b>SALATELLER CAPRI</b> gemischte Blattsalate, Salatmischung, Gurke, Tomate, Ei, Thunfisch, Garnelen, Oliven und Zwiebelringe, mit unserem Basilikum Öl – Essig Dressing,	14,80
<b>SOMMERSALATELLER</b> , gemischte Blattsalate, mit unserem Basilikum Öl – Essig Dressing, Gurken, Cocktailtomaten, gerösteten Kernen, frische Früchte und karamellisiertem Ziegenkäse	15,80

## KLEINIGKEITEN UND VEGETARISCHES

<b>UNSER VEGANER BURGER</b> , (ca. 130 g Patty aus Mais, Blumenkohl, Karotten und Paprika)  Vegane Mayo, knackiger Salat, Gurke, Tomate, dazu Pommes frites und Krautsalat	12,50
<b>EINE OFENKARTOFFEL</b> mit Kartoffelcreme <sup>2,16</sup> , an buntem Salatbouquet, 	10,20
<b>EINE OFENKARTOFFEL</b> mit Kartoffelcreme <sup>2,16</sup> , buntem Salatbouquet und Räucherlachs	13,80
<b>CURRY WURST</b> , mit unserer hausgemachten Currysauce und Pommes frites	9,00

## NUDELN UND FLAMMKUCHEN

<b>BANDNUDELN „MEDITERRAN“</b> , in Olivenöl geschwenktes Grillgemüse,  mit Ital. Kräutern, Parmesankäse, Rucola (geht auch vegan, dann ohne Parmesan)	12,50
<b>BANDNUDELN „BLACK TIGER“</b> , Garnelen mit Ital. Kräutern, getrockneten Tomaten, Olivenöl und einem Schuss Pernod, Parmesankäse und Rucola	16,60
<b>FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART</b> mit Creme, Speck und Zwiebeln	10,20
<b>FLAMMKUCHEN GRIECHISCHER ART</b>  mit Creme, Zwiebeln Schafskäse, Paprika, Oliven und Peperoni	12,50
<b>FLAMMKUCHEN ITALIENISCHER ART</b>  mit Creme, Italienischen Kräutern, Tomaten und Mozzarellakäse	11,20
<b>FLAMMKUCHEN „HAWAII“</b> mit Creme, gekochtem Schinken, Ananas, Pfirsich und Käse	11,20

## HAUPTSPEISEN

<b>SCHWEINESCHNITZEL SPREEWÄLDERART</b> mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Pommes frites und einen Beilagensalat	16,80
<b>SCHWEINESCHNITZEL „WIENERART“</b> , dazu Pommes frites und Tagesgemüse	14,80
<b>EIN SCHWEINESCHNITZEL „KÜCHENMEISTERART“</b> mit hausgemacher Sauce Hollandaise überzogen, reichhaltiger Salatgarnitur und Pommes – frites	14,80
<b>SCHWEINESCHNITZEL MIT PFEFFERSAUCE</b> , dazu Pommes frites und einen Beilagensalat	16,80

Gerne ändern wir Ihre Beilagen nach Wunsch, bitte haben Sie Verständnis, dass es bei großem Gästeaufkommen nicht möglich ist.



## HAUPTSPEISEN

<b>UNGARISCHES RINDERGOULASCH</b> , mit Paprika und Champignons auf Bandnudeln	12,70
<b>EIN RUMPSTEAK „RHEINCAFÉ“</b> (ca. 200 g vom Angus Rind) mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einen Beilagensalat	27,50
<b>EIN PFEFFERRUMPSTEAK</b> , (ca. 200 g vom Angus Rind) auf Pfeffersauce, dazu Pommes frites und einen Beilagensalat	27,50
<b>NIEDERRHEINISCHER TAFELSPITZ</b> im Wurzelsud gegart, mit hausgemachter Remouladensauce, Wurzelgemüse Röstkartoffeln und Tagesgemüse	17,30
<b>UNSER RHEINBURGER</b> (ca. 200 g Black Angus Beef), Remouladensauce, Salat, Käse, Tomate, Gurke, BBQ Sauce und Bacon, dazu reichen wir Pommes frites und Krautsalat	15,10
<b>GEBRATENE HÄHNCHENBRUST „BOMBAY“</b> , mit Ananas, Pfirsich, und Käse überbacken, dazu Kroketten und einen Beilagensalat	16,90
<b>EINE GEBRATENE HÄHNCHENBRUST „ZÜRICHER ART“</b> , mit Champignonrahmsauce, Rösti und Tagesgemüse	16,90

## FISCHGERICHTE

<b>SCHOLLENFILET IN BUTTER GEBRATEN</b> dazu reichen wir hausgemachte Remouladensauce, Röstkartoffeln, und einen Beilagensalat	19,60
<b>HAMBURGER „PANNFISCH“ IN BUTTER GEBRATEN</b> , mit Bratkartoffeln und Dijon - Senfsauce, dazu reichen wir einen Beilagensalat	18,60
<b>VIER „NEUE“ HOLL. MATJESFILETS „HAMBURGER ART“</b> mit Speckbohnen, Bratkartoffeln	17,20
<b>VIER „NEUE“ HOLL. MATJESFILETS „HAUSFRAUENART“</b> mit reichhaltigem Salatbukett garniert, auf zwei Saucen, dazu reichen wir Bratkartoffeln	17,60



## ALLES MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN



<b>SALATTELLER MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN</b> ✓ gemischte Blattsalate mit Basilikum Öl – Dressing, Cocktailtomaten und gerösteten Kernen	15,80
<b>BANDNUDELN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN</b> , Sahne und hausgemachtem Pesto ✓	14,90
<b>FLAMMKUCHEN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN</b> mit Creme, Zwiebeln, Bacon, Birne, Preiselbeeren und Camembert	13,10
<b>EIN SCHWEINESCHNITZEL MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN IN RAHM</b> , dazu reichen wir Kroketten, Preiselbeer Birne und Tagesgemüse	17,20
<b>EIN RUMPSTEAK „WAIDMANNSART“</b> , (ca. 200 g vom Angus Rind) mit gebratenen Pfifferlingen in Rahm, Preiselbeer Birne, Kroketten und Tagesgemüse	29,40

**BEI BEILAGEN ÄNDERUNG IN BRATKARTOFFELN BERECHNEN WIR 1,50**  
**FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE HABEN WIR EINE KINDERKARTE**

## DESSERT:

Niederrheinische Herrencreme	5,90
Dessert Duo (zwei verschiedene Desserts im Glas)	8,50

Gerne ändern wir Ihre Beilagen nach Wunsch, bitte haben Sie Verständnis, dass es bei großem Gästeaufkommen nicht möglich ist.

Rhein-Café

**Rösen**  
Restaurant



warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern, frischem Obst und einer Kugel Vanilleeis

9,50

*Gerne ändern wir Ihre Beilagen nach Wunsch, bitte haben Sie Verständnis, dass es bei großem Gästeaufkommen nicht möglich ist.*

 = VEGETARISCH