

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Was einmal als Gärtnerei begann ... seit 2002 hat der Rinklin Weidengarten, damals noch Rinklin Gartenwelt genannt, eine unglaubliche Umwandlung hinter sich.

Während in der damals von Christine Rinklin und ihrem Lebensgefährten Horst Riemann eröffneten Gartenwelt verschiedene Floristik, ausgefallene Accessoires und Geschenkartikel verkauft wurden, entstand hinter dem Glashaus etwas Besonderes.

Dipl.-Ing. der Forstwissenschaften, Matthias Moos, bot sich an, ein Weidenrondell als Schaugarten zu errichten. Im Laufe der Zeit entwickelte sich so, mit der Hilfe von Matthias Moos, hinter dem großen Glashaus ein wunderschönes, grünes Naturkunstwerk – der Weidengarten. Bald füllte sich der Platz unter den kathedralenartigen Weiden mit vielen Gästen, die hier entspannten, aßen und tranken und diesen Ort zu dem machten, der er heute ist!

Der Rinklin Weidengarten mit seinem Café und Restaurant im Glashaus ist ein außergewöhnlicher, familiengeführter Gastronomiebetrieb. Der Weidengarten und das Glashaus bieten sich, mit dem natürlichen Flair und seiner Großzügigkeit, besonders für Feierlichkeiten jeder Art an.

Neben dem Restaurantbetrieb und den wunderschönen Festen, gibt es ein breit gefächertes kulturelles Programm, welches man das ganze Jahr, bis auf Januar und Februar, wenn sich der Betrieb in der Winterpause befindet, genießen kann!

Da uns die Zukunft (nicht nur die unseres Betriebes) wichtig ist, achten wir bewusst auf Qualität und dass so viel Lebensmittelprodukte wie möglich aus der Region kommen. Unsere Eier kommen ausschließlich vom Biolandhof Warmetal aus Obermeiser. Bei der Wahl unserer Fleischlieferanten freuen wir uns mit Fleischerein zusammen arbeiten zu können, die auf eine artgerechte Tierhaltung und gute Ernährung der Tiere Wert legen. Zu unseren Fleischlieferanten gehören unter anderem die Fleischerei Uwe Klare aus Böhne und der Stiensagrar aus Kaufungen sowie der Geflügelhof Söhrewald.


Speisen

Vorspeisen

Auberginenkroketten  **7,90**
mit Kräuter-Aioli und Baguette

Garnelenspieß in Knoblauchöl **9,90**
mit einem Feld- Wildkräutersalat und Baguette


Salate

Salat mit Ziegenkäse  **11,50**
gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Beerenobst, frischen Champignons, Feigensenfinaigrette und Baguette

Salat mit Putenstreifen **13,90**
gemischter Salat mit frisch gebratenen Champignons, Zwiebeln, Putenstreifen, Schmanddressing und Baguette

Griechischer Bauernsalat  **13,90**
gemischter Salat mit Feta, Oliven, Artischocken, Balsamicodressing und Baguette

Alle Salate wahlweise mit Balsamicodressing, Feigensenfinaigrette oder Joghurdressing

 *vegetarisch*
alle Preise verstehen sich in Euro
unsere Beilagensalate werden standardmäßig mit Joghurdressing zubereitet

Speisen

Herzhafte Gerichte

Gegrilltes Rumpsteak

Rumpsteak (Fleischerei Klare) mit Kräuterbutter, Wok-Gemüse, und frittierten Süßkartoffeln

23,90

Roastbeef

mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln

15,90

Tafelspitz

mit hausgemachter „Grüner Soße“ und Ofendrillingen

17,90

Schmandschnitzel

frisch paniertes, in der Pfanne gebratenes Schnitzel (Strohschwein/Fleischerei Klare) mit einer Speck-Zwiebel-Schmandsauce, Röstkartoffeln und saisonalem Beilagensalat

15,50

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

frisch panierte, in der Pfanne gebratene Schnitzelchen mit Gurken- Kartoffelsalat und Preiselbeeren

18,50

Bratwurst

200 g Bratwursting (Strohschwein/Fleischerei Klare) mit hausgemachtem Kartoffelsalat

9,50

Pfannengyros

mit Djuvec Reis oder Pommes und hausgemachtem Tzaziki

14,50

Teriyaki-Wok-Gemüse

frisch in der Pfanne gebratenes Wok-Gemüse mit einer hausgemachten Teriyakisauce und Basmatireis – wahlweise mit:


14,50

Putenstreifen

16,90

4 Gambas

18,90

 vegetarisch
alle Preise verstehen sich in Euro
unsere Beilagensalate werden standardmäßig mit Joghurtdressing zubereitet

Speisen

Nudel- und Vegetarische Gerichte

Ricottagnocchis

hausgemachte Gnocchis im Auberginenmantel, mit Salbeinussbutter

15,90

Gebackener Schafskäse

panierter Schafskäse mit Aioli, gem. Salat und Baguette

klein 8,90

groß 11,90

Linguine mit fruchtiger Tomatensauce (pikant)

wahlweise mit Garnelen

10,50

16,50

 vegetarisch
alle Preise verstehen sich in Euro
unsere Beilagensalate werden standardmäßig mit Joghurtdressing zubereitet

Speisen

Burger

Burger „Lord Bacon“ **13,90**
mit einem Patty von Stiensagrar Kaufungen, gegrilltem Bacon, Cheddar, hausgem. Saucen, Beilagensalat oder Pommes

Burger „Veggie“ **14,90**
mit Beyond Meat Patty und ohne Bacon, Cheddar, hausgem. Saucen, Beilagensalat oder Pommes

Crunchy Chicken Burger **14,90**
mit Hähnchenfilet im Knuspermantel, gebratener Zucchini, Cheddar, hausgem. Saucen, Beilagensalat oder Pommes

Burger „in the Bowl“

Burger „Lord Bacon“, „Veggie“, Wagyu“ und Crunchy Chicken auch „in the Bowl“
mit allem was dazu gehört nur ohne Bun (Preise wie bei dem normalen Burger)

Speisen

Nachspeisen

Espressobömbchen **5,50**
warmer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und Zimt
-wahlweise mit Baileys oder Eierlikör **7,50**

Gemischtes Eis mit Sahne **5,90**
-wahlweise mit frischen Früchten **8,90**

Gratinierte Aprikosen **7,90**
mit Pistazieneis und Sahne

Hausgemachtes Parfait **8,50**
von schwarzen Johannisbeeren mit Fruchtspiegel und Sahne

Schmandmousse **8,50**
mit Fruchtsauce und frischen Früchten