


Speisen

Suppen

Sellerierahmsüppchen  6,50
mit glasierten Apfelspalten und Walnüssen

Rinderkraftbrühe 6,00
mit Gemüsestreifen und Eierstich

Vorspeisen

Auberginenkroketten  7,90
mit Kräuter-Aioli und Baguette

Hausgebeizter Lachs 12,50
mit Kartoffelröstis und Crème fraîche

Salate

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

Salat mit Hähnchenbrust 14,50
*gemischter Salat mit Hähnchenbrust, Champignons,
Zwiebeln und Baguette*

RESTAURANT · EVENTLOCATION · CATERING

Alle Salate wahlweise mit Balsamicodressing, Feigensenfinaigrette oder Joghurtdressing

 *vegetarisch*

alle Preise verstehen sich in Euro

unsere Beilagensalate werden standardmäßig mit Joghurtdressing zubereitet

Speisen

Fischgerichte

Winterkabeljau

auf der Haut gebratener Skrei mit Speck und Zwiebeln auf Blattspinat, mit Salzkartoffeln

21,50

Wildlachs

auf Tagliatelle mit Zitronenbuttersauce und saisonalem Beilagensalat

16,50

Fleischgerichte

Rumpsteak

Rumpsteak (Fleischerei Klare) mit Kräuterbutter und hausgem. Röstzwiebeln, frittierten Süßkartoffeln und saisonalem Beilagensalat

23,90

Schmandschnitzel

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

14,90

Schnitzel mit Champignonrahmsauce

zwei kleine Schweineschnitzel (Strohschwein/Fleischerei Klare) mit einer Champignonrahmsauce, Pommes und saisonalem Beilagensalat

15,90

Filetspitzen vom Black Angus Rind

Filetspitzen (Fleischerei Klare) in süß-scharfer Shiitakepilzsauce mit Kräuterspätzle und einem saisonalem Beilagensalat (Balsamicodressing)

26,00

Black Angus Rinderfiletsteak

Rinderfiletsteak an einer Sauce von roten Pfefferbeeren und Pommery Senf auf Edelpilzen und Princessbohnen mit Lyoner Kartoffel

29,00

Schweinefilet-Medaillons

Medaillons (Strohschwein/Fleischerei Klare) mit Streifen von Tomate, Zucchini, Oliven, Pilzen und Parmaschinken auf Basilikum-Estragonsahne mit Kartoffelrösti und saisonalem Beilagensalat

19,50

 vegetarisch

alle Preise verstehen sich in Euro

unsere Beilagensalate werden standardmäßig mit Joghurdressing zubereitet

Speisen

Vegetarische Gerichte

Ricottagnocchis

hausgemachte Gnocchis im Auberginenmantel,
mit Salbeinussbutter

15,90

Spinat-Omlette

mit Feta und Kirschtomaten

10,50

Gebackener Schafskäse

panierter Schafskäse mit Aioli, gem. Salat und Baguette

klein 8,90

groß 11,90

Linguine mit hausgemachtem Pesto

mit Kirschtomaten und Parmesan

12,50

Linguine mit Parmesan

mit Junglauch, Cherytomaten, frischen Kräutern und Rucolasalt
in Feigensenfvinaigrette

13,90

RINKLIN
WEIDENGARTEN
RESTAURANT · EVENTLOCATION · CATERING

 vegetarisch

alle Preise verstehen sich in Euro

unsere Beilagensalate werden standardmäßig mit Joghurtdressing zubereitet

Speisen

Burger

Burger „Lord Bacon“

mit einem Patty von Stiensagrar Kaufungen, gegrilltem Bacon, Cheddar, hausgem.

13,90

Saucen,

Beilagensalat oder Pommes

Burger „Veggie“

mit Beyond Meat Patty und ohne Bacon, Cheddar, hausgem. Saucen,

14,90

Beilagensalat oder Pommes

Burger „Wagyu“

mit Wagyu Patty von Stiensagrar Kaufungen, gegrilltem Bacon, Cheddar, hausgem. Saucen, Beilagensalat oder Pommes

14,90

Burger „in the Bowl“

Burger „Lord Bacon“, „Veggie“, Wagyu“ auch „in the Bowl“

mit allem was dazu gehört nur ohne Bun

(Preise wie bei dem normalen Burger)

RINKLIN
WEIDENGARTEN
RESTAURANT · EVENTLOCATION · CATERING

 vegetarisch

alle Preise verstehen sich in Euro

unsere Beilagensalate werden standardmäßig mit Joghurt dressing zubereitet

Speisen

Nachspeisen

Panna Cotta <i>mit Himbeermark</i>	6,50
Hausgemachte Schokomousse <i>mit frischen Früchten und Fruchtsauce</i>	8,50
Schmandmousse <i>mit Fruchtsauce und frischem Obst</i>	8,50
Espresso Bömbchen <i>warmer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und Zimt</i>	4,90
Espresso Bömbchen mit Baileys oder Eierlikör <i>warmer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und Zimt</i>	6,90
Eisbecher <i>gemischtes Eis mit Sahne</i>	5,50
Heiße Himbeeren <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	7,00
Heiße Schattenmorellen <i>mit Walnusseis und Sahne</i>	7,00

Fragen Sie uns nach unseren hausgemachten Torten und Kuchen!

 vegetarisch

alle Preise verstehen sich in Euro

unsere Beilagensalate werden standardmäßig mit Joghurtdressing zubereitet