

Kommende Kulturveranstaltungen

Thekentratsch – Do., 06.04.2023

vom Leben verwöhnt – 24 EUR

Acoustic Wave – Mi., 19.04.2023

Peter Fuest & Ulrich Hernmarck – 15 EUR

Annette von Bamberg – Mi., 03.05.2023

über 50 geht's heiter weiter (jedenfalls für Frauen) – 22 EUR

Rocktail – Mi., 17.05.2023

Soul & Funk aus Kassel – 15 EUR

Soul to Soul feat. Stolle – Mi., 31.05.2023

mit Michael Margraf, aRis Parwiz und Stolle – 15 EUR

musikalischer Frühstücksbrunch – So., 02.07.2023

mit dem MIK-Blasorchester – Eintritt wird noch bekannt gegeben

Kasseler Herrenkonfekt – Mi., 12.07.2023

die Männer sind schon die Liebe wert – 18 EUR

WILLOW Festival – Fr. & Sa., 21-22.07.2023

regionale Bands aus Kassel und Umgebung

Soul Brothers – Mi., 06.09.2023

mit Thomas „Stolle“ Stolkmann & Brian O Gott – 17 EUR

Sonja Tonn & Wulli Wullschläger – Do., 21.09.2023

das Liedermacherduo mit der Extraportion Humor! – 16 EUR

All You Can Sing – Mi., 04.10.2023

der Mitsingabend mit Brian O Gott – 10 EUR

Glenn Langhorst – Mi., 01.11.2023

Frau zum Mitreißen gesucht – 20 EUR

Andreas Weber – Mi., 15.11.2023

FeMANNismus – 20 EUR

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Der Rinklin Weidengarten ist ein familiengeführter Betrieb. Unser Außenbereich, der namensgebende Weidengarten, unsere Weinterrasse und das Glashaus bieten sich mit dem natürlichen Flair für Feierlichkeiten jeder Art an. Ob ein Essen zu zweit, eine Betriebsfeier oder die große Hochzeitsgesellschaft mit Trauung unter den Weidenkuppeln: Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Jede zweite Woche gibt es ein breitgefächertes kulturelles Programm: Musik, Comedy, Kabarett: Sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.

Runden Sie Ihren Besuch bei uns mit den Bio Weinen des Familienweinguts Rinklins am Kaiserstuhl ab!

Da uns die Zukunft, nicht nur unseres Betriebes, am Herzen liegt, achten wir bewusst auf Qualität und dass der Großteil unserer Lebensmittel aus der Region stammen. Bei der Wahl unserer Fleischlieferant:innen freuen wir uns mit Fleischerein zusammen arbeiten zu können, die auf eine artgerechte Tierhaltung und guter Ernährung der Tiere Wert legen. Hierzu gehört die Fleischerei Uwe Klare aus Bünde und der Stiensagrar aus Kaufungen. Unser Obst und Gemüse beziehen wir über den Meissner Gemüsehandel in Kassel.

Suppen

Französische Zwiebelsuppe
Parmesancrouton

Vorspeisen

Gegrillter Garnelenspieß
Salatbouquet | Baguette | Aioli

Gebackener Feta (klein)
Salatbouquet | Baguette | Aioli

Zweierlei Quesadillas
mit Kikohähnen | mit Spinat | Guacamole

Tempura Gemüse 
gemischtes Gemüse im Tempurateigmantel | Kräuter-Aioli

Auberginenkroketten à la Julijana 
Salatbouquet mit Wildkräutern | Kräuter-Aioli | Baguette

Baguette mit Aioli 
hausgemachtes Baguette | hausgemachtes Aioli



Salate

Salat mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen
Joghurtdressing | gedünstete Champignons |
gedünstete Zwiebeln | Baguette

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse **14.50**
Feigensenfvinaigrette | geröstete Walnusskerne | frische Früchte |
Baguette

Fleischlos Glücklich


8.– Blumenkohl-Käse-Schnitzel 19.–
Parmesanhülle | Süßkartoffelstampf | pikante Gemüsetomatensauce

11.50 Gefüllter Paprika 
Gemüse Couscousfüllung | Süßkartoffelstampf |
Tomatensauce mit Grillgemüse | **optional** mit Käse gratiniert 



12.50 Spinatsemmelknödel 18.50
dreierlei Pilzsauce (Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze) |
Parmesanspäne | Beilagensalat

9.50 Ricottagnocchi 18.–
im Auberginenmantel | Parmesan | Salbeibutter |
Salatbouquet mit Wildkräutern | Baguette

8.– Gebackener Feta (groß) 16.50
Salatbouquet | Baguette | Aioli

8.– Teriyaki Wok Gemüse 16.50 
frisches Pfannengemüse | hausgemachte Teriyakisauce |
Duftreis

3.50 Spaghetti aglio e olio 12.50 
Olivenöl | Chili | Knoblauch | Oliven |
geschmolzene Cherrytomaten | Beilagensalat

18.– Burger „veggie“ 19.– 
hausgemachtes Burgerbrötchen | Gemüse-Couscous-Patty |
Cheddar | hausgemachte Saucen | Gemüse und Salat
wahlweise mit Pommes oder Beilagensalat
optional mit veganem Käse 

Fleisch aus der Region

Gegrillter Filetspieß – Fleischerei Klare
Strohschwein | Gemüse | Bratkartoffeln | Pfefferrahmsauce

Rumpsteak, gegrillt – Fleischerei Klare
Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | Kräuterbutter | Beilagensalat

Geschmorte Rinderbäckchen – Fleischerei Klare
Buttergemüse | Spätzle | Portweinjus

Wiener Schnitzel – Kalb, Fleischerei Klare
Pommes | Gurkensalat | Preiselbeeren

Schmandschnitzel – Strohschwein, Fleischerei Klare
Speck-Zwiebel-Sauce | gegrillter Bacon | Bratkartoffeln | Beilagensalat

Piccata Milanese – Kikok-Hähnchen
Hähnchenbrustfilet im Parmesan-Ei-Mantel |
Pasta | pikante Tomatensauce | Parmesanspäne

Teriyaki Wok Gemüse mit Hähnchen – Kikok-Hähnchen
gebratene Hähnchenfiletstreifen | frisches Pfannengemüse |
hausgemachte Teriyakisauce | Duftreis

Burger „Lord Bacon“ – Stiens Kaufungen
hausgemachtes Burgerbrötchen | Rinderpatty | gegrillter Bacon |
Cheddar | verschiedene Saucen | Gemüse
wahlweise mit Pommes oder Beilagensalat

Fisch

22.– Teriyaki Wok Gemüse mit Gambas **23.50**
gebratene Gambas | frisches Pfannengemüse |
hausgemachte Teriyakisauce | Duftreis

29.– Spaghetti aglio e olio mit gegrillten Garnelenspießen **22.50**
Parmesan | Olivenöl | Chili | Knoblauch | Oliven |
geschmolzene Cherrytomaten | kleiner Beilagensalat

23.– Gegrillte Lachsfiletstreifen **20.–**
Pasta | Zitronensauce | geschmolzene Cherrytomaten |
Beilagensalat

19.–

Beilagen & Dips

Pommes **4.–**

Kroketten **3.50**

Süßkartoffelpommes **4.50**

Gemüsepommes **4.50**

Bratkartoffeln **4.50**

Hamburger Sauce – hausgemacht **2.–**

BBQ-Dip – hausgemacht **2.–**

Mayo – hausgemacht **1.50**

Aioli – hausgemacht **2.–**

Ketchup **1.50**

Nachspeisen

Schmandmousse 🍷 9.–
frische Früchte | Fruchtsauce | Sahne

Gemischtes Eis 🍷 8.50
3 Kugeln Eis | Sahne

Marzipan-Mohn-Parfait 🍷 9.50
beschwippste Pflaumen | Fruchtsauce | Sahne

Tiramisu 🍷 8.50
hausgemacht nach original italienischer Art

Bourbon Vanilleeis 🍷 9.–
beschwippste Pflaumen | Sahne

Espressobömbchen 🍷 6.50
Espresso | Kugel Vanilleeis | zimtbestäubtes Sahnehäubchen
– wahlweise auch mit Baileys, Eierlikör oder Amarula 8.–

Gerne servieren wir Ihnen statt beschwippster Pflaumen auch frische Früchte und andersherum!

Fragen Sie uns nach unseren hausgemachten Torten & Kuchen!

CATERING · RESTAURANT · EVENTLOCATION