



# Culinarisches

*Rheinterrassen Baumberg Beach*

## Live Music

### Termine

27.01.17    Giani & Band  
*ab 20.30 Uhr*

10.02.16    DJ Dave

Verschiedene Muschelgerichte

bis 31.01.17

Wild (e) Zeit

bis 25.01.17

Wildgerichte vom Wild aus der Region

Montags                    (ab 16.01.17)

Spareribs - Day            ab 18.00 Uhr

Portion / 7,90 Euro

Montag – Freitag (ab 16.01.17)

Mittagstisch täglich wechselndes Menü

8,50 Euro

*Suppe – Hauptgericht - Nachspeise*



# Frühstück

13,50 Euro

## Frühstücksbuffet

- auf Anfrage/Vorbestellung -

Brötchenkorb, Croissant, Becel, Butter, Konfitüre, Honig, Nutella  
Schinken, Salami, Geflügelwurst, Kleines Rührei mit Kräutern,  
Käseauswahl, Joghurt, Obstsalat, Filterkaffee

## Kleines Frühstück

3,40 Euro

2 halbe Brötchen mit Salat, Tomate, Gurke, Käse oder Salami

3,90 Euro

mit Gekochtem oder rohem Schinken

6,90 Euro

## Pariser Frühstück

2 Croissant, Becel, Butter, Konfitüre, 1 Milchkaffee

## Deftiges Frühstück

Rührei oder Spiegelei mit Butter und 1 Brötchen

4,90 Euro

natur

6,90 Euro

Bacon

6,90 Euro

Schinken roh oder gekocht

7,90 Euro

Bacon und Nürnbergern



## Vorspeisen oder Kleinigkeiten zum Bier

### Kürbiscremesuppe

vom Hokaidokürbis, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

**5,90 Euro**

### Getrüffelte Kartoffelsuppe

mit feinem Oel

**7,90 Euro**

### Pulpo

gebraten und als Salat

auf Erbsengemüse

**10,90 Euro**

### Blattsalat

mit altem Accetodressing und gebratenen Riesengarnelen

**13,90 Euro**

### Vorspeisenteller „Campino “

Marinierte Oliven/ Manchegokäse/ Gegrillte Chorizo in Honig/  
Kartoffel -Eierkuchen/ Knoblauchcreme/Serranoschinken/Brot

**13,90 Euro**



# SALATE

mit Balsamico-Vinaigrette

klein 5,50 Euro

groß 8,90 Euro

„Pur “

Blattsalate/ Rohkost

12,90 Euro

„Heiße Ziege “

Gebrannter Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin

Blattsalate/Rohkost

13,50 Euro

„Huhn “

Hähnchenburststreifen mit Sweet Erdnuss-Chilisauce/

geröstetem Sesam/ Blattsalate/ Rohkost

13,50 Euro

„Hausgebeizter Lachs “

Blattsalate/Rohkost/ Senf-Honig-Sauce

# Wohlfühlküche



12,90 Euro	<b>Rinderleber „Berliner Art “</b> Pfannenzwiebeln/Apfelscheibe/ sahniges Kartoffelpüree/Salatbukett
12,90 Euro	<b>Kröstchen „Rheinblick “</b> Saftiges Schnitzel vom Landschweinerücken/ Bratkartoffeln/ Pfannenzwiebeln/ Spiegelei/ krosse Speckscheiben/ Cornichons/ Tomatenscheiben
11,90 Euro	<b>Königsberger Klopse</b> Kapernsauce/ Kartoffelstampf/ marinierte Rote Beete kugeln
12,90 Euro	<b>Schnitzel „Wiener Art “</b> Zitrone/ Salatgarnitur/ Pommes-frites
13,90 Euro	<b>Schnitzel „Jäger-Art “</b> frische Champignons in Rahmsauce/ Pommes-frites/ Salatgarnitur



## DEFTIG & LECKER

8,90 Euro

Currywurst XXL

*180 g pure Wurst*

mit hausgemachter Currysauce

Salatgarnitur/ Pommes-frites

## Pasta

9,90 Euro

Spaghetti

*Aglio e Olio*

16,90 Euro

*Con Gambas*

14,90 Euro

Saccottini

Gefüllte Pasta in hausgemachter Trüffelsauce

und frischem Parmesankäse



## Fisch

- 12,50 Euro      **Matjesfilet**  
Honig-Senf-Dillsauce/ Speckbohnen/ Bratkartoffeln
- 19,90 Euro      **Steinbeisser Filet**  
auf Pinienkernspinat und Rosmarinkartoffeln
- 17,90 Euro      **Lachs vom Grill**  
Zitronen-Knoblauchsauce/ Blattspinat/Rosmarinkartoffeln

## Vegetarisch

- 13,90 Euro      **Vegetarisch „Fit “**  
Gefüllte Zucchinihälfte mit Ratatouille & Mozzarella  
Kichererbsenbällchen/ RosmarinPenne/ Blattsalate/ Rohkost



# Fleisches Lust

## Steaks vom Grill

Unserer Grillmeister bereitet die Steaks Medium zu, wenn Sie einen anderen Garpunkt wünschen sagen Sie es uns. - englisch>blutig / medium>zart rosa / well done >durch, aber nicht trocken

ca.180g **11,90 Euro**

**Poulardenbrust**

*aus der heimischen Region*

**19,90 Euro**

**LammCarré**

ca.180g **16,90 Euro**

**Arg Rumpsteak**

ca.300g **27,90 Euro**

*Lassen Sie sich diese Steaks auf der Zunge zergehen, denn nicht umsonst ist das Argentinische Beef ein Muss in allen guten Steakhäusern.*

ca.180g **18,90 Euro**

**Saftiges irisches Ribeyesteak**

ca.300g **28,90 Euro**

*Das Steak mit dem typischen Fettauge und dem fleischintensiven Geschmack des Black Angus Rinds*

ca.180g **39,50 Euro**

**Filet US Prime Beef**

*Für einen echten Steakliebhaber führt kein Weg an unserem American Beef vorbei. Der Geschmack, die Zartheit und Qualität des US-Beefs sind auf allerhöchstem Beef-Niveau.*

## Beilagen zum Steak

Kartoffelecken mit Schale, dazu Sour Cream	3,00 E	Krosse Bratkartoffeln mit Speck/Zwiebeln	3,50 E	Kartoffelstampf	3,50 E
Grüne Prinzess Bohnen mit Speck/Zwiebeln	4,00 E	Creme Blattspinat mit Knoblauch	4,00 E	Pfannen Champignons mit Kräuter und Knoblauch	4,50 E
Hausgemachte Kräuterbutter	2,50 E	Hausgemachte BBQ Salsa	2,50 E	Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,50 E
Pfeffersauce mit Cognac	3,00 E	Pommes frites	3,50 E	Sourcream mit Creme Fraîche	2,50 E



# Burger Parade

## *Hausgemachte Hackfleisch-Patty 's & Brötchen-Bun's*



### **„Beach “ Burger**

Sesam Bun/ 180 gr Rindfleisch Patty  
Hausgemachte Burger & BBQ Sauce  
Bacon/ Salat/ Käse/ Tomate/ Zwiebeln  
Pommes-frites  
**13,00 Euro**

### **„BB “ Burger**

Bun/ 180 gr Rindfleisch Patty  
Cheddar Käse/Hausgemachte Burger & BBQ Sauce  
Pickels Gurke/ Western Wedges  
**11,90 Euro**

### **„Papidoo “ Burger**

Bun/ 180 gr Rindfleisch Patty  
Ziegenkäse im Speckmantel/rote Zwiebeljam/Coleslawsalat  
Hausgemachte Burger & BBQ Sauce/ Western Wedges  
**15,90 Euro**

### **„Big Daddy “ Burger**

Bun/ 2 x 180 gr Rindfleisch Patty  
Cheddar Käse/ /rote Zwiebeljam  
Hausgemachte Burger & BBQ Sauce  
Pickels Gurke/Western Wedges/Coleslawsalat  
2 x Spiegelei  
**19,90 Euro**

### **„Drei-Käse-Hoch “ Burger**

Bun/ 180 gr Rindfleisch Patty  
Raclettekäse/ Cheddar Käse/ Gouda/  
rote Zwiebeljam/ Hausgemachte Burger & BBQ Sauce  
Pickels Gurke/ Coleslawsalat/ SüßkartoffelPommes  
**15,90 Euro**



# Kuchen

Verschiedene Hausgemachter Kuchen  
Finden Sie in unserer Kuchentheke

3,50 Euro

Waffel mit Puderzucker

6,50 Euro

Waffel mit heißen Kirschen  
Vanilleeis, Sahne

Die Zubereitung unserer frischgebackenen Waffeln  
nimmt etwas Zeit in Anspruch

Wir bitten um Ihr Verständnis!

6,50 Euro

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser		0,20	1,80 E	0,40	3,60 E
Mineralwasser	Flasche	0,25	2,20 E	0,75	6,60 E
Mineralwasser still	Flasche	0,25	2,20 E	0,75	6,60 E
Sinalco Cola		0,20	2,20 E	0,40	4,40 E
Sinalco Cola light		0,20	2,20 E	0,40	4,40 E
Sinalco Orange		0,20	2,20 E	0,40	4,40 E
Sinalco Mix		0,20	2,20 E	0,40	4,40 E
Sinalco Zitrone		0,20	2,20 E	0,40	4,40 E
Apfelsaftschorle		0,20	2,20 E	0,40	4,40 E
Apfelsaft		0,20	2,20 E	0,40	4,40 E
Orangensaft	Flasche			0,20	2,20 E
Schweppes Ginger Ale	Flasche			0,20	2,40 E
Schweppes Tonicwater	Flasche			0,20	2,40 E
Schweppes Bitter Lemon	Flasche			0,20	2,40 E
Schweppes Wildberry	Flasche			0,20	2,40 E
Früh Sport	Flasche			0,33	3,00 E
Orangina Red	Flasche			0,25	2,60 E
Orangina	Flasche			0,25	2,60 E
Bionade Ingwer-Orange	Flasche			0,33	3,20 E
Bionade Holunder	Flasche			0,33	3,20 E
Red Bull	Dose			0,25	3,80 E
Arizona Peach	Flasche			0,475	4,10 E
Arizona Blueberry	Flasche			0,475	4,10 E
Arizona Pomegranate	Flasche			0,475	4,10 E

## Heisse Getränke

Kaffee „Big Pot	2,80 E	Tee schwarz Earl grey	3,90 E
Pott Haag (koffeinfrei)	2,80 E	Tee schwarz Assam	3,90 E
Café Crema	2,30 E	Tee Rooibos	3,90 E
Espresso	2,00 E	Tee Früchte	3,90 E
Espresso Macchiato	2,20 E	Tee Minze	3,90 E
Kakao	2,70 E	Tee Grün	3,90 E
Kakao mit Sahne	3,00 E	Tee Kamille	3,90 E
Cappuccino Italiano	3,00 E	Tee Kräuter	3,90 E
Latte Macchiato	3,20 E		
Milchkaffee	3,00 E		

**Tee wird im Kännchen serviert**

## Biere

Früh Kölsch		0,20	1,80 E	0,40	3,60 E
Früh Kölsch alkFrei	Flasche			0,33	3,80 E
Früh Kölsch Cola		0,20	1,80 E	0,40	3,60 E
Früh Kölsch Sprite(Radler)		0,20	1,80 E	0,40	3,60 E
Früh Kölsch Fanta (Alster)		0,20	1,80 E	0,40	3,60 E
Früh Kölsch Schuss		0,20	1,80 E	0,40	3,60 E
Füchschen Alt		0,25	2,10 E	0,40	3,90 E
Füchschen Alt Krefelder		0,25	2,10 E	0,40	3,90 E
Füchschen Alt Schuss		0,25	2,10 E	0,40	3,90 E
Malzbier	Flasche			0,33	3,60 E
Veltins Pils		0,30	2,70 E	0,40	3,60 E
Veltins Pils Sprite (Radler)		0,30	2,70 E	0,40	3,60 E
Veltins Pils Fanta (Alster)		0,30	2,70 E	0,40	3,60 E
Erdinger Hefeweizen				0,50	4,20 E
Erdinger Hefeweizen alkFrei	Flasche			0,50	4,20 E
Erdinger Hefeweizen Banane				0,50	4,20 E



### Diverse Digestife

Korn	2 cl	2,10 E
Ouzo	2 cl	2,40 E
Julischka	2 cl	2,10 E
Samtkragen	2 cl	2,70 E
Malteser	2 cl	2,90 E
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,90 E
Sambuca	2 cl	2,90 E
Krumme	2 cl	2,10 E
Bailey's	2 cl	2,70 E
Linie	2 cl	2,30 E
Jose Cuervo Tequila Silver	2 cl	2,90 E
Jose Cuervo Tequila Gold	2 cl	2,90 E

### Bitters

Averna	4 cl	4,90 E
Ramazotti	4 cl	4,90 E
Fernet Branca	4 cl	4,70 E
Jägermeister	2 cl	2,40 E
Killepitsch	2 cl	2,40 E

### Obstbrände/Grappa

Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	4,90 E
Amaro Nonino Quintessentia	2 cl	5,20 E
Obstler Schladerer	2 cl	2,90 E
Kirschwasser Schladerer	2 cl	3,30 E
Williams Birne Schladerer	2 cl	3,30 E
Himbeergeist Schladerer	2 cl	3,30 E

### Whiskey / Whisky

Tullamore Dew	4 cl	5,90 E
Jack Daniels	4 cl	4,90 E
Chivas Regal	4 cl	6,10 E
Talisker 10 Years	4 cl	7,90 E
Lagavulin 16 Years	4 cl	8,90 E
Glenlivet 12 Years	4 cl	7,90 E
Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,20 E
Bulleit Bourbon	4 cl	5,70 E

### Wodka/Vodka

Grey Goose	4 cl	9,90 E
Belverde	4 cl	8,90 E
Absolut	4 cl	4,90 E
Smirnoff	4 cl	4,90 E

### Brandy/Cognac

Osborne Veterano	2 cl	3,20 E
Carlos I	2 cl	4,10 E
Cardenal Mendoza	2 cl	4,30 E
Hennessy VS	2 cl	4,50 E
Remy Martin VSOP	2 cl	4,80 E

### Aperitif

Prosecco	0,1 l	3,90 E
Hugo	0,2 l	5,50 E
Aperol Spritz	0,2 l	5,50 E
Pimm's Cup	0,2 l	5,50 E
Lillet Bianco Wildberry	0,2 l	5,50 E
Martini Bianco	5 cl	3,90 E
Martini Rosso	5 cl	3,90 E
Martini D' Oro	5 cl	3,90 E
Martini X-tra Dry	5 cl	3,90 E

### Longdrinks

Tanqueray Tonic		7,90 E
Monkeys 47 Tonic		10,90 E
Hendricks Tonic		9,50 E
Bombay Sapphire Tonic		7,90 E
Cuba Libre		7,90 E
Havana 3 Anos Cola		6,90 E
Havana 7 Anos Cola		8,90 E
Jäger-Bull		7,90 E
Moscow Mule(im Kupferbecher)		8,90 E
Munich Mule (im Kupferbecher)		8,90 E
Wodka-Bull		7,90 E
Jacky Cola		6,90 E
Bacardi Carta Blanca Cola		6,90 E
Bacardi Razz Sprite		6,90 E
43er Milch		6,90 E
Campari Orange		6,90 E

### Rum

Havana Club 3 Anos	4cl	5,90 E
Havana Club 7 Anos	4cl	6,90 E
Bacardi Carta Blanca	4cl	4,90 E
Bacardi Oro	4cl	5,90 E
Bacardi Carta Negra	4cl	5,20 E
Bacardi Razz	4cl	4,90 E

### Gin

Monkey 47	4cl	8,90 E
Bombay Sapphire	4cl	5,90 E
Hendrick's	4cl	6,90 E
Tanqueray	4cl	5,90 E
Tanqueray TEN	4cl	6,90 E





## Unsere Weißweine

<b>2014 Müller Thurgau</b>	0,2l	<b>3,90 Euro</b>
Pfalz angenehmer Duft nach gelben Früchten, saftig, mild		
<b>2015 Pinot Grigio dele Venezie</b>	0,2l	<b>3,90 Euro</b>
IGT Veneto Feinwürziges Bouquet, lebendige Frische, trocken		
<b>2015 Gutsriesling</b>	0,2l	<b>4,90 Euro</b>
Hensel / Pfalz zarter Pfirsichduft, etwas Limette, frischer Geschmack, halbtrocken		
<b>2015 Weißburgunder</b>	0,2l	<b>5,50 Euro</b>
Dreissigacker / Rheinhessen fruchtiges Bouquet von Birnen, komplex, viel Geschmack, trocken		
<b>2015 Grauburgunder Mosaik</b>	0,75 l	<b>18,50 Euro</b>
feiner Duft nach exotischen Früchten, weich und cremig, feine Burgunderart mit würzigen Nuancen, trocken		
<b>2015 Chardonnay Friuli Latisana</b>	0,75 l	<b>18,50 Euro</b>
DOC Friaul Klares und frisches Bouquet, Fruchtaromen von Ananas und Melone, voller Geschmack		
<b>2015 Sauvignon Blanc Caude Val pays d'orc</b>	0,75 l	<b>18,50 Euro</b>
IGP Köstlicher Duft nach Wiesenblumen, pikante Frucht mit würzigen Akzenten, erfrischend, vollmundiger Geschmack		
<b>2015 Weißburgunder &amp; Chardonnay</b>	0,75 l	<b>24,00 Euro</b>
Hensel / Pfalz duftet nach Wiesenblumen und reifen Stachelbeeren, vielschichtige Aromen, trocken		
<b>2015 Lugana Bianco</b>	0,75 l	<b>28,00 Euro</b>
DOC Veneto/Gardasee frischwürziges Bouquet, klare Fruchtnuancen harmonische Säure, saftiger Geschmack		



## Unser Rose

## Unsere Rotweine

<b>2015 Blanc de Noir / Fußer</b>	0,2l	<b>4,50 Euro</b>
Duft nach frischen Himbeeren, ausgewogener Geschmack, feinherb		
<b>2012 Montepulciano D 'Abruzzo</b>	0,2l	<b>3,90 Euro</b>
DOC / Colli di Poggiofiorito Würzige Duftnoten von getrockneten Früchten, voller Geschmack		
<b>2014 Merlot – Caude Val Pay 's</b>	0,2l	<b>4,50 Euro</b>
IGP / Köstlicher Duft nach Brombeeren, würzig, samtiger Geschmack		
<b>2013 Rioja Vega Robles DO</b>	0,75 l	<b>18,90 Euro</b>
Tempranillo Duftige Anklänge von Waldbeeren, harmonisch, weich und rund		
<b>2013 Ursprung</b>	0,75 l	<b>25,00 Euro</b>
Rotweincuveè / Schneider Aromen von Backpflaumen und Cassis, intensive Frucht Kompakter Körper, Anklänge von Kaffee, kräftig, trocken		
<b>2014 Cabernet Sauvignon – Le Forge Estate</b>	0,75 l	<b>26,00 Euro</b>
Ausladender Duft nach roten Waldbeeren, Hauch von exotischen Gewürzen, viel Frucht und Rasse, feine Röstaromen		
<b>2014 Primitivo „Don Cosimo “</b>	0,75 l	<b>22,00 Euro</b>
IGP Salento / Ausladender Duft nach roten Waldbeeren, Hauch von exotischen Gewürzen, viel Frucht und Rasse, feine Röstaromen		
<b>2013 Carmenere „Legado “ – Valle de Maippo</b>	0,75 l	<b>35,00 Euro</b>
Kräftiger Duft nach eingekochten schwarzen Früchten Elegant, vielschichtig, gute Struktur, vollmundig		
<b>2013 Le Volte</b>	0,75 l	<b>45,00 Euro</b>
IGT Toscana / Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot Konzentriertes Bouquet von reifen Waldbeeren Komplexe Fruchtaromen, weiche Tannine, elegante Struktur		



**Procecco**

**Crémant & Champagner**

**Procecco Frizzante**

0,1l

**3,90 Euro**

DOC / Treviso

Frischer und feinwürziger Duft von gelben Früchten, harmonisch 0,75l

**25,00 Euro**

**Cremant de Loire**

0,75l

**40,00 Euro**

Brut Rosè / Methode Traditionelle

Bouquet von reifen Himbeeren und Erdbeeren, fein und elegant

**Champagne Veuve Clicqout**

0,75l

**79,00 Euro**

Brut

Bouquet von weißen Blüten, sehr feines Mousseux, charaktervoll