



RHEINTERRASSEN REES

RESTAURANT · CAFE



Herzlich Willkommen bei uns in den Rheinterrassen.

Schön, dass Sie da sind!

Genießen Sie den Aufenthalt bei uns mit leckerem Essen,
einem kühlen Getränk und dem traumhaften Blick
auf Vater Rhein und den Schiffen.

Wir hoffen, mit unserer Speisenauswahl Ihnen Geschmack getroffen zu haben.

Sollten Sie aber mal Gelüste auf etwas haben,
was nicht angeboten wird, fragen Sie ruhig nach.

Wenn es möglich ist, braten wir Ihnen gerne auch mal eine „Extrawurst“

Familie Collins und das Rheinterrassen-Team

PS: Zum Schluss noch eine große Bitte:

Helfen Sie uns dabei, uns ständig zu verbessern.

Das heißt: War mal etwas nicht in Ordnung, sagen Sie es uns.

Hat es Ihnen bei uns gefallen, dann sagen Sie es allen anderen

Aus dem Suppentopf

Niederrheinische Hochzeitssuppe
mit Eierstich und Klößchen, dazu knackiges Brot

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe „ungarische Art“
mit Paprika und Zwiebeln, dazu knackiges Brot

Kleine Tasse: 2,95 € Große Tasse 4,95 €



Vorspeisen und Snacks

„Bruscetta“

4 Scheiben geröstetes Ciabatta

mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum (vegetarisch) 4,95 €

„Pilztöpfchen“ Geschmorte Champignonwürfel in Sahnesoße
kross mit Käse überbacken,

dazu knackiges Brot und Salatgarnitur (vegetarisch) 7,60 €



Herzhafter Hirschgulasch in Preiselbeersöße,
dazu gefüllter Pfirsich, Apfelrotkohl und Spätzle
18,50 €

Sauerbraten vom jungen Wildschwein in Wacholdersöße,
dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln
17,50

Geschnetzeltes „Schwarzwälder Art“ vom Wildschweinsrücken
in Kirschsoße, dazu Macaire-Kartoffeln
und Salatgarnitur
15,50 €

Zarter Braten aus der Hirschkeule mit Rahmpfifferlingen,
dazu knackiger Rosenkohl und Kartoffelkroketten
22,50 €

Hirschrückensteak rosa gebraten,
mit Birne und Camembertsoße überbacken,
dazu Preiselbeeren, Mini-Rösti und knackiger Salat
28,90 €

Aus der Schnitzelpfanne

„Zwiebelschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel
mit herzhafter dunkler Zwiebel-Rotweinsauce,
dazu Pommes Frites und ein bunter Salat 14,50 €

Schlemmer-Schnitzel „Rheinterrassen“
mit Tomate, Speck und Käse überbacken
dazu herzhaften Bratkartoffeln und ein bunter Salat 14,90 €

Gutes aus Omas Küche:

Geschmorter Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rosinensauce,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 16,50 €

Geschmorte Rinder-Roulade „Hausfrauen Art“ in Specksauce
mit Buttergemüse, dazu hausgemachte Spätzle 15,50 €



Für Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen
fragen Sie nach unserer Allergenmappe oder wenden Sie sich an uns

Saftige Steaks
und brutzelnde Fleischgerichte

„Ladysteak“

Kleines argentinisches Hüftsteak (150g)
mit frischen Champignons
und Sauce Hollandaise, dazu Kartoffelkroketten 14,50 €

„Der Klassiker“

Saftiges argentinisches Rumpsteak (250g)
mit Schmorzwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter,
dazu herzhaft gebratene Kartoffeln 22,50 €

Was Knackiges gefällig???? Beilagensalat oder Portion Pfannengemüse: 3,50€



„Schweizer Gilde-Pfännchen“ Schweinefiletgeschnetzeltes
mit frischen Champignons in Züricher Rahmsoße
mit Mini-Rösti und Buttergemüse 15,50 €



RHEINTERRASSEN REES

RESTAURANT · CAFE

Aus Poseidons Reich

Holländische Matjesfilets mit Äpfeln und Gurken in Joghurtsoße,
dazu herzhaft gebratene Kartoffeln und bunter Salat 14,50 €

„Fischers Fritze“ - Gebratene Rotbarschfilets
mit leckerer hausgemachter Remoulade,
dazu herzhaft gebratene Kartoffeln und bunter Salat 14,90 €

2 gebratene Schollenfilet „Finkenwerder Art“
mit gebratenen Speckwürfelchen
dazu herzhaft gebratene Kartoffeln und bunter Salat 16,90 €

Leichte Kost

Bunter Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing
und warmem Knoblauchbrot 7,50 €

dazu gebratene Hähnchenbruststreifen 4,80 €

dazu gebratene Shrimps 6,50 €

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in fruchtiger
Curryrahmsauce mit Buttergemüse und Reis 10,50 €

Ofenkartoffel mit knackigem Grillgemüse und Fetakäse gefüllt
dazu Sauerrahm und Salatgarnitur 9,50 €

>> Das Nachtmahl des Kaufmanns <<



Wir bieten Ihnen eine kulinarische Reise in die Vergangenheit.
Das „**Nachtmahl des Kaufmanns**“ ist ein mittelalterliches Spießessen
mit passenden Beilagen mit Kerzenschein im rustikalen Ambiente.

Der große Fleischspieß zum „Selbst-Absäbeln“ besteht aus
Rindertafelspitz, Schweinebraten und Hähnchen.

Hausgebackenes Brot

und ein guter Schluck Met aus dem Trinkhorn runden die Sache ab

Das **Nachtmahl** ist jederzeit buchbar mit 2 Tagen Vorlauf.

Ab 4 Personen!

Preis: 21,95€ pro Person

Das dicke Ende kommt zum Schluss....

Fluffiger Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung,
dazu 1 Kugel Eis und Vanillesoße 6,50 €

Niederrheinische Herrensahnecreme
mit einem guten Schuss Rum 4,80 €

Samt-cremige Mousse au Chocolat mit Eierlikör
und Beerengrütze 5,80€



Hausgemachte Tiramisu mit Baileys-Sahne
und Mandelkrokant 5,80 €

Eiskaffee/ Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne 3,90 €

»Nussknacker« Walnusseis mit karamellisierten Haselnüssen,
Karamellsoße und Schlagsahne 6,00 €

»Pfirsich-Joghurt-Becher« Pfirsich-Joghurt-Eis
mit Pfirsich-Würfeln, Joghurt Kirschsoße und Sahne 5,80 €

»Waldfruchtbecher« Weißes-Schokolade-Waldfrucht-Eis
mit hausgemachter Beerengrütze und Sahne 6,00 €

»Eierlikörbecher« Schokoladen- und Vanilleeis
mit Eierlikör, Schokosoße, Amarettini und Sahne 6,50 €