



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 Ihren 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“

**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



**Familie Collins und das
Rheinterrassen-Team**

Vorspeisen und Suppen:

Niederrheinische Hochzeitssuppe
mit Eierstich und Klößchen, dazu knackiges Brot

Leichtes Karotten-Kokossüppchen
mit Ingwer abgeschmeckt, dazu knackiges Brot

Kleine Tasse: 3,80 € Große Tasse 5,80 €

Räucherlachs mit knusprigem Kartoffelrösti,
Sahnemeerrettich und Salatgarnitur 9,50 €

Rustikales Zwiebelbaguette mit 3erlei hausgemachten Aufstrichen
(Bruscetta-Mix, Kochkäse und Dattel-Frischkäse-Dip) 6,20 €

Wir können auch ohne: Vegetarisch/Vegan

„Shepherd's Pie“: Herzhafte Stampfkartoffeln
mit Linsen-Bolognese und Käse (auf Anfrage veganer Käse)
überbacken, dazu bunte Salatgarnitur 12,50 €

Bunter Salatteller mit frischen gebratenen Champignons,
dazu warmes Knoblauchbrot
(Joghurt- oder Balsamicodressing 10,90 €

Aus der Schnitzelpfanne

Paniertes Schweineschnitzel „Förster Art“
mit frischen Champignons in Rahm, dazu Kartoffelkroketten
und bunter Salat 15,50 €

Reeser Stammtischschnitzel mit Sauce Hollandaise überzogen
dazu Pommes Frites und bunter Salat 14,90 €

JEDEN MITTWOCHABEND von 18:00 – 20:30 UHR

GROßES SCHNITZELBUFFET!!!

17,50€

17,50 €

Gutes aus Omas Küche:

Zarte Schweinebäckchen in Apfel-Zwiebelsoße mit cremigem Spitzkohl
und leckerem hausgemachtem Kartoffelpüree 19,50 €

Geschmorter Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rosinensoße,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 19,50 €



Saftiges Rumpsteak vom deutschen Jungbullen
mit milder Pfefferrahmsoße und herzhaften Bratkartoffeln

Rumpsteak 150g.....16,50 €

Rumpsteak 250g.....25,50 €



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

„Schweizer Gilde-Pfännchen“ Schweinefiletgeschnetztes
mit frischen Champignons in Züricher Rahmsoße
mit Mini-Rösti und Buttergemüse 18,50 €

Aus Poseidons Reich

„Fischers Fritze“ - Gebratene Rotbarschfilets
mit leckerer hausgemachter Remoulade,
dazu herzhaft Bratkartoffeln und bunter Salat 16,50 €

2 gebratene Schollenfilet „Finkenwerder Art“
mit gebratenen Speckwürfelchen
dazu herzhaft Bratkartoffeln und bunter Salat 18,50 €

>> 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: 24,50€ pro Person

Weitere Informationen befinden sich auf dem „Nachtmahlflyer“

Fragen Sie nach!!!

Das dicke Ende kommt zum Schluss....

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

Niederrheinische Herrensahnecreme
mit einem guten Schuss Rum 5,80 €

Samt-cremige Mousse au Chocolat mit Eierlikör
und Beerengrütze 6,50 €



Eiskaffee/ Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne 3,90 €

»Nussknacker« Walnusseis mit karamellisierten Haselnüssen,
Karamellsoße und Schlagsahne 7,50 €

»Pfirsich-Joghurt-Becher« Pfirsich-Joghurt-Eis
mit Pfirsich-Würfeln, Joghurt, Himbeersoße und Sahne 6,50 €

»Eierlikörbecher« Schokoladen- und Vanilleeis
mit Eierlikör, Schokosoße, Amarettini und Sahne 7,50 €