Rainbow Park

Speisekarte

Vorgeschmack

Ofenkartoffel

Riesen-Kartoffel, frisch aus dem Ofen!
mit Salatbeilage und
Kräuterbutter - 8,90

mit Salatbeilage und
Sauerrahm - 9,90

mit Salatbeilage, Sauerrahm,
Räucherlachs und Crevetten,
garniert mit Zwiebelringen - 14,90

Reibekuchen

eine handvoll Reibekuchen (5 Stück)

mit Apfelmus - 11,90

mit Räucherlachs und

Sauerrahm - 16,40

Die leckeren Baguettes

Kräuterbaguette - 3,50

Knoblauchbaguette - 3,50

Suppen

LATE-NIGHT

Mailänder Tomaten Suppe
mit Tomatenstückchen, Knoblauch
und Basilikum mit einem
Sahnehäubchen - 5,50

Rinderkraftbrühe „Rainbow Style“
mit kleinen Maultaschen und
Suppengemüse, in der Löwenkopf-
terrine serviert - 5,50

**Hausgemachte ungarische
Gulaschsuppe**
leicht pikant und mit reichlich
Fleischeinlage, in der Löwenkopfterrine
serviert - 6,90

Zu allen Suppen reichen wir Toastbrot

Für den kleinen Hunger

Hausgemachte Frikadelle - 3,50
Extra Große Portion
Pommes Frites - 4,90
Ketchup/Mayo - 0,40

Hausmacher Sülze
mit Bratkartoffeln und Remoulade -11,90

**Hausgemachte Frikadelle mit Pommes
Frites** dazu ein kleiner gemischter Salat.
Wahlweise mit Forstmeister-, Puszta,-
Bombay-, Pfeffer- oder
Choronsauce - 11,90

Salate

Beilagensalat
frischer Salat mit Hausdressing - 4,90

Mittlerer gemischter Salat
frischer Salat mit Hausdressing, garniert mit Tomaten, Gurken, schwarzen Oliven, Zwiebelringen, Peperoni und Croutinos - 8,90

Salatteller „Vitaminbombe“
frischer gemischter Salat mit Hausdressing, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Croutinos - 11,90

Salatteller „Griechischer Salat“
frischer Salat mit Hausdressing, Hirtenkäse, Zwiebelringen,schwarzen Oliven, Tomaten, Gurken, Peperoni und Croutinos - 14,90

Salatteller „Tuna“
frischer Salat mit Hausdressing, reichlich Thunfisch, gekochtem Ei und Zwiebelringen - 15,90

LATE-NIGHT

Salatteller „Kalifornien“
frischer Salat mit Thousand-Island Dressing, gewürfelter Ananas und gebratener Hähnchenbrust, Croutinos - 16,90

Salatteller „Caesar“
Salatherzen mit hausgemachtem Caesar Dressing, gegrillter Hähnchenbrust und frisch geriebenem Parmesan, Croutinos - 16,90

Salatteller „Alaska“
frische Blattsalate mit Thousand-Island Dressing, Alaska Shrimps, Zwiebelringen und Oliven - 17,90

Alle Salate werden mit unserem ofenfrischen Baguette serviert.

Schnitzel

alle Schnitzel haben 200g Rohgewicht

Schnitzel „Wiener Art“
mit Zitronenscheibe garniert - 14,90

Schnitzel „Madagaskar“
mit einer Pfeffersauce, abgerundet mit grünem und rotem Pfeffer sowie Cognac - 15,90

Schnitzel „Puszta“
mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Cornichons, in pikanter Tomatensauce - 15,90

Schnitzel „Forstmeister“
mit einer Waldpilz-Rahmsauce - 15,90

Schnitzel „Bombay“
mit einer exotisch-fruchtigen Curryrahmsauce - 15,90

Schnitzel „Strammer Max“
mit geschmorten Zwiebeln und einem Spiegelei - 16,90

Schnitzel „Hawaii“
mit Ananas und Käse überbacken - 16,90

Schnitzel „Mailänder“
mit Strauchtomaten und Käse überbacken - 16,90

Zu allen Schnitzeln reichen wir einen kleinen Salat und Pommes Frites, wahlweise Kroketten oder Bratkartoffeln.

Vom Schwein

Schweinefiletmedaillons „Madagaskar“
mit einer Pfeffersauce, Kartoffel Rösti und ein kleiner gemischter Salat - 19,90

Gebratene Schweinestreifen „Green Pepper“
in pikanter Pfeffersauce, mit Kroketten und ein kleiner gemischter Salat - 15,90

Gebratene Schweinestreifen „Madras“
in einer exotischen Früchte-Curry-Rahm-Sauce, an einem Basmati-Reistimbal und ein kleiner gemischter Salat - 15,90

Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust „Hawaii“
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Rösti und ein kleiner gemischter Salat 16,90

Gebratene Hähnchenbrust
auf einen Kartoffelrösti, mit Blattspinat und Käse überbacken, umrundet mit einer Tomatensauce und ein kleiner gemischter Salat- 18,90

Gefüllte Hähnchenbrust
mit getrockneter Tomate, Mozzarella und gehackter Petersilie auf einer Sauce Hollandaise, dazu Kroketten und ein kleiner gemischter Salat - 18,90

Steaks

vom Black Angus Rind, ca. 250g Rohgewicht

Rumpsteak „Hofmeister Art“
mit zart schmelzender Kräuterbutter, Pommes Frites und ein kleiner gemischter Salat - 24,90

Rumpsteak „Madagaskar“
mit einer Pfeffersauce mit grünem und rotem Pfeffer mit Cognac abgerundet, Kroketten und ein kleiner gemischter Salat - 24,90

Rumpsteak „Wiener Zwiebelrostbraten“
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat - 24,90

Rumpsteak „American Style“
mit knusprigen Baked Onion Rings, Cajun Fries*, pikantem Dip und ein kleiner gemischter Salat - 26,90

Rumpsteak „Surf and Turf“
auf Sauce Choron, mit Riesengarnele, dazu reichen wir Röstis und ein kleiner gemischter Salat - 26,90

Alternativbeilage zur Wahl
Riesen Folienkartoffel mit Sauerrahm - 5,40

*Cajun Fries sind würzige Kartoffelstücke mit Schale

Fisch

Fischpfanne „Rainbow Style“
mit verschiedenen Meeresfischen & Gambas mit bunten Gemüse in einer pikanten Tomatensauce serviert mit ofenfrischem Brötchen 20,90

Gebratenes Lachssteak
mit Kräutern und Cherrytomaten, eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und ein kleiner gemischter Salat - 20,90

Vegetarisch

Alpenrösti
mit Blattspinat, Tomatenscheiben und Käse überbacken mit Sauce Hollandaise 12,90

Gebratene Gemüsepolenta
mit Marktgemüse auf einer fruchtigen Tomatensoße mit einer Knoblauchnote - 14,90

Pasta

Spaghetti Napoli
mit frischer Tomatensauce,
verfeinert mit Knoblauch, Zwiebeln
und Basilikum - 9,90

Spaghetti Bolognese
mit einer Tomaten-Fleischsauce - 11,90

Spaghetti Gratinati
mit einer Tomaten-Fleischsauce
und Käse überbacken - 13,90

Kindermenüs

Kinderschnitzel
mit Pommes Frites - 6,50

Knusprige Chicken Nuggets
mit Pommes Frites - 6,50

Kleine Portion Spaghetti
mit Bolognese-Sauce - 6,50

Unsere Gerichte für die kleinen Gäste sind in Form und Größe auch wirklich nur für die Kleinen gedacht.

Italienische Steinofenpizza

LATE-NIGHT

Kleine Pizza
mit Tomaten & Käse 25 cm ø - 7,90

Große Pizza
mit Tomaten & Käse 29 cm ø 9,50

Wir belegen die Pizza nach Ihren Wünschen, je Extra berechnen wir:
bei kleinen Pizzen - 1,20
bei großen Pizzen - 1,50

Pizza Extras
Schinken, Champignons, Zwiebeln, Spinat, Salami, Ananas, extra Käse, Thunfisch, Oliven, Schafskäse, Peperoni, Crevetten, frische Tomaten, frische Paprika, Mais, Broccoli

Fingerfood

LATE-NIGHT

Knusprige gefüllte Sandwiches
Schinken und Käse - 5,50
Salami und Käse - 5,50
jeweils mit knackigen Cornichons serviert

Baked Onion Rings
Zwiebelringe in Bierteig gebacken, mit Sour Cream - 8,50

Crispy Chicken Fingers
Saftige zarte Hähnchenbrustfilets in knuspriger Panade mit Sweet-Chili Dip - 10,50

Hausgemachte Frikadelle - 3,50

Cajun Fries Basket
Würzige Kartoffelecken mit Sour Cream - 6,90

Red Hot Chili Poppers
Knusprig frittierte, rote Chilischoten mit Frischkäse gefüllt - 7,90

Knusprige Chicken Nuggets
mit Sweet-Chili Dip – Small (8 Stück) - 8,90
mit Sweet-Chili Dip – Big (16 Stück) - 13,90

Baguettes, die Sattmacher
Kräuterbaguette - 3,50
Knoblauchbaguette - 3,50

Extra große Portion Pommes Frites - 4,90

Fingerfood Platte

Cajun Fries Basket, Baked Onion Rings, Crispy Chicken Fingers, Rote Chilischoten, Knusprige Chicken Nuggets mit Sour Cream & Sweet-Chili Dipp für 1 Pers. - 16,90

Desserts

Mickey – Mouse – Becher
eine Kugel Vanilleeis, garniert mit Sahne, Erdbeersauce und Schokolinsen - 4,50

Biene - Maja
eine Kugel Vanilleeis, garniert mit Sahne, Schokosauce und Schokolinsen - 4,50

Heißer Sauerkirsch Cup
eine Kugel cremiges Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen - 5,50

Eiskaffee
Kaffeegetränk mit Vanilleeis und Sahne - 5,50

Eisschokolade
Schokoladengetränk mit Vanilleeis und Schokoladeneis, Schokoraspeln und Sahne - 5,50

Schokokuss – Cup
Köstliches Stracciatellaeis und Schokoladeneis, garniert mit Schokosauce und Schokoraspeln und Sahne - 6,90

Vanilleeis mit heißer Schokosauce
Drei Kugeln cremiges Vanilleeis, Schokosauce und Sahne - 6,90

Vanilleeis mit heißen Kirschen
drei Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Sahne - 6,90

Eierlikörbecher
cremiges Vanilleeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne - 6,90

Birne „Helene“
mit Vanilleeis, warmer Schokoladensauce und Sahne - 7,50

Nussbecher
Cremiges Walnuss und Haselnusseis, garniert mit Sahne und bunten karamellisierten Nüssen - 7,50

Gemischtes Eis mit Sahne - 5,90

Belgische Waffel - 4,90

Belgische Waffel mit Kirschen - 5,90

Belgische Waffel mit Vanilleeis - 5,90

Belgische Waffel mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne - 7,90

Diverse Blechkuchen ab 3,50

Frische Sahne - 1,00

Getränke

EINE LISTE MIT DEN ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENEN (LT. LMIV) ERHALTEN SIE BEI UNSEREM SERVICE

Biere

Radeberger Pils, Schlösser Alt, Sion Kölsch, Radler, Alster, AltSchuß, Krefelder jeweils	0,4l	3,60
oder in	0,3l	3,10
Hefeweizen	0,5l	4,50
Alkoholfreies Weizen	0,5l	4,50
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	3,20
Bananen-Hefeweizen (0,5l Weizen + 0,2l Bananensaft)		7,20
Schöfferhofer Grapefruit (alkoholfrei)		3,20
Malzbier		0,00

DAS BESTE FÜR SELBERMACHER: BIER ZUM SELBER ZAPFEN.

NUR 74,90

Perfekt für Gruppen. Mit unseren 10 Liter-Fass Radeberger Pils oder Schlösser Alt zapft Ihr euch euer eigenes perfektes kühles Bier.

Softdrinks

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelschorle, Wasser jeweils	0,4l	3,50
oder in	0,3l	3,10

Diverse Fruchtsäfte

Orangensaft, Apfelsaft Kirschsaft, Bananensaft, Maracujasaft	0,2l	3,10
KiBa 0,4 l (0,2l Kirsch- + 0,2l Bananensaft)		5,50
Schorle 0,4l (Kirsche, Maracuja oder Orange)		3,50

Das auch noch

Schweppes (Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon)	0,2l	3,10
Vio Schorle (Apfel, schwarze Johannisbeere, Rhabarber)	0,30l	3,90
FuzeTea (Zitrone, Pfirsich)	0,30l	3,90

Cappuccino & andere Freuden

Tasse Kaffee		2,50
Cappuccino mit Milchschaum		3,50
Espresso		2,50
Espresso, doppelt		3,80
Milchkaffee, groß		4,30
Heiße Schokolade ohne Sahne		3,90
Heiße Schokolade mit Sahne		4,30
Latte Macchiato		4,30
Glas Tee, diverse Sorten		3,30

Wasser in der Flasche

Selters, still/mit Kohlensäure	0,25l	2,40
Selters, still/mit Kohlensäure	0,70l	6,10

Die “Kleinen” in der Flasche

Kleiner Feigling	2cl	2,50
Bowling-Pin (Kräuter, Wodka-Feige, Pfirsich)	3cl	3,90

Rotwein

J.P CHENET Cabernet-Syrah, trocken	0,25l	6,50
Strandgut Weinschorle Mischgetränk auf Weinbasis fruchtig	0,28l	5,90

Weißwein

Freixnet Mederano, trocken (Spanien)	0,25l	6,50
France Grand Sud Chardonnay, trocken (Frankreich)	0,25l	6,90

Wein Rosé

J.P Chenet Grenache-Cinsault, trocken (Frankreich)	0,25l	5,50

Longdrinks

Wodka-Red Bull (2cl Wodka, 1 Dose Red Bull)		6,50
Campari-Orange (4cl Campari, 1 Fl. O-saft 0,25 l)		5,90
Whiskey-Cola (2cl Whiskey, 0,1 l Cola)		3,90
Gin-Tonic (2cl Dry-Gin, 1 Fl. Tonic 0,2 l)		5,50
Bacardi-Cola (2cl Bacardi, 0,1 l Cola)		3,50
Wodka-Lemon (2cl Wodka, 1 Fl. Bitter Lemon 0,2 l)		5,50

Der Preis für die Longdrinks setzt sich zusammen aus dem Einzelpreis für das alkoholische Getränk plus dem Preis für Cola, Fl. Tonicwater, Dose Red Bull, etc.

Schnäpse & Co.

Bacardi	2 cl	2,50
Baileys	5 cl	4,50
Campari	4 cl	3,10
Dry Gin	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,60
Genever	2 cl	2,20
Grappa	2 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	2,60
Korn	2 cl	2,20
Martini	4 cl	3,10
Malteser	2 cl	2,80
Ouzo	2 cl	2,20
Obstbrände (diverse Sorten)	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	2,60
Sambuca	2 cl	2,20
Tequila	2 cl	2,50
Wodka	2 cl	2,90
Whiskey Jim Beam	2cl	2,70

Zum Feiern

Piccolo Freixnet (Seco oder Semi Seco)	0,2l	5,90
Sekt Hausmarke	0,75l	15,90
Freixnet Carta Nevada (Seco oder Semi Seco)	0,75l	19,90

Hot Mix, Good Mix

Desperados	0,33l	4,50
Red Bull	0,3l	4,10

MITTAGSMENÜ

Unser Restaurant im Rainbow Park.

Jedes Gericht mit Suppe und Dessert, täglich von 11:30-14:30, außer Sonn-und Feiertags

Leckere Steaks vom Schwein

Holzfällersteak
gegrilltes Schweinerückensteak
mit reichlich Schmorzwiebeln
und Pommes Frites

Pfeffersteak Madagaskar
Saftiges Schweinerückensteak
mit pikanter Pfeffersauce und Rösti

Saftige Schnitzel vom Schwein

Jägerschnitzel
Pusztaschnitzel
Wienerschnitzel
Pfefferschnitzel
jeweils mit Pommes Frites

4 leckere heiße Reibekuchen

mit Apfelmus
mit Räucherlachs und Sauerrahm
(+4,50 Aufpreis)

Seelachsfilet gebacken

Seelachsfilet Senfsauce
und Salzkartoffeln
Seelachsfilet Remoulade
und Salzkartoffeln

3-Gang-Mittagsgericht
mit Suppe und Dessert!
NUR 11,90

Geflügel für jeden Geschmack

Hähnchenpfanne Indisch
zartes Hähnchenschnitzel
auf Basmatireis und Currysauce,
mit Früchten

Gemüsepfanne American
mit Marktgemüse, frisch gegrillter
Hähnchenbrust und Sauce Hollandaise

Goldgelbe Chicken Chips
mit Wedges, pikantem Dip, Krautsalat

Salat, der besondere Fitmacher

Kalifornischer Salat
mit frisch gebratenen Hähnchenstreifen
und Ananas und Baguette

Griechischer Salat
mit Hirtenkäse, Zwiebelringen,
schwarzen Oliven, Tomaten, Gurken,
Peperoni und Croutinos

Gemischter Beilagensalat
Salatvariationen nur 4,50

Baguettes

Riesen Kräuterbaguette 3,50
Riesen Knoblauchbaguette 3,50

Jeden Samstag Eintopf!

Wechselnde Eintöpfe
Jeden Samstag: soviel Sie mögen
nur 5,90

Statt Dessert:

Eine Tasse original Schweizer Schümli
Kaffee, Espresso oder Tee für nur 1,70