



Speisekarte

Vorgeschmack

LATE-NIGHT



Ofenkartoffel

Große-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 - 12,90

mit Räucherlachs und
Sauerrahm - 17,90

Die leckeren Baguettes

Kräuterbaguette - 4,50

Knoblauchbaguette - 4,50

Suppen

„Mailänder“ Tomaten Suppe
mit Tomatenstückchen, Knoblauch
und Basilikum mit einem
Sahnehäubchen - 5,90

Rinderkraftbrühe „Rainbow Style“
mit kleinen Maultaschen und
Suppengemüse, in der Löwenkopf-
terrine serviert - 5,90

**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 - 5,50

Ketchup/Mayo - 0,30

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 - 13,90

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 Hausdres-
sing, gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Croutinos - 11,90

Salatteller „Griechischer Salat“

frischer Salat mit Hausdressing,
Hirtenkäse, Zwiebelringen, schwarzen
Oliven, Tomaten, Gurken, Peperoni und
Croutinos - 16,50

Salatteller „Tuna“

frischer Salat mit Hausdressing, reichlich
Thunfisch, gekochtem Ei und
Zwiebelringen - 18,90

LATE-NIGHT



Salatteller

„Kalifornien“

frischer Salat mit Thousand-Island
Dressing, gewürfelter Ananas und
gebratener Hähnchenbrust,
Croutinos - 18,90

Salatteller „Caesar“

Salatherzen mit hausgemachtem
Caesar Dressing, gegrillter Hähnchen-
brust und frisch geriebenem Parmesan,
„Caesar“ Dressing, Croutinos - 18,90

Salatteller „Alaska“

frische Blattsalate mit Thousand-Island
Dressing, Alaska Shrimps,
Zwiebelringen und Oliven - 18,90

LATE-NIGHT



Alle Salate werden mit unserem ofenfrischen Baguette serviert.

Schnitzel

alle Schnitzel haben 200g Rohgewicht

Schnitzel „Wiener Art“

mit Zitronenscheibe garniert - 16,90

Schnitzel „Madagaskar“

mit einer Pfeffersauce, abgerundet mit grünem und rotem Pfeffer sowie Cognac - 17,90

Schnitzel „Pusztá“

mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Cornichons, in pikanter Tomatensauce - 17,90

Schnitzel „Forstmeister“

mit einer Waldpilz-Rahmsauce - 17,90

Schnitzel „Bombay“

mit einer exotisch-fruchtigen Curryrahmsauce - 17,90

Schnitzel „Strammer Max“

mit geschmorten Zwiebeln und einem Spiegelei - 18,90

Schnitzel „Hawaii“

mit Ananas und Käse überbacken - 18,90

Schnitzel „Mailänder“

mit Strauchtomaten und Käse überbacken - 18,90

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

Vom Schwein

Schweinefiletmedaillons „Madagaskar“

mit einer Pfeffersauce, Kartoffelrösti und ein kleiner gemischter Salat - 21,90

Gebratene Schweinestreifen

„Green Pepper“

in pikanter Pfeffersauce, mit Kroketten und ein kleiner gemischter Salat - 17,90

Gebratene Schweinestreifen

„Madras“

in einer exotischen Früchte-Curry-Rahm-Sauce, an einem Basmati-Reistimbale und ein kleiner gemischter Salat - 17,90

Geflügel

Gebratene Hähnchenbrust „Hawaii“

mit Ananas und Käse überbacken, dazu Rösti und ein kleiner gemischter Salat 18,90

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 - 27,90

Rumpsteak „Madagaskar“

mit einer Pfeffersauce mit grünem und rotem Pfeffer mit Cognac abgerundet, Kroketten und ein kleiner gemischter Salat - 27,90

Rumpsteak „Wiener Zwiebelrostbraten“

mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat - 27,90

Rumpsteak „American Style“

mit knusprigen Baked Onion Rings, Cajun Fries*, pikantem Dip und ein kleiner gemischter Salat - 27,90

Rumpsteak „Surf and Turf“

auf Sauce „Choron“, mit Riesengarnele, dazu reichen wir Röstis und ein kleiner gemischter Salat - 29,90

Alternativbeilage zur Wahl

Große Folienkartoffel mit Sauerrahm - 5,40

*Cajun Fries sind würzige Kartoffelstücke mit Schale

Fisch

Fischpfanne „Rainbow Style“

mit verschiedenen Meeresfischen & Gambas mit buntem Gemüse in einer pikanten Tomatensauce serviert dazu ein Brötchen 20,90

Gebratenes Lachssteak

mit Kräutern und Cherrytomaten, eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm und ein kleiner gemischter Salat - 22,90

Vegetarisch

Alpenrösti

mit Blattspinat, Tomatenscheiben und Käse überbacken mit Sauce Hollandaise - 14,90

Gebratene Gemüsepolenta

Polenta 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 hausgemachter Bolognesesauce -
12,90

Hausgemachte Cannelloni

gefüllt mit Bolognesesauce, in feiner
Rahmsauce überbacken und mit
Mozzerella gratiniert - 14,90

Kindermenüs

Kinderschnitzel

mit Pommes Frites - 8,90

Knusprige Chicken Nuggets

mit Pommes Frites - 8,90

Kleine Portion Spaghetti

mit Bolognesesauce - 8,90

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

Italienische Steinofenpizza

Pizza

mit Tomaten & Käse 30 cm ø - 9,90

**Wir belegen Ihre Pizza gerne nach
Ihren Wünschen. Jede zusätzliche
Zutat berechnen wir mit 2,00 €.**

Pizza Extras

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

LATE-NIGHT



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 - 8,90

Crispy Chicken Fingers

Saftige zarte Hähnchenbrustfilets
in knuspriger Panade mit
Sweet-Chili Dip - 10,90

Hausgemachte Frikadelle - 3,50

Cajun Fries Basket

Würzige Kartoffelecken mit
Sour Cream - 7,50

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 - 4,50

Knoblauchbaguette - 4,50

Extra große Portion Pommes Frites - 5,50

inklusive einer Portion Sauce nach Wahl:
Mayo oder Ketchup

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. - 17,90

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

Cremiges Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen in roter Fruchtsauce - 5,50

Eiskaffee

Kaffeegetränk mit Vanilleeis und Sahne - 5,50

Eisschokolade

Schokoladengetränk mit Vanilleeis und Schokoladeneis 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 - 7,90

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Drei Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen in roter Fruchtsauce und Sahne - 7,90

Eierlikörbecher

cremiges Vanilleeis mit Eierlikör, Krokant und Sahne - 8,90

Birne „Helene“

mit Vanilleeis und warmer Schokoladensauce - 9,50

Nussbecher

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

Gemischtes Eis mit Sahne - 6,50

Vanilleeis, Erbeereis und Schokoladeneis

Belgische Waffel - 4,90

Belgische Waffel mit Kirschen - 6,90

Belgische Waffel mit Vanilleeis - 6,90

Belgische Waffel mit Vanilleeis, Kirschen und Sahne - 9,90

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	4,00
oder in	0,3l	3,60
Schöfferhofer Hefeweizen	0,5l	5,00
Schöfferhofer Alkoholfreies Weizen	0,5l	5,00
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l	4,00
Jever Radler	0,33l	4,00
Bananen-Hefeweizen (0,5l Weizen + 0,2l Bananensaft)		7,50
Schöfferhofer Grapefruit (alkoholfrei)	0,33l	4,00
Malzbier	0,33l	3,60

**DAS BESTE FÜR
SELBERMACHER:
BIER ZUM SELBER ZAPFEN.**

NUR 84,90

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	3,90
oder in	0,3l	3,60

Diverse Fruchtsäfte

Orangensaft, Apfelsaft

Kirschsaft, Bananensaft, Maracujasaft	0,2l	3,60
KiBa 0,4 l (0,2l Kirsch- + 0,2l Bananensaft)		6,60
Schorle 0,4l (Kirsche, Maracuja oder Orange)		4,90

Das auch noch

Schweppes: Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon	0,2l	3,60
Schorlen (Schwarze Johannisbeere, Rhabarber)	0,30l	4,30
Eistee (Zitrone, Pfirsich)		4,30

Cappuccino & andere Freuden

Tasse Kaffee	2,90
Cappuccino mit Milchschaum	3,90
Espresso	2,90
Espresso, doppelt	4,10
Milchkaffee, groß	4,80
Heiße Schokolade ohne Sahne	4,60
Heiße Schokolade mit Sahne	4,90
Latte Macchiato	4,90
Tee, diverse Sorten	3,90
Kaffee Haag	2,90

Wasser in der Flasche

Selters, still/mit Kohlensäure	0,25l	2,90
Selters, still/mit Kohlensäure	0,70l	6,90

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	6,90
------------------------------------	-------	------

Weißwein

Freixnet Mederano, trocken (Spanien)	0,25l	6,90
France Grand Sud Chardonnay, trocken (Frankreich)	0,25l	6,90
Strandgut Weinschorle	0,28l	5,90

Wein Rosé

J.P Chenet Grenache-Cinsault, trocken (Frankreich)	0,25l	6,90
--	-------	------

Longdrinks

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

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

Zum Feiern

Freixnet Dry oder Medium Dry	0,2l	5,90
Freixnet Dry oder Medium Dry	0,75l	19,90
Aperol Spritz		7,90
Prosecco Hausmarke	0,2l	5,90

Hot Mix, Good Mix

Desperados	0,33l	4,90
Red Bull	0,3l	4,70

MITTAGSMENÜ

Unser Restaurant im Rainbow Park.

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

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 12,90

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 4,90

Baguettes

Riesen Kräuterbaguette 4,50

Riesen Knoblauchbaguette 4,50

Jeden Samstag Eintopf!

Wechselnde Eintöpfe

Jeden Samstag: soviel Sie mögen
nur 6,50

Statt Dessert:

Eine Tasse original Schweizer Schümli
Kaffee, Espresso oder Tee ab 2,00