RAINBOW PARK

SPORT · BOWLING · KEGELN · BILLARD · KIDS WORLD · RESTAURANT · VIWA SPA

Winterzeit

SPEISEKARTE

Wir wünschen allen unseren Gästen
eine schöne Weihnachtszeit
und alles Gute im neuen Jahr.

Ihr Rainbow Park

❄ Die Vorspeisen ❄

BAGUETTE

Kräuterbaguette ..... **4,50 €**
ofenfrisch, mit Kräuterbutter

Knoblauchbaguette ..... **4,50 €**
ofenfrisch, mit würziger Knoblauchbutter

SUPPEN

„Mailänder“ Tomatensuppe ..... **5,90 €**
fein abgeschmeckt mit Tomatenstückchen, Knoblauch und Basilikum, vollendet mit einem Häubchen frischer Sahne

„Schwarzwälder“ Steinpilzcreme ..... **5,90 €**
sämig und aromatisch, mit einem Häubchen frischer Sahne

Hausgemachte „ungarische“ Gulaschsuppe ..... **6,50 €**
kräftig und pikant abgeschmeckt, mit reichlich Fleischeinlage aus 100 % Rind

WARME VORSPEISE

Zwei Reibekuchen mit Räucherlachs ..... **8,90 €**
knusprig gebackene Reibekuchen mit zartem Räucherlachs und Sauerrahm

KALTE VORSPEISE

Mittlerer gemischter Salat ..... **8,90 €**
knackige Salate mit unserem Hausdressing, garniert mit Tomaten, Gurken, schwarzen Oliven, Zwiebelringen, Peperoni und Croutinos, dazu ofenfrisches Kräuterbaguette

Allergene & Zusatzstoffe (lt. LMIV): Eine Liste erhalten Sie bei unserem Service.



Die Hauptspeisen

SALATTELLER

Salatteller „Griechischer Art“ ..... **16,90 €**
knackige Salate mit würzigem Hirtenkäse, Tomaten, Gurken, schwarzen Oliven, Zwiebelringen, Peperoni und Croutinos

Salatteller „Tuna“ ..... **18,90 €**
knackige Salate mit unserem Hausdressing, reichlich Thunfisch, gekochtem Ei, Zwiebelringen und Croutinos

Salatteller „Caesar“ ..... **18,90 €**
knackige Salatherzen mit original Caesar-Dressing, gebratenen Hähnchenstreifen, frisch geriebenem Parmesan und Croutinos

Zu allen Salattellern reichen wir ofenfrisches Kräuterbaguette.

VEGETARISCH

Spinatknödel ..... **14,90 €**
herzhafte Knödel mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern auf „Choron“-Sauce – einer cremigen Buttersauce mit Estragon und einem Hauch Tomate –, dazu ein kleiner gemischter Salat

Gebratene Gemüsepolenta (vegan) ..... **15,90 €**
goldbraun gebratene Polenta mit buntem Marktgemüse auf fruchtiger Tomatensauce mit feiner Knoblauchnote, dazu ein kleiner gemischter Salat

AUS DEM MEER

Gebratenes Lachssteak mit mediterranen Kräutern ..... **23,90 €**
auf einem Spaghettisockel in feinem Dillrahm, dazu ein kleiner gemischter Salat

In Butter gebratenes Zanderfilet ..... **23,90 €**
auf cremigem Kartoffel-Sellerie-Püree, dazu ein kleiner gemischter Salat

Allergene & Zusatzstoffe (lt. LMIV): Eine Liste erhalten Sie bei unserem Service.

❄ Die Hauptspeisen ❄

VOM SCHWEIN

alle Schnitzel mit ca. 200 g Rohgewicht

Schnitzel „Wiener Art“ ..... **17,90 €**
goldgelb paniert und mit Zitronenscheibe garniert, dazu Pommes frites und ein kleiner gemischter Salat

Schnitzel „Madagaskar“ ..... **18,90 €**
in feiner Pfeffersauce mit grünem und rotem Pfeffer, abgerundet mit Cognac, dazu Pommes frites und ein kleiner gemischter Salat

Schnitzel „Jäger Art“ ..... **18,90 €**
mit cremiger Waldpilzrahmsauce, dazu Pommes frites und ein kleiner gemischter Salat

Schnitzel „Puszta Art“ ..... **18,90 €**
in pikanter Pusztasauce mit Paprika- und Zwiebelstreifen, dazu Pommes frites und ein kleiner gemischter Salat

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ ..... **20,90 €**
zarte Schweinestreifen in Rahmsauce mit Champignons, dazu knusprige Kartoffelrösti und ein kleiner gemischter Salat

VOM GEFLÜGEL

Putengulasch in Rahmsauce ..... **20,90 €**
zartes Putenfleisch in feiner Rahmsauce mit Mandelbrokkoli, dazu „Dauphine“-Kartoffeln und ein kleiner gemischter Salat

Gebratene Hähnchenbrust ..... **20,90 €**
saftig gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, auf einem Spaghettisockel mit „Choron“-Sauce – einer cremigen Buttersauce mit Estragon und einem Hauch Tomate –, dazu ein kleiner gemischter Salat

Allergene & Zusatzstoffe (lt. LMIV): Eine Liste erhalten Sie bei unserem Service.



❄ Die Hauptspeisen ❄

VOM ARGENTINISCHEN RIND

alle Rumpsteaks mit ca. 250 g Rohgewicht

Rumpsteak „Hofmeister“ ..... **28,90 €**
mit Rosmarin gebraten und mit zart schmelzender Kräuterbutter serviert, dazu Pommes frites und ein kleiner gemischter Salat

Rumpsteak „Madagaskar“ ..... **28,90 €**
in pikanter Rahmsauce mit frischem grünem Pfeffer und Cognac, dazu „Dauphine“-Kartoffeln und ein kleiner gemischter Salat

Rumpsteak „Surf and Turf“ ..... **30,90 €**
mit einer in Knoblauch gebratenen Riesengarnele und „Choron“-Sauce – einer cremigen Buttersauce mit Estragon und einem Hauch Tomate –, dazu Kroketten und ein kleiner gemischter Salat

Rumpsteak „Strindberg“ ..... **28,90 €**
mit Löwensenf bestrichen und unter einer würzigen Zwiebelhaube gratiniert, dazu Pommes frites und ein kleiner gemischter Salat

☆ FESTTAGSGERICHTE ☆

„Rheinischer“ Sauerbraten ..... **23,90 €**
mild-säuerlich geschmort, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ ..... **23,90 €**
nach klassischem Rezept gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Knusprige Entenkeule ..... **25,90 €**
in eigener Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Gänsebrust ..... **32,90 €**
knusprig gebraten, mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, kräftiger Gänsesauce und einem Bratapfel

Allergene & Zusatzstoffe (lt. LMIV): Eine Liste erhalten Sie bei unserem Service.

Desserts

Gemischtes Eis ..... **6,90 €**
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit frischer Schlagsahne

Eierlikörbecher ..... **8,90 €**
cremiges Vanilleeis mit Eierlikör, Krokant und frischer Schlagsahne

Schoko „Tartufo“ ..... **8,90 €**
italienisches Eis-Trüffeldessert auf Schokoladensauce mit frischer Schlagsahne

Tiramisu ..... **8,90 €**
der italienische Klassiker: in Espresso getränkte Löffelbiskuits, cremige Mascarpone und ein Hauch feiner Kakao

Warmer Apfelstrudel ..... **8,90 €**
mit zartem Teig und saftiger Apfelfüllung, serviert mit Vanilleeis – genau das Richtige für kalte Wintertage

„Belgische“ Waffel ..... **9,90 €**
knusprig gebacken, mit Vanilleeis, heißen Kirschen und frischer Schlagsahne

KINDERMENÜS

Kinderschnitzel ..... **8,90 €**
mit Pommes frites

Knusprige Chicken Nuggets ..... **8,90 €**
mit Pommes frites

Kleine Portion Spaghetti ..... **8,90 €**
mit Bolognesesauce

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

Guten Appetit!

Allergene & Zusatzstoffe (lt. LMIV): Eine Liste erhalten Sie bei unserem Service.

Late Night

FINGERFOOD · SALATE · PIZZA

sonntags bis donnerstags 11:30–22:00 Uhr · freitags und samstags 11:30–24:00 Uhr

FINGERFOOD

Knusprige gefüllte Sandwiches ---- **5,50 €**
Schinken-Käse oder Salami-Käse, mit knackigen Cornichons serviert

Baked Onion Rings ---- **8,90 €**
Zwiebelringe in Bierteig gebacken, mit Sour Cream

Crispy Chicken Fingers ---- **10,90 €**
saftige zarte Hähnchenbrustfilets in knuspriger Panade, mit Sweet-Chili-Dip

Knusprige Chicken Nuggets
mit Sweet-Chili-Dip
Small · 8 Stück ---- **8,90 €**
Big · 16 Stück ---- **13,90 €**

Cajun Fries Basket ---- **7,50 €**
würzige Kartoffelecken mit Sour Cream

Red Hot Chili Poppers ---- **7,90 €**
rote Chilischoten mit Frischkäse gefüllt

Hausgemachte Frikadelle ---- **3,50 €**

Extra große Portion Pommes frites ---- **5,50 €**

Ofenfrisches Baguette
Kräuterbaguette ---- **4,50 €**
Knoblauchbaguette ---- **4,50 €**

SALATE

Beilagensalat ---- **4,90 €**
frischer Salat mit unserem Hausdressing

Mittlerer gemischter Salat ---- **8,90 €**
mit Tomaten, Gurken, schwarzen Oliven, Zwiebelringen, Peperoni und Croutinos

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

Salatteller „Griechischer Art“ ---- **16,90 €**
mit würzigem Hirtenkäse, Tomaten, Gurken, schwarzen Oliven, Zwiebelringen, Peperoni und Croutinos

Salatteller „Tuna“ ---- **18,90 €**
mit reichlich Thunfisch, gekochtem Ei, Zwiebelringen und Croutinos

Salatteller „Caesar“ ---- **18,90 €**
Salatherzen mit original Caesar-Dressing, gebratenen Hähnchenstreifen, frisch geriebenem Parmesan und Croutinos

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Kräuterbaguette.

PIZZA

Steinofenpizza ---- **9,90 €**
mit Tomatensauce & Käse, ca. 30 cm

Jede Extra-Zutat 2,00 €: Schinken, Champignons, Zwiebeln, frische Tomaten, Salami, Ananas, Thunfisch, Oliven, Schafskäse, Spinat, Peperoni, Crevetten, extra Käse, frische Paprika, Mais, Brokkoli · Knoblauch ohne Aufpreis

Fingerfood-Platte ---- **17,90 €**
Cajun Fries, Baked Onion Rings, Crispy Chicken Fingers, frittierte Chilischoten mit Schafskäse und knusprige Chicken Nuggets mit Sour Cream & Sweet-Chili-Dip · für 1 Person

Allergene & Zusatzstoffe (lt. LMIV): Eine Liste erhalten Sie bei unserem Service.

Getränke

BIERE

Stauder Pils, Gaffel Kölsch, Radler, Alster	0,4 l	**4,00**
	0,3 l	**3,60**
Füchschen Alt, AltSchuß, Krefelder	0,25 l	**3,30**
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	**5,00**
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	**5,00**
Bananen-Hefeweizen 0,5 l Weizen + 0,2 l Bananensaft		**7,50**
Stauder Alkoholfrei	0,33 l	**4,00**
Stauder Radler Alkoholfrei	0,33 l	**4,00**
Erdinger Alkoholfrei Grapefruit	0,33 l	**4,00**
Malzbier	0,33 l	**3,60**

Fässer zum Selberzapfen — **89,90**
10 Liter Füchschen Alt, Gaffel Kölsch oder Stauder Pils – perfekt für Gruppen, ihr zapft euer eigenes kühles Bier.

SOFTDRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelschorle, Wasser	0,4 l	**3,90**
	0,3 l	**3,60**

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft, Apfelsaft, Kirschsaft, Bananensaft, Maracujasaft	0,2 l	**3,60**
KiBa 0,2 l Kirsch- und 0,2 l Bananensaft	0,4 l	**6,60**
Schorle Kirsche, Maracuja oder Orange	0,4 l	**4,90**

DAS AUCH NOCH

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

Allergene & Zusatzstoffe (lt. LMIV): Eine Liste erhalten Sie bei unserem Service.

Heißes & Wein

CAPPUCCINO & ANDERE FREUDEN

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

WASSER IN DER FLASCHE

Selters, still oder mit Kohlensäure	0,25 l	2,90
	0,75 l	6,90

WEISSWEIN

Freixenet Mederaño, trocken Spanien	0,25 l	6,90
Grand Sud Chardonnay, trocken Frankreich	0,25 l	6,90
Strandgut Weinschorle	0,28 l	5,90

ROTWEIN

JP. Chenet Cabernet-Syrah, trocken Frankreich	0,25 l	6,90

ROSÉ

JP. Chenet Grenache-Cinsault, trocken Frankreich	0,25 l	6,90

ZUM FEIERN

Freixenet Carta Nevada, dry oder medium dry	0,2 l	5,90
	0,75 l	19,90
Prosecco Hausmarke	0,2 l	5,90
Aperol Spritz		7,90

Allergene & Zusatzstoffe (lt. LMIV): Eine Liste erhalten Sie bei unserem Service.

Spirituosen

SCHNÄPSE & CO.

Bacardi	2 cl	**2,50**
Baileys	5 cl	**4,90**
Campari	2 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**
Malteser	2 cl	**2,80**
Martini	2 cl	**3,10**
Obstbrände, diverse Sorten	2 cl	**3,50**
Ouzo	2 cl	**2,20**
Ramazzotti	4 cl	**4,50**
Sambuca	2 cl	**2,20**
Tequila	2 cl	**2,50**
Whiskey Jim Beam	2 cl	**2,70**
Wodka	2 cl	**2,90**

DIE KLEINEN IN DER FLASCHE

Kleiner Feigling	2 cl	**2,50**
Strike Maker Bowling-Pin Kräuter, Wodka-Feige oder Pfirsich	3 cl	**3,90**

LONGDRINKS

Wodka-Red Bull — **6,90**
2 cl Wodka, 1 Dose Red Bull

Campari-Orange — **5,90**
4 cl Campari, 1 Fl. Orangensaft 0,25 l

Whiskey-Cola — **5,50**
2 cl Whiskey, 0,1 l Cola

Gin-Tonic — **5,50**
2 cl Dry Gin, 1 Fl. Tonic 0,2 l

Bacardi-Cola — **5,50**
2 cl Bacardi, 0,1 l Cola

Wodka-Lemon — **6,50**
2 cl Wodka, 1 Fl. Bitter Lemon 0,2 l

Der Preis der Longdrinks setzt sich aus dem Schnaps und dem Filler (Cola, Tonic, Red Bull ...) zusammen.

HOT MIX, GOOD MIX

Desperados	0,33 l	**4,90**
Red Bull	0,25 l	**4,70**

Allergene & Zusatzstoffe (lt. LMIV): Eine Liste erhalten Sie bei unserem Service.

Mittagsmenü

UNSER RESTAURANT IM RAINBOW PARK

Jedes Gericht mit Suppe und Dessert – täglich von 11:30 bis 14:30 Uhr, außer an Sonn- und Feiertagen

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
mit Waldpilz-Rahmsauce

Pusztaschnitzel
mit Paprikastreifen, Zwiebeln und Cornichons in pikanter Tomatensauce

Schnitzel „Wiener Art“
mit Zitronenscheibe garniert

Pfefferschnitzel
mit Pfeffersauce

jeweils mit Pommes frites

VIER HEISSE REIBEKUCHEN

mit Apfelmus

mit Räucherlachs und Sauerrahm
4,50 € Aufpreis

SEELACHSFILET GEBACKEN

Seelachsfilet mit Senfsauce
und Salzkartoffeln

Seelachsfilet mit Remoulade
und Salzkartoffeln

3-Gang-Mittagsgericht
mit Suppe und Dessert
nur 13,50 €

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 und Krautsalat

SALAT, DER BESONDERE FITMACHER

Kalifornischer Salat
mit frisch gebratenen Hähnchenstreifen und Ananas, dazu ein halbes Kräuterbaguette

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

DAZU ODER FÜR ZWISCHENDURCH

Gemischter Beilagensalat ---------- **4,90 €**
Riesen-Kräuterbaguette ---------- **4,50 €**
Riesen-Knoblauchbaguette ---------- **4,50 €**

JEDEN SAMSTAG EINTOPF

wechselnde hausgemachte Eintöpfe – so viel Sie mögen

Eintopf ---------- **6,50 €**

STATT DESSERT

eine Tasse Caffè Crema, Espresso oder Tee

ab ---------- **2,00 €**

Allergene & Zusatzstoffe (lt. LMIV): Eine Liste erhalten Sie bei unserem Service.