



Vielen Dank, dass Sie unsere Gäste sind.

Restaurant Öffnungszeiten

Montag - Freitag..... 17:00 - 23:00 Uhr
(Küche bis 22:00 Uhr)

Samstag.....geschlossen

Sonn- und Feiertag..... geschlossen

Für weitere Informationen, Reservierungen oder
Veranstaltungsbuchungen erreichen Sie uns unter:

 06205 / 21-1001

 info@stadthalle-hockenheim.de

www.stadthalle-hockenheim.de

www.restaurant-rondeau.de



Folgen Sie uns auf Facebook / Instagram

Bewerten Sie uns auf Google

Sie benötigen für das Lesen
unserer Speisekarte eine **Lesebrille?**
Wir haben für Sie Lesebrillen in verschiedenen Sehstärken,
die wir Ihnen gerne ausleihen.
Sprechen Sie unser Personal an!





Vorspeisen

Klare Rinderkraftbrühe **6**
Mit Sherry und Gemüsejulienne

Süppchen von der Strauchtomate **7**
Mit Basilikumschaum und Bruschettagewürz

Salate

Salat „Jerusalem“ **15**
krosse Falafel (Kichererbsen Bällchen),
frischer Joghurt und Chilimarmelade
auf marktfrischen Blattsalaten

Salat „Hoggene“ **16**
Frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
Champignons, Avocado und gebratenen Hühnerbruststreifen

Beilagen Salat **6**



Klassiker und Spezialitäten

Kurpfälzer Wurstsalat 13

mit Gurken, Zwiebeln und frischen Kräutern,
angemacht mit Weinessig und Öl,
serviert mit Pommes Frites

Rosa gebratenes Rumpsteak 22 vom südamerikanischen Black Angus Rind - 200g Rohgewicht

serviert mit Chilimarmelade, Kräuterbutter,
hausgemachten Kräuterkartoffeln aus dem Ofen

Tafelspitz mit Meerrettichsahnesauce 19

Sautierte Rote Beete und Petersilienkartoffeln

Backfisch „Rondeau“ 16

Im Bierteig ausgebackenes Fischfilet
dazu Kartoffelsalat und Remouladensauce

Schnitzel „Wiener Art“ 17

Schweinenackensteak, knusprig gebraten, serviert mit
Pommes Frites und kleinem Salat



Burger-Ecke

Black-Angus-Hockenheim-Burger

18

180g saftig gebratenes Rindfleisch vom Black Angus Rind, belegt mit krossem Bacon, Cheddarkäse, frischen Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Salat und homemade South-Carolina-BBQ-Sauce, serviert mit Pommes Frites

Chili-Cheese-Hockenheim-Burger

18

180g saftig gebratenes Rindfleisch vom Black Angus Rind, belegt mit Jalapeños, Cheddarkäse, Essiggurken, Tomaten, roten Zwiebeln, Salat und BBQ-Sauce, serviert mit Wedges Kartoffeln



Fleischlos Glücklich

Rahmpilze **15**

Gebratene Pilze in Sahnesauce mit hausgemachten Semmelknödeln

Penne Napoli **14**

Italienische Pasta in fruchtiger Tomatensauce serviert mit Grana Padano

Brizza „Caprese“ **16**

krosser Pizzaboden aus Brezelteig, herzhaft belegt mit Schmand, Tomaten und Mozzarella gratiniert

Dessert

Apfel-Beignet **8**

Im Weißweinteig frittierte Apfelringe mit Vanillesauce

Gemischtes Eis **8**

Drei Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagsahne



Getränke

„Erfrischungsgetränke“

Tafelwasser		1,00 l
mit <i>oder</i> ohne Blubb		5,00

Teinacher Mineralwasser		0,33 l	0,75 l
Medium oder Naturell		3,50	6,00

Coca Cola		0,33 l
Coca Cola 1,2		3,50
Coca Cola Zero 1,2,3,6		3,50
Fanta		3,50
Sprite		3,50
Mezzo Mix 1,2		3,50

„Säfte / Limonaden“

Teinacher Genusslimonade		0,33 l
Mango-Maracuja-Orange		3,50
Johannisbeere-Holunder		3,50
Zitrone		3,50
Rhabarber-Mirabelle		3,50
Orange - Mandarine		3,50

Teinacher Genusseistee		0,33 l
Pfirsich oder Zitrone		3,50



Säfte von Neu's 	0,33 l	0,50 l
Orange, Grapefruit, Johannisbeere	3,50	4,50
Apfel, Rhabarber, Maracuja		
Saftschorle	3,00	4,00

„Biere“

Vom Fass	0,30 l	0,50 l
Welde No. 1 Premium Pils	3,50	5,00
Welde Hefe Weißbier	3,50	5,00
Welde Hefe Weißbier-Radler		5,00

Flaschenbiere WELDE	0,33 l	0,50 l
Welde No. 1 Premium Pils	3,50	
Welde No. 1 Premium Radler	3,50	
Welde No. 1 Premium Pils Alkoholfrei	3,50	
Welde Naturradler	3,50	
Welde Weizen		5,00
Welde Weizen Alkoholfrei		5,00

Flaschenbiere Paulaner 		0,50 l
Hefe-Weißbier Dunkel		5,00
Weißbier Kristallklar		5,00

Welde Craft Beer WELDE	0,30 l	
Welde Pale Ale	3,50	
Kurpfalzbräu helles		5,00



„Heißgetränke“

Tasse Kaffee	2,80
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,80
Doppelter Espresso	3,80
Latte Macchiato*	4,00
Cappuccino*	3,30
Milchkaffee*	4,00
Tasse Heißer Kakao*	3,50

„Heißgetränke Fairtrade“

Tasse Heißer Kakao*	 3,50
---------------------	--

„Trink Meer Tee“

Schwarzer Tee Darjeeling	3,50
Schwarzer Tee Earl Grey mit Bergamotte	3,50
Früchtetee Sanddorn, Orange-Quitte	3,50
Früchtetee Beerengeschmack	3,50
Früchtetee Holunder mit Quitten	3,50
Kräutertee Sanddorn, Orange & Vanille	3,50
Kräutertee Hauch von Meersalz	3,50
Kräutertee Pfefferminze	3,50
Grüntee zart und fruchtig	3,50
Grüntee fein, herb, süßlich	3,50

*mit Milch zubereitet



„Schaumweine / Schaumweingetränke“

	0,10 l	0,25 l	0,75 l
Meier Secco	3,50		22,50
Limoncello Spritz		7,00	
Aperol Spritz		7,00	
Hugo		7,00	
Lillet Berry		7,00	

„Weine vom Weingut Meier“

Weißwein	0,10 l	0,25 l	
Ortswein Weißburgunder trocken	4,50	8,00	
Pfalz Riesling	3,50	6,00	
Gutswein Grauburgunder	4,00	7,00	
Gutswein Blanc de Noir	3,50	7,00	
Pfalz Rivaner feinfruchtig halbtrocken	3,50	6,00	
Gutswein Chardonnay trocken	4,50	8,00	
Rotwein	0,10 l	0,25 l	
Gutswein Spätburgunder trocken	4,00	7,00	
Rotwein halbtrocken Pfalz	3,50	6,00	
Ortswein Merlot trocken Rhodt	4,50	8,00	
Ortswein Cabernet Sauvignon trocken	4,50	8,00	
Rose	0,10 l	0,25 l	
Gutswein Rose trocken	4,00	7,00	
Portugieser Róse feinfruchtig	3,50	6,00	
Weinschorle	0,25 l	0,50 l	
Süß oder Sauer	4,00	6,00	



„Longdrinks“

Gin Tonic	4 cl	7,50
Havana Cola	4 cl	7,50
Vodka Lemon	4 cl	7,50
Whiskey Cola	4 cl	7,50
Campari Orange	4 cl	7,50
Bacardi Cola	4 cl	7,50

„Bitter“

Jägermeister	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50

„Weinbrand / Rum“

Asbach Uralt	2 cl	3,50
--------------	------	------

„Liquor“

Baileys	2 cl	3,50
---------	------	------

„Whiskey“

Johnnie Walker Red Label	2 cl	4,00
Jack Daniel's	2 cl	4,00
Lagavulin, Highland Malt	2 cl	6,00



„Obstbrände“

Obstler	2 cl	3,50
Williams Christ	2 cl	3,50
Mirabelle	2 cl	3,50
Himbeere	2 cl	3,50
Zwetschge	2 cl	3,50
Kischwasser	2 cl	3,50

„Trester & Klare“

Grappa	2 cl	4,00
Absolut Vodka	2 cl	3,50
Malteser Kreuz	2 cl	4,00
Larios Gin	2 cl	4,00
Tequila Silber	2 cl	3,50