

Secco, Aperol & Co.

Meier Secco	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Limoncello Spritz	4,00		26,50
Aperol Spritz		7,50	
Hugo		7,50	
Lillet Berry		7,50	

Erfrischungs- getränke

Tafelwasser Still oder mit Sprudel	1,00 l	6,00
---------------------------------------	--------	------

Teinacher Mineralwasser Medium oder Naturell	0,33 l	0,75 l
	3,80	7,00

Softdrinks	0,33 l	
Coca Cola	3,80	
Coca Cola Zero	3,80	
Fanta	3,80	
Sprite	3,80	
Mezzo Mix	3,80	

Säfte & Limonaden

Teinacher Genusslimonade	0,33 l	
Mango-Maracuja-Orange	3,80	
Johannisbeere-Holunder	3,80	
Zitrone	3,80	
Rhabarber-Mirabelle	3,80	
Orange-Mandarine	3,80	
Limette	3,80	

Teinacher Genusseistee	0,33 l	
Pfirsich, Zitrone oder Heidelbeere	3,80	

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

Biere

Vom Fass	0,30 l	0,50 l
Welde No. 1 Premium Pils	3,80	5,50
Welde Hefe Weißbier	3,80	5,50
Welde Hefe-Urweizen		5,50
Welde Hefe-Helles		5,50

Flaschenbiere	0,30 l	0,50 l
Welde No. 1 Premium Pils alkoholfrei	3,80	
Welde Naturradler	3,80	
Welde Weizen alkoholfrei		5,50

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

Weine

Von Winning	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Deidesheimer Riesling	4,00	7,00	23,00
Pfalz Riesling Weißwein trocken			

Feine Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten. Elegant, mineralisch und lebendig mit präziser Säure und langem Nachhall.

Bassermann-Jordan	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Weißer Burgunder Manufaktur	4,00	7,00	23,00
Pfalz Weißburgunder trocken			

Frische Noten von Birne und Apfel treffen auf eine feine Cremigkeit. Harmonisch, ausgewogen und angenehm zugänglich.

Knipser	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Chardonnay & Weißburgunder	4,50	8,00	26,00
Pfalz Cuvée Weißwein trocken			

Saftige Burgunder-Cuvée mit Aromen von Honigmelone, Birne und dezenten Kräuternoten. Elegant, weich und mit feinem Schmelz.

Rings	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Sauvignon Blanc	4,50	7,50	26,00
Pfalz Sauvignon Blanc trocken			

Ausdrucksstarke Aromen von Stachelbeere, Limette und exotischen Früchten. Frisch, aromatisch und wunderbar belebend.

Seckinger	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Blanc de Noir	4,00	7,00	23,00
Pfalz Blanc de Noir Weißwein trocken			

Aus roten Trauben gekelterter Weißwein mit Noten von roten Beeren, Apfel und Zitrus. Fruchtig, elegant und erfrischend.

Philipp Kuhn	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Rosé	4,50	7,50	26,00
Pfalz Rosé trocken			

Fruchtige Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren. Frisch, saftig und unkompliziert mit feiner Eleganz.

Markus Schneider	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Ursprung	4,00	7,00	23,00
Pfalz Rotweincuvée trocken			

Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und feinen Gewürzen. Vollmundig, samtig und harmonisch mit angenehmer Würze.

Seeger	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Spätburgunder	4,00	7,00	23,00
Baden Spätburgunder Rotwein trocken			

Eleganter Burgunder mit Noten von Kirschen und Waldbeeren. Fein strukturiert, weich und ausgewogen.

Klump	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Cuvée Nr. 1	4,00	7,00	23,00
Baden Rotweincuvée trocken			

Fruchtbetonte Cuvée mit Aromen von Brombeeren und Kirschen. Kraftvoll, geschmeidig und angenehm würzig.

Oliver Zeter	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Syrah	5,00	9,00	29,00
Pfalz Rotwein trocken			

Kräftige Aromen schwarzer Beeren, Pfeffer und mediterraner Kräuter. Charaktervoll, würzig und mit langem

Weinschorle	0,25 l	0,50 l
Süß oder sauer	4,00	6,00

Longdrinks, Bitters & Co.

Longdrinks		
Gin Tonic	4 cl	8,50
Havana Cola	4 cl	8,50
Vodka Lemon	4 cl	8,50
Whiskey Cola	4 cl	8,50
Campari Orange	4 cl	8,50
Bacardi Cola	4 cl	8,50

Bitter		
Jägermeister	2 cl	3,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
Campari	2 cl	3,50

Weinbrand, Rum & Whiskey		
Asbach Uralt	2 cl	3,50
Havana Club, 3 Jahre	2 cl	3,50
Johnnie Walker Red Label	2 cl	4,00
Jack Daniels	2 cl	4,00
Lagavulin, Highland Malt	2 cl	6,00

Trester & Klare		
Grappa	2 cl	4,00
Absolut Vodka	2 cl	3,50
Malteser Kreuz	2 cl	4,00
Ouzo	2 cl	4,00
Baileys	2 cl	4,00
Larios Gin	2 cl	4,00

Edelbrände

Williams | Mirabelle | Mandarine | Apfel | Whiskey | Himbeere

Und vieles mehr, entdecken Sie unsere Auswahl an feinen Bränden von:

Scheibel, Black Forest Distillery

Prinz, Fein-Brennerei

Faude, feine Brände

Welche Sorten aktuell zur Auswahl stehen, verrät Ihnen gerne unser Service.

2 cl je 5,00

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	3,00
Espresso	3,00
Espresso Doppelt	4,00
Latte Macchiato	4,00
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,00
Tasse Heißer Kakao	4,00
Espresso Macchiato	3,50
Chococino	4,00
Espresso Affogato	4,50

Althaus – „TRINK MEER TEE“

Eine besondere Teekreation von Althaus Tee, inspiriert von der Weite und Frische des Meeres.

Fein abgestimmte Aromen laden ein zum Innehalten, Genießen und Abschalten – ein Schluck Urlaub in der Tasse.

Eine große Auswahl halten wir in unserer Tee Karte für Sie bereit!

diverse Sorten: 4,00



restaurant
rondeau
Ort zum Feiern und Genießen



Vorspeisen

Carpaccio „Rondeau“ 17

Carpaccio vom Rind mit getrockneten Tomaten und Pesto, serviert mit frisch gehobeltem Parmesan, Rucola und gerösteten Pinienkernen, dazu openfrisches Baguette

Avocado-Tatar 15

Mit Piment d'Espelette-Chili und Knoblauch auf knusprigem Kartoffelrösti

Räucherlachs „Supreme“ 17

Hausgemachtes Räucherlachs-Tatar auf krossem Kartoffelrösti mit frischer Avocado, Wasabi-Creme und Kaviar garniert, dazu ein kleines Salatbouquet

Oder als Hauptgang 22

Suppen

Bull Soup 8

Einfach köstlich, unsere klassische Consommé mit Fleisch- und Gemüseeinlage

Tomatensuppe 7

Fruchtig aus Tomaten, mit rustikalen Tomatenstücken und Basilikum

Salate

Salat „Jerusalem“ 15

Marktfrische Blattsalate mit krossen Falafelbällchen

Salat „Françoise“ 19

Marktfrische Blattsalate mit Rinderfiletstreifen, dazu in Knoblauch gebratene Pilze

Caesar Salad mit Gambas 19

Blattsalate in kräftigem Parmesan-Dressing mit Knoblauch-Croûtons, Anchovis, 3 gebratenen Gambas und Parmesanchips

Kleiner Salatteller 7

Marktfrische Blattsalate

Dressings zur Wahl:
American Dressing
French Dressing
Italian Dressing 

Steaks

Rump Steak (200g) 25

Zubereitet aus einem herzhaften Stück Rinderücken, außen kross und innen zartrosa

Filet Steak (180g) 29

Das Feinste vom Rind, meisterhaft gegrillt

Rib-Eye Steak (250g) 28

Ein saftiges Stück Rindfleisch aus dem Nacken, leicht mit Fettaguen versetzt und kross gegrillt

Gegrilltes Lachsfilet (180g) 22

Mariniert mit wertvollem Rapsöl, saftig und kross gegrillt

Bitte suchen Sie sich eine Beilage aus unserer Beilagenkarte aus. Ein Stück Kräuterbutter und eine Beilage sind inklusive.

Bitte äußern Sie Ihren Zubereitungswunsch: englisch, medium oder durchgebraten.

Bei keinem besonderen Wunsch wird Ihr Steak medium zubereitet und mit Kräuterbutter serviert.

Beilagen

Potato Wedges 5

Pommes Frites 5

Baked Potato mit Sour Cream 5

Blattspinat „Brasserie“ 6

Zarter Blattspinat in einer leicht cremigen Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat

Pilze in Kräutersauce 6

Frische Pilze in einer Sauce mit feinen Kräutern

Grüne Bohnenvariation 6

Eine Komposition aus Romanbohnen, Prinzessbohnen und Bohnenkernen mit Schalottenbutter

Marktfrische Blattsalate 7

Klassiker und Evergreens

Kurpfälzer Wurstsalat 15

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

Schnitzel „Wiener Art“ 21

Knusprig gebratenes Schweineschnitzel, mit Limettenabrieb und Salzflöcken serviert mit Pommes Frites und kleinem Salat

Black-Angus-Hockenheim-Burger 20

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

Ochsenbäckle 25

Ein Klassiker unseres Rondeaus im frischen Gewand! Sous vide gegart, jetzt noch zarter und aromatischer, serviert mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf, so wie Oma ihn schon machte

Osso Buco 27

Sous vide geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Schmorgemüse in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit getrüffelem Kartoffelpüree

Veggie

Veggie-Chicken Teriyaki 19

Klassischer asiatischer Genuss mit zarten und saftigen pflanzlichen „Hühnchen“-Streifen, klassisch mit weißem Reis

Gemüsecurry 21

Gemüsecurry in cremiger Sauce mit Kokosmilch und viel Gemüse, mild und fruchtig abgeschmeckt, serviert mit weißem Reis

 = vegan

Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen kann vorgelegt werden. Stand: 09-2026, alle Preise in € inkl. Bedienung und MwSt.

Pasta

Fusiolini al Filetto Arrabbiata 19

Mit Rinderfiletstreifen und Sugo aus Tomaten, Zwiebeln und feinem Chili

Spaghettini classico al Carbonara 16

Herzhaft mit gebratenen Speckstreifen

Gambas auf Spaghettini al Aglio e Olio 21

Gekrönt mit 4 gebratenen Gambas, in kalt gepresstem Olivenöl geröstete Knoblauchwürfel mit feurigem Chili, getrockneten Tomaten und Rucola. „Einfach“ kann so lecker sein!

Dessert

Butterwaffel 9

Auf Gusseisen gebacken, mit Sauerkirschen in gebundener Sauce

Schokoladensoufflé 9

Saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus dunkler Schokolade mit Fruchtmark

Gemischtes Eis 5

Mit Schlagsahne

1 Kugel Eis 2

Portion Schlagsahne 1

Spezialitäten

Tagesauswahl aus unseren Weinbegleitungen

Fragen Sie gerne unseren Service nach den aktuellen Spezialitäten.

Conservas Sardinen

Ausgesuchte Spitzen-Sardinen aus Portugal, Spanien & Frankreich – handverlesen | in bestem Olivenöl eingelegt und traditionell verarbeitet

Feine Terrinen | Pasteten

Eine Auswahl erlesener Terrinen und Pasteten aus besten Fleischqualitäten – traditionell hergestellt, fein abgeschmeckt und mit Liebe zum Detail serviert.

dazu geröstetes Landbrot, Oliven und gehobelten Parmesan.

ab 10