



Vielen Dank, dass Sie unsere Gäste sind.

Restaurant Öffnungszeiten

Montag - Freitag	12:00 - 22:00 Uhr
Samstag	17:00 - 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertag	Geschlossen
(durchgehend warme Küche bis 21:00 Uhr)	

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

☎ 06205 / 21-1001

✉ @rondeau@stadthalle-hockenheim.de

www.stadthalle-hockenheim.de

www.restaurant-rondeau.de



Speisekarte Online

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

Carpaccio „Rondeau“ 17

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

Avocado Tatar 15

Mit Piment Espelett-Chili und Knoblauch auf knusprigem Kartoffelrösti

Räucherlachs „Supreme“ 17

Hausgemachtes Räucherlachstatar 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 Gemüseinlage

Tomatensuppe 7

Fruchtig aus Tomaten, mit rustikalen Tomatenstücken und Basilikum





Salate

Salat „Jerusalem“

Marktfrische Blattsalate
mit krossen Falafel Bällchen

15



Salat „Françoise“

Marktfrische Blattsalate mit Rinderfiletstreifen,
dazu in Knoblauch gebratene Pilze

19

Caesar Salad mit Gambas

Blattsalate in kräftigen Parmesan-Dressing
mit Knoblauch-Croutons, Anchovis,
3 gebratene Gambas und Parmesanchips

19

Kleiner Salatteller

Marktfrische Blattsalate

7

Dressings zu Wahl:

American Dressing
French Dressing

Italian Dressing



= vegan



Steaks

Rump Steak (200g) 25

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

Filetsteak (180 g) 29

Das Feinste vom Rind, meisterhaft gegrillt

Rib-Eye Steak (250g) 28

Ein saftiges Stück Rindfleisch aus dem Nacken, leicht mit Fettaugen 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 zu unseren Steaks

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, Cheddarkäse, frischen Gurken, Tomaten,
roten Zwiebeln, Salat und hausgemachte
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 getrüffeltem Kartoffelpüree





Veggi

Veggie-Chicken Teriyaki

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

19 

Gemüsecurry

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

21 

Pasta

Fussioloni al Filetto Arrabbiata

mit Rinderfiletstreifen und Sugo aus Tomaten, Zwiebeln und feinem Chili,

19

Spaghettini classico al Carbonara

Herzhaft mit gebratenen Speckstreifen

16

Gambas auf Spaghettini al Aglio e Olio

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

21





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 Portion Schlagsahne

1,50

1

