



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 Romanobohnen,
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





„Erfrischungsgetränke“

		1,0 l	
Tafel Wasser Still oder mit Sprudel		6,00	
Teinacher Mineralwasser Medium oder Naturell		0,33 l 3,80	0,75 l 7,00
Coca Cola		0,33 l	
Coca Cola 1,2		3,80	
Coca Cola Zero 1,2,3,6		3,80	
Fanta		3,80	
Sprite		3,80	
Mezzo Mix 1,2		3,80	

„Säfte / Limonaden“

Teinacher Genusslimonade Mango-Maracuja-Orange Johannisbeere-Holunder Zitrone Rhabarber-Mirabelle Orange - Mandarine Limette		0,33 l 3,80 3,80 3,80 3,80 3,80 3,80	
Teinacher Genusseistee Pfirsich oder Zitrone, Heidelbeere		0,33 l 3,80	
Säfte von Neu's Orange, Grapefruit, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja Saftschorlen		0,33 l 3,50 3,00	0,50 l 4,50 4,00



„Biere“

Vom Fass	WELDE	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	WELDE	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

„Schaumweine / Schaumweingetränke“

	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Meier Secco	4,00		26,50
Limoncello Spritz		9,00	
Aperol Spritz		9,00	
Hugo		9,00	
Lillet Berry		9,00	

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



„Weine“

Von Winning	<i>0,10 l</i>	<i>0,20 l</i>	<i>0,75 l</i>
Deidesheimer Riesling	5,50	9,50	29,50
Pfalz Reisling Weißwein trocken			
Feine Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrusfrüchten. Elegant, mineralisch und lebendig mit präziser Säure und langem Nachhall.			
Bassermann-Jordan	<i>0,10 l</i>	<i>0,20 l</i>	<i>0,75 l</i>
Weißer Burgunder Manufaktur	5,50	9,50	26,00
Pfalz Weißburgunder Weißwein trocken			
Frische Noten von Birne und Apfel treffen auf eine feine Cremigkeit. Harmonisch, ausgewogen und angenehm zugänglich.			
Knipser	<i>0,10 l</i>	<i>0,20 l</i>	<i>0,75 l</i>
Chardonnay & Weißburgunder	5,00	9,00	27,50
Pfalz Cuvée Weißwein trocken			
Saftige Burgunder-Cuvée mit Aromen von Honigmelone, Birne und dezenten Kräuternoten. Elegant, weich und mit feinem Schmelz.			
Rings	<i>0,10 l</i>	<i>0,20 l</i>	<i>0,75 l</i>
Sauvignon Blanc	6,00	10,50	29,00
Pfalz Sauvignon Blanc Weißwein trocken			
Ausdrucksstarke Aromen von Stachelbeere, Limette und exotischen Früchten. Frisch, aromatisch und wunderbar belebend.			
Seckinger	<i>0,10 l</i>	<i>0,20 l</i>	<i>0,75 l</i>
Blanc de Noir	5,00	9,00	26,00
Pfalz Blanc de Noir Weißwein trocken			
Aus roten Trauben gekelterter Weißwein mit Noten von roten Beeren, Apfel und Zitrus. Fruchtig, elegant und erfrischend.			





„Weine“

Philipp Kuhn	<i>0,10 l</i>	<i>0,20 l</i>	<i>0,75 l</i>
Pfalz Rosé trocken	5,00	8,50	27,00
Fruchtige Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Johannisbeeren. Frisch, saftig und unkompliziert mit feiner Eleganz.			
Markus Schneider	<i>0,10 l</i>	<i>0,20 l</i>	<i>0,75 l</i>
Ursprung	5,50	9,50	28,00
Pfalz Rotweincuvée trocken			
Aromen von dunklen Beeren, Kirschen und feinen Gewürzen. Vollmundig, samtig und harmonisch mit angenehmer Würze.			
Seeger	<i>0,10 l</i>	<i>0,20 l</i>	<i>0,75 l</i>
Spätburgunder	5,50	9,50	28,00
Baden Spätburgunder Rotwein trocken			
Eleganter Burgunder mit Noten von Kirschen und Waldbeeren. Fein strukturiert, weich und ausgewogen.			
Klumpf	<i>0,10 l</i>	<i>0,20 l</i>	<i>0,75 l</i>
Cuvée Nr. 1	6,00	10,50	31,00
Baden Rotweincuvée trocken			
Fruchtbetonte Cuvée mit Aromen von Brombeeren und Kirschen. Kraftvoll, geschmeidig und angenehm würzig.			
Oliver Zeter	<i>0,10 l</i>	<i>0,20 l</i>	<i>0,75 l</i>
Syrah	7,00	13,00	34,00
Pfalz Syrah Rotwein trocken			
Kräftige Aromen schwarzer Beeren, Pfeffer und mediterraner Kräuter. Charaktervoll, würzig und mit langem			

WeinTipp

0,10 l - 0,20 l - 0,75 l

5,00 8,00 24,00



„Heißgetränke“

Tasse Kaffee	3,50
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,00
Latte Macchiato	4,00
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,00
Tasse Heißer Kakao	4,00
Glas Tee, diverse Sorten von „Trink Meer Tee“	4,00

*Unsere Sorten finden Sie in einer gesonderten Tee-Karte.
Fragen Sie unser Service-Team danach.*

„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

„Obstbrände von Alde Gott“

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

„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