



Salate / Salads

Hausgemachter

Kartoffel-Gurken-Salat^{1,3} 7,90€

Mit Speck, roten Zwiebeln, Radieschen und Frühlingslauch
Potato-cucumber salad served with bacon, radish, green and purple onions

Großer bunter Salat 9,80€

Blattsalate der Saison, frisch vom Tagesmarkt mit Dressing nach Wahl
Mixed salad bowl with fresh seasonal salad. Different dressings at your choice

Bunter Salat „Schantall“ 16,90€

Blattsalate der Saison, frisch vom Tagesmarkt mit sautierten Hähnchenbrust-streifen „Asia Style“ und Mango-Chili-Salsa

Mixed salad bowl with fresh seasonal salad, served with sautéed chicken breast strips and mango chili salsa

Bunter Salat „Schääwre“ 16,90€

Blattsalate der Saison, frisch vom Tagesmarkt mit gratiniertem Ziegenkäse, Birne & Thymian-Honig
Auf Wunsch auch gerne mit crossem mageren Bauchspeck dazu (zzgl. 2,50 €)
Mixed salad bowl with fresh seasonal salad, served with thyme honey, pear and goat cheese gratiné
With crispy bacon on request (plus 2.50€)

Salat „Black Angus“ 18,50€

Blattsalate der Saison, frisch vom Tagesmarkt mit gegrillten Entrecote Streifen vom Black Angus Rind (ca.200g)
Mixed salad bowl with fresh seasonal salad, served with roasted slices of Angus beef (approx. 200g)

Bunter Salat „Laxx“ 17,50€

Blattsalate der Saison, frisch vom Tagesmarkt mit mildgeräuchertem Fjordlachs, Folienkartoffel und Kräuter-Schmand
Mixed salad bowl with mildly smoked fjord salmon, jacket potatoes and herbal sour cream

Bunter Beilagensalat 6,40€

Side salad

Dressings zur Wahl / Choice of dressings

Balsamico-Vinaigrette
Sylter Joghurtdressing
Ceasar-Parmesan-Dressing



Suppen & Kleinigkeiten / Soups & Snacks

Frische ofenwarme

Laugenbrezel mit Butter 4,90€

Fresh oven-warm Pretzel with butter

„Kölsches Klingelpütz Filet“

Warme hausgemachte Frikadelle **7,50€**
mit Brot und düsseldorfer Senf

Dazu wahlweise: Kartoffel-Gurken-Salat, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder Belgo-Frites (je zzgl. 6,50€)

Warm meatball with mustard

On request: potato-cucumber salad, pan fried potatoes or Belgo fries (plus 6.50€)

„Dreigestirn“^{2,6} 7,50€

Ofenfrisches Baguette mit dreierlei leckeren Dips (Aioli, Rucola-Basilikum, Paprika-Chili)
Basket with freshly baked bread and assortment of 3 dips (Garlic, Basil, Chili)

Kölsche Metthappen^{5,8} 7,50€

Ofenfrisches Röttgelchen mit Mett und roten Zwiebeln
Freshly baked crunchy rye roll with seasoned and uncooked ground pork and red onions

Halver Hahn 7,50€

Ofenfrisches Röttgelchen mit mittel-altem Gouda, roten Zwiebeln und Senf
Crunchy rye roll with medium ripened Gouda cheese, red onions and mustard



„Der kölsche Burger“ 7,90€

Spießbratenbrötchen mit Schmorzwiebeln und rheinischem Weisskrautsalat
Spit roast rolls with braised onions and rhenish cabbage salad

Bruschetta 7,40€

Geröstetes Knoblauch-Baguette mit marinierten Strauchtomatenwürfeln, Petersilie, Rucola und Olivenöl
Auf Wunsch mit Serrano Schinken und gehobeltem Parmesan (zzgl. 3,50€)
Roasted garlic baguette with marinated diced vine tomatoes, parsley, arugula and olive oil

On request with Serrano ham and shaved parmesan cheese (plus 3.50€)

Ex-tra's:

Belgo-Frites **6,50€**

Bratkartoffeln **6,50€**

mit Speck&Zwiebeln **6,50€**

Ofen-Folienkartoffel **6,50€**

mit Kräuterschmand **6,50€**

Rheinischer Weisskrautsalat **6,50€**

Kartoffel-Gurken-Salat mit Speck **6,50€**

Elsässer Rahm-Riesling-Sauerkraut **6,50€**

Eifeler Kartoffelrahmsuppe^{3,9}

mit Croûtons, wahlweise **7,50€**

vegetarisch oder mit

krossem mageren Bauchspeck

Potato-cream-soup "Eifel style" with croûtons, veggie or with roasted bacon

Pikante ungarische

Gulaschsuppe 8,90€

vom Rind mit Zwiebeln, Paprika, Wurzelgemüse und ofenfrischem Röttgelchen

Spicy Hungarian beef goulash soup with onions, peppers, root vegetables and fresh bread from the oven



Hauptspeisen / Main Dishes

Ex-Kanzler-Filet 14,60€

Der Kanzler ist Geschichte, aber die Wurst bleibt Kult!

Einzigartige, exklusive gegrillte Riesen-Currywurst mit „der hausgemachten Currysauce“, mit Belgo-Frites
Ex-chancellor's fillet – the chancellor is gone but the sausage remains cult!
Giant fried sausage and the “authentic” curry sauce, served with Belgo fries

Himmel-un-Ääd^{1,5,8} 16,90€

Gebratene Flönz (kölsche Blutwurst) auf Kartoffelstampf, Apfelkompott und geschmorten Zwiebeln
Grilled cologne blood sausage served on buttered mashed potatoes, apple compote and braised onions

Penne 16,50€

mit ligurischem Gemüseragout (Gemüsebolognese) und Rucola
Dazu auf Wunsch Schafskäse (zzgl. 2,50€)
Penne with Ligurian vegetable ragout (vegetable bolognese) and rocket salad.
With feta cheese on request (plus 2.50€)

Schwäbische Käsespätzle 14,90€

mit Schmorzwiebeln
Cheese spaetzle (noodles) with braised onions

Hähnchenschnitzel 16,40€
mit Zitrone

Schnitzel "Wiener Art" 18,20€

vom Landschweinerücken mit Zitrone & Wildpreiselbeeren²

Schweine oder Hähnchen-Schnitzel 21,40€

mit frischen Champignons in Estragonrahmsauce

Beilagen wahlweise dazu:

Belgo-Frites oder Bratkartoffeln^{1,3} mit Speck und Zwiebeln oder Kartoffel-Gurken-Salat

Kölscher Spiessbraten 23,50€

vom Landschwein mit Malzbierjus, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln^{1,3}
Tender pork roast, served with braised onions and pan fried potatoes

Gegrilltes Kotelett 22,90€

vom baskischen Ibaïama-Freilandschwein – aus nachhaltiger Aufzucht!
Dazu hausgemachte Kräuterbutter, ofengeschmorte Strauchtomate, Rucola-Parmesan-Salat und Bratkartoffeln oder Folienkartoffeln^{1,3} mit Kräuterschmand

Grilled cutlet from sustainably produced Basque Ibaïama pork, served with herb butter, oven-roasted grape tomato, arugula and pan fried or baked potatoes with herbal sour cream

Krosse Grillhaxe^{1,5,8} 21,90€

mit Elsässer Rahm-Riesling-Sauerkraut und Kartoffelstampf
Crisp roast knuckle of pork, with Alsatian cream-riesling-sauerkraut and mashed potatoes

Friesische Matjesfilets⁹ 15,50 €

mit Apfel-Zwiebel-Rahm, rote Beete und Bratkartoffeln^{1,3}
Pickled herring, served with apple-and-onion cream, beetroot and pan fried potatoes

"Der Ex-Angus-Cheeseburger Homestyle" 17,90€

mit 200g gegrilltem Angus Beefsteak, Gurke, Tomate, Salat, Cheddarkäse, hausgemachter Burgersauce & Belgo-Frites
"The Ex-Angus Cheeseburger Homestyle" with 200g grilled Angus beefsteak, cucumber, tomato, lettuce, cheddar cheese, homemade burger sauce & Belgo fries

"Der Ex-Double-Angus-Cheeseburger Homestyle" 22,40€

mit ca. 400g gegrilltem Angus Beefsteak, Gurke, Tomate, Salat, Cheddarkäse, hausgemachter Burgersauce und Belgo-Frites
"The Ex-Double-Angus-Cheeseburger Homestyle" with 400g grilled Angus beefsteak, cucumber, tomato, lettuce, cheddar cheese, homemade burger sauce and Belgo fries



Rheinischer

Sauerbraten^{1,2,5} 23,50€

mit der kölschen Pumpnickel-Rosinen-Sauce, gebräunte Mandeln, Apfel-Rotkohl & geschmälzten Kartoffelklöße
"Sauerbraten" – special sour marinated beef in a rich raisin-and-pumpnickel sauce, browned almonds, apple red cabbage & grated potato dumplings

"Ex-Kuh" (ca. 400g) 34,60€

gegrilltes Entrecote vom Black Angus Rind (Grain Fed!) mit hausgemachter Kräuterbutter, ofengeschmorter Strauchtomate, Rucola-Parmesan-Salat & Folienkartoffel mit Kräuterschmand
Auf Wunsch auch mit Schmorzwiebeln (zzgl. 2,50€)

Black Angus Steak (approx. 350 g), grain fed, served with homemade herb butter, rocket parmesan salad and baked potatoes with herb sour cream
Extra: braised onions (plus 2.50€)

Argentinisches Rumpsteak ca. 200g 28,90€

mit Folienkartoffel Kräuterschmand an Pfefferrahmsoße
Argentinian rump steak approx. 200g with baked potato, crème fraîche and pepper cream sauce

Lammkoteletts vom Grill ca. 300g 21,40€

mit Limone und Salat
Grilled lamb chop with lime and fresh seasonal salad

Spareribs mit Pommes 14,80€

Spareribs with Belgo fries

Kölsche Leberkäse mit Spiegelei, Zwiebeln und Bratkartoffeln 16,40€

Colognian Meatloaf with fried eggs, onions and fried potatoes

Lachssteak ca. 300g 22,40€

mit gemischtem Salat, Penne auf Koblauch-Riesling-Kräutersauce
Salmon steak with mixed salad, penne and garlic Riesling sauce

Ganze Dorade 19,80€

mit gemischtem Salat, Folienkartoffeln und Kräuterschmand
Whole Sea Bream with mixed salad, baked potato and crème fraîche



Flammekuchen / tarte flambee

Auf dem Holzbrett serviert, rustikal & kross! Served on a wooden board, rustic, crispy!

„Klassisch“ ^{1,8}

– das Elsässer Original! **12,90€**
mit Creme Fraiche, mageren Bauchspeck, Zwiebeln & Käse
“The Original Alsatian” with lean ham, onions and cheese, freshly baked in the oven

„Italiana“ **13,20€**

mit Creme Fraiche, Tomaten, Mozzarella, Rucola & Pesto
“Italian” – with creme fraiche, tomatoes, mozzarella, rocket and pesto

„Caesar Romana“ **13,50€**

mit Creme Fraiche, magerem Bauchspeck, Zwiebeln, Romana, Caesar-Dressing, gehobeltem Parmesan
Auf Wunsch auch gerne mit Serrano Schinken (zzgl. 2,90€)
“Caesar Romana” with creme fraiche, leanbacon, onions, romaine, Caesar dressing, shaved parmesan
On request also with Serrano ham (plus 2.90€)

„Fischmarkt“ ^{1,8} **15,20€**

mit Creme Fraiche, mildgeräucherter Räucherlachs, Eismeershrimps, Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten & frischen Kräutern
“Fish Market” with creme fraiche, mildly smoked salmon, arctic shrimp, spinach, onions, garlic, tomatoes & fresh herbs

„Provencale“ ^{1,8,4} **14,50€**

mit mediterranem Gemüse, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven, eingelegten Peperoni und Schafskäse
With mediterranean vegetables, red onions, olives, pickled bell peppers and feta cheese

„El Rustico“ ^{1,8} **15,50€**

mit Creme Fraiche, Serrano Schinken, Tomaten, Mozzarella, Oliven, Rucola, Pesto & gehobeltem Parmesan
“The Rustic” – with creme fraiche, Serrano ham, tomatoes, mozzarella, olives, rocket, pesto & grated Parmesan

Desserts / Desserts

Das Süße zum Abschluss.

Ofenwarmer Tiroler

Apfelstrudel **8,20€**

mit Bourbon-Vanillesauce
Oven-warm Tyrolean Apple strudel with bourbon vanilla sauce

Ofenwarmes "Sacher" **8,90€**

Schokoladentörtchen mit Orangenmark
Chocolate Tart with orange pulp

Tiramisu

"Classico Siciliana" **7,20€**

Backfrische Kuchen **Stück 6,50€**

nach Tagesangebot
Freshly baked cake

Ex-tra Portion Sahne **1,-€**

Extra portion of cream

Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 12 Jahre) / For our little Guests (up to 12 years old)

6 Hähnchen Nuggets **7,50€**

mit Belgo-Frites rut/wiess

Pasta "Napoli" **6,50€**

Italienische Pasta mit frischen Tomaten-Sugo & Parmesan

Kleines Schnitzel **7,50€**

mit Belgo-Frites rut/wiess

Vegetarische Gerichte Vegane Gericht

Die mit den entsprechenden Zahlen markierten Speisen und Getränke enthalten die folgenden kennzeichnenden Zusatzstoffe:

- 1 – mit Konservierungsstoffen
- 2 – mit Farbstoffen
- 3 – geschwefelt
- 4 – geschwärzt
- 5 – mit Antioxidationsmitteln
- 6 – mit Süßungsmitteln
- 7 – enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 – mit Geschmacksverstärker
- 9 – mit Phosphat
- 10 – koffeinhaltig
- 11 – chininhaltig

RheinZeit
RESTAURANT & BAR

Rhein Zeit Steakhouse & Bar
Am Bollwerk 13-17
50667 Köln

Öffnungszeiten:
So-Do 8:00 Uhr - 1:00 Uhr
Fr, Sa 8:00 Uhr - 2:00 Uhr

Tel. + 49 221 94645326
Mail. info@rheinzeit.de
Web. www.rheinzeit.de