

# FRÜHSTÜCK

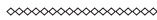
Frisch gepresster Orangensaft	0,20l	4,90
Amsterdamer Frühstück		8,90
2 Pfannkuchen, Spiegeleier, Speck, Ahornsirup		
Bauernfrühstück		6,50
3 Eier <b>wahlweise</b> als Rührei, Omelette oder Spiegeleier mit Baguette		
mit Speck, Schinken oder Mozzarella <sup>(4,5,6)</sup>		je + 1,00
mit Tomaten, Paprika, Pilze oder Rucola		je + 0,70
mit Lachs		+ 3,00
Bayerisches Frühstück		7,90
Paar Weißwürste mit süßem Senf, Brezel & Butter		
Granola Müsli		7,50
<b>wahlweise</b> mit Naturjoghurt oder Sojamilch		
Sportler Frühstück		6,90
Naturjoghurt, Müsli, Honig & Obst		
„Rodensteiner“		7,90
Gouda, Emmentaler, Camembert, Frischkäse, ital. Landschicken, Salami, Kochschinken, Butter & 2 Brötchen <sup>(2,5,6)</sup>		
Skandinavisches Frühstück		8,90
Lachs, Baguette, Obst, Butter & Sahnemeerrettich <sup>(2)</sup>		
Süßes Frühstück		6,90
2 Pfannkuchen mit Puderzucker & Obst		
<b>wahlweise</b> mit Apfelmus, Honig, Marmelade oder Nutella		je + 0,50

## Extras

Butter, Honig, Marmelade, Nutella,		je + 0,50
Brötchen		0,90
Vollkornbrötchen		1,10
Croissant		2,20
Brezel		1,80

---

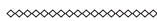
1 mit Farbstoffe, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Geschmacksverstärker,  
4 mit Säuerungsmittel Milchsäure, 5 mit Nitritpökelsalz, 6 mit Phosphat



## SALATE

Beilagensalat grüner Salat, Karotten, Kraut, Tomaten & Gurken	4,50
Gemischter Salat grüner Salat, Karotten, Kraut, Tomaten & Gurken	6,50
Salat Rodensteiner gemischter Salat mit Pute im Sesammantel und Mango Chutney	10,90
Salat mit Ziegenkäse gemischter Salat mit warmem Ziegenkäse, Walnüssen und Feigensenf <sup>(4)</sup>	9,90
Bauernsalat gemischter Salat mit Feta, Oliven, Zwiebeln & Peperoni <sup>(4)</sup>	8,90
Salat mit Champignons Gemischter Salat mit angebratenen Champignons	8,90
Großer gemischter Salat	
mit hausgem. Maultaschen / vegetarischen Maultaschen	9,50
mit Rind	11,50
mit Garnelen	11,50

Alle Salate wahlweise mit einer Senf- Vinaigrette oder Joghurtdressing

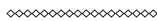


# SPEISEN

Tagessuppe mit Brot	ab 5,00
Bratkartoffeln knusprige Bratkartoffeln mit oder ohne Speck <sup>(5,6)</sup> & Spiegelei mit Kräuterquark	7,50 + 1,00
Rodensteiner Brotzeit Bauernbrot mit hausgemachtem Hummus <b>wahlweise</b> mit Spiegelei & Speck gebratenem Gemüse	7,90 7,90
Garnelenpfanne mit buntem Gemüse und ofenfrischem Baguette	13,90
Gefüllte Pfannkuchen 2 Pfannkuchen <b>wahlweise</b> mit Schinken, Champignons oder Spinat gefüllt, Sahnsoße <sup>(2,4)</sup>	8,50
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln & gemischtem Salat <sup>(1,2)</sup>	9,50
Hausgemachte vegetarische Maultaschen	siehe Tafel
Hausgemachte Maultaschen angebraten, überbacken mit Ei & gemischtem Salat	10,50
Spagetti Caprese mit Kirschtomaten, Mozzarella & Basilikum <sup>(4)</sup>	8,90
Pasta Garnelen Tagliatelle in Tomatenrahmsoße mit Garnelen & Rucola	13,90
Beef penne Pasta mit angebratenen Rinderstreifen, Speck, grünem Pfeffer & Cognacrahmsauce <sup>(4,5)</sup>	12,90
Rumpsteak <b>wahlweise</b> mit Bratkartoffeln, Spätzle, Gemüse oder Salat <sup>(2,5,6)</sup> mit Madagaskar Pfeffersoße, Zwiebelsoße oder Rahmsoße mit Kräuterbutter	18,50 + 1,50 + 1,00
Schweinerücken vom Schwäbisch- Hällischen Landschwein <b>wahlweise</b> mit Bratkartoffeln, Spätzle, Gemüse oder Salat <sup>(2,5,6)</sup> mit Madagaskar Pfeffersoße oder Rahmsoße mit Kräuterbutter	14,50 + 1,50 + 1,00

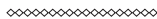
---

1 mit Farbstoffe, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Geschmacksverstärker,  
4 mit Säuerungsmittel Milchsäure, 5 mit Nitritpökelsalz, 6 mit Phosphat



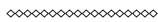
## FLAMMKUCHEN

1. Speck & Zwiebeln	7,50
2. Speck, Zwiebeln & Käse <sup>(4)</sup>	7,90
3. Speck, Zwiebeln, Champignons & Knoblauch	7,90
4. Speck, Schafskäse & Lauch <sup>(4)</sup>	8,50
5. marinierte Zucchini, Tomate, Kräuter & Parmesan	7,90
6. Garnelen, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan <sup>(4)</sup>	9,90
7. Ziegenkäse, Rosmarin, Walnüsse & Honig <sup>(4)</sup>	8,90
8. Lachs, Zwiebeln & Lauch	8,90
9. Camembert, geschmelzte Zwiebeln, Preiselbeere & Walnüsse <sup>(4)</sup>	8,50
10. Spinat & Schafskäse <sup>(4)</sup>	8,50
11. Schafskäse, Oliven & Tomaten <sup>(4)</sup>	8,50
12. Apfel, Zimt & Calvados	7,90



## DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Vanilleeis	5,90
---	------

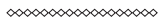


## KAFFEE

Espresso	2,20
Espresso Doppio	3,50
Espresso Macchiato	2,50
Kaffee	2,20
Kaffee Doppio	3,50
Kaffee Corretto	3,60
Kaffee Baileys*	3,60
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	3,00
Latte Macchiato	3,20
Latte Baileys*	4,80
Irish Coffee	4,80

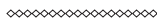
Sojamilch / Hafermilch / laktosefreie Milch + 0,50

Alle Kaffeespezialitäten sind natürlich auch koffeinfrei erhältlich!



## SCHOKOLADE & CO

Chai Latte	3,50
Heisse Schokolade	2,90
Heisse Milch mit Honig	2,40
Heisse Zitrone	3,50
Frische Minze	3,50
Frischer Ingwer	3,50



# TEE

## Früchtetee

Früchteparadies Erdbeer-Aprikosengeschmack	2,40
Kaminfeuer kräftiger Zimtgeschmack	2,40
Türkischer Apfel Ein Hauch von türkischen Basar, heiß und kalt ein fruchtig-süßes Vergnügen	2,40

## Grüntee

China Wuyuan Jasmin weicher, duftiger Jasmin Tee	2,40
Nepal Himalaya View milder, blumig-aromatischer Grüntee	2,40

## Kräutertee

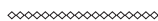
Kamillenblütentee	2,40
Nana Minze erfrischende, helle Tasse	2,40
Pfefferminze	2,40
Opa Harmsen würzig-süße Kräutermischung	2,40

## Rooibusch

Winterzauber fruchtig-süße Aromen, mit Mandel & Cardamonschalen	2,40
Limone-Ingwer Rooitea-Gewürzmischung	2,40

## Schwarztee

Earl Grey Nr.6g	2,40
kräftig, zitrusähnlich, mit Bergamotte	
Darjeeling Nr.9 Himalaya	2,40
duftiger, blumiger Geschmack	
Indian Chai	2,40
kräftige, würzige Schwarztee-Gewürzmischung	



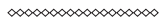
## SOFTDRINKS

Teinacher Gourmet Medium/Naturell	0,25l	2,40
Teinacher Gourmet Medium/Naturell	0,50l	4,20
Afri Cola* ***	0,20l	2,80
Bitter Lemon	0,20l	3,00
Tonic Water**	0,20l	3,50
Coca-Cola* ***	0,20l	2,60
	0,40l	3,60
Coca-Cola Light* ***	0,20l	2,60
	0,40l	3,60
Coca-Cola Zero* ***	0,20l	2,60
Fanta*/Sprite*	0,20l	2,60
Ginger Ale Barrel Aged	0,20l	3,50
Lemonaid		
limette	0,33l	3,60
ingwer	0,33l	3,60
Mezzo Mix* ***	0,20l	2,60
	0,40l	3,60
Orangina*/Rouge*	0,25l	2,90
Crodino*	0,10l	2,80
Süßer Sprudel	0,40l	2,40
Sanbitter*	0,10l	2,80



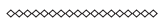
## HAUSGEMACHTES

Eistee (grüner Tee, Johannisbeere, Zitrone)	0,40l	3,90
Cranberry-Minz Eistee	0,40l	3,90
Grapefruitschorle	0,40l	3,90
Ingwer-Minz Schorle	0,40l	3,90
Rosmarin-Holunder Schorle	0,40l	3,90



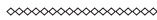
## SÄFTE / NEKTARE

Apfel	0,20l	2,80
Apfel naturtrüb	0,20l	2,80
Banane	0,20l	2,80
Cranberry	0,20l	2,80
Johannisbeere	0,20l	2,80
Kirsche	0,20l	2,80
Mango	0,20l	2,80
Maracuja	0,20l	2,80
Orange	0,20l	2,80
Traubensaft (rot)	0,20l	2,80
Kiba	0,20l	2,80
Saftschorle klein	0,20l	2,60
Saftschorle groß	0,40l	3,80



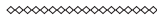
## BIER

Bitburger Pils Alkoholfrei	0,33l	2,80
Bitburger Pils vom Fass	0,30l	2,80
	0,50l	3,80
Heineken	0,25l	2,80
Ketterer Gold Privat vom Fass	0,30l	2,80
	0,50l	3,80
Ketterer Black Forest Ale	0,33l	3,20
Ketterer 1888 Naturtrüb	0,33l	3,20
Paulaner Hefe Alkoholfrei	0,50l	3,50
Paulaner Hefe vom Fass	0,30l	2,80
	0,50l	3,80
Stiftungsbräu Hell vom Fass	0,30l	2,80
	0,50l	3,80
Paulaner Dunkel	0,50l	3,50
Paulaner Kristall	0,50l	3,50
Heferadler	0,50l	3,60
Colaweizen* ***	0,50l	4,20
Radler	0,30l	2,60
	0,50l	3,60



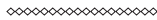
## CHAMPAGNER

Lanson Champagne Brut	0,75l	80,-
Ruinart Brut Rosé	0,75l	120,-



## SEKT/PROSECCO/SPRITZ

Prosecco	0,10l	4,00
	0,75l	24,00
Prosecco auf Eis	0,20l	5,80
Aperol Spritz*	0,20l	6,00
Prosecco, Aperol*, Soda, Orange		
Hugo	0,20l	6,00
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda, Limette		
Italicus Spritz	0,20l	7,50
Prosecco, Bergamotenlikör, Soda, Zitrone		
Inge	0,20l	6,00
Prosecco, Ingwersirup, Soda, Zitrone, Rosmarin		
Berta	0,20l	6,50
Prosecco, Belsazar Wermut rose, Tonic Water, Grapefruit, Minze		
Sommerschorle	0,20l	5,50
Metzger Riesling, Aperol*, Soda, Zitrone		



# WEIN

## Weißwein

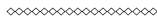
Unsere Weißweine beziehen wir vom GaultMillau prämierten Weingut Metzger in Grünstadt-Asselheim / Nordpfalz.

	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Flasche</b>
Chardonnay Jung, knackig und spritzig, milde Säurestruktur	3,50	6,00	0,75l/ 19,50
Grauburgunder stattlicher Körper, reifer Apfel, Nüsse, Birnen	3,20	5,50	0,75l/ 18,50
Riesling (Well Done) mineralisch, saftig, Grapefruit, Apfel	3,50	6,00	0,75l/ 19,50
Sauvignon Blanc saftig, klar und Ausdrucksstark, Holunderblüten und Stachelbeere	3,20	6,50	0,75l/ 21,00

## Rosé / Weißherbst

Spätburgunder Weißherbst Durbacher Winzergenossenschaft, Baden / Deutschland	3,00	5,00	1l/ 21,00
Syrah Rosé Cheval d'or / Frankreich Volles Aroma von Himbeeren und Kirschen	3,00	5,00	1l/ 21,00
Metzger Pink Rose			0,75l/ 23,00

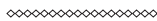




## LONGDRINKS

Bacardi Cola* ***	7,50
Bacardi Black Cola* ***	7,50
Ballantines Cola* ***	7,50
Campari Orange*	7,50
Campari Soda*	7,50
Gin Tonic**	siehe Ginkarte 
Havana Club Cola* ***	7,50
Italicus Tonic**	8,50
Jack Daniel's Cola* ***	7,50
Jim Beam Cola* ***	7,50
Pimms No.1 Cup	7,80
Wodka Lemon**	7,80
Wodka Tonic **	7,80
Wodka Red Bull***	7,80

Alle Longdrinks werden mit 5cl Spirituose serviert



# COCKTAILS

## Klassiker

Cosmopolitan	8,00
Wodka citron, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft	
Cuba Libre	7,50
brauner Rum, Limette, Cola* ***	
Espresso Martini	8,50
Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Zuckersirup	
Long Island Iced Tea	9,00
Cointreau, Rum, Gin, Wodka, Lime Juice, O-Saft, Cola* ***	
Negroni	8,00
Antica Formula Wermut, Campari*, Gin, Zitrone	
Watermelon Man	8,50
Wodka, Wassermelonelikör, Grenadine*, O-Saft, Zitronensaft	
White Russian	8,00
Wodka, Kaffeelikör, Sahne	

## Lieblinge

Manni Margarita	8,50
weißer Botucal Rum, weißer Wermut, Limettensaft, Rosmarin	
Bastard	8,50
Antica Formula Wermut, Aqua Monaco Bio Tonic, Zitrone	
Honey Bunny	8,00
Prosecco, Berliner Brandstifter Gin, Limette, Honig	
Herr Richter	10,00
Botucal Rum, roter Wermut Zitronensaft, Honig, Orangensaft, Minze	
Pink Paloma	9,00
Tequila, Aperol, Pink Grapefruit, Limettensaft, Agavendicksaft, Soda*	

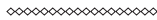
Elderflower Smash	9,00
Vodka, Holunderblütensirup, Limettensaft, Basilikum, Minze	
La Grande Chartreuse	10,00
Chartreuse grün, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß	
Whizz Khalua	9,50
Bourbon, Kaffeelikör, Minze, Zitronensaft, Zuckersirup**	

### **Sour & Fizz**

Aperol Sour	8,00
Aperol*, Orangensaft, Zitrone, Zuckersirup	
Gin Sour	8,50
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß, Limette	
Laphroaig Smokey Sour	11,50
Laphroig Whiskey, naturtrüber Apfelsaft, Zitrone, Zuckersirup, Walnussbitter	
Mezcal Sour	10,00
Vida Mezcal, Limettensaft, Agavendicksaft, Eiweiß	
Pisco Sour	10,00
Barsol Pisco, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiß	
Whiskey Sour	9,00
Four Roses Bourbon, Zitrone, Zuckersirup, Eiweiß, Bitters	
Jamaican Sour	9,00
Appleton Estate Rum, Limettensaft, Agavendicksaft, Schokoladenbitter, Minze	
Elderflower Fizz	8,00
Vodka, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Soda	
Sloe Gin Fizz	8,50
Schlehen Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Grapefruit, Soda	

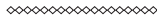






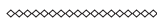
## APERITIF

Campari* 25 %	4cl	4,50
Pernod Wasser 40 %	4cl	4,50
Belsazar		
Red 18%	4cl	4,90
Rose 17,5%	4cl	4,90
White 18%	4cl	4,90
Dry 19%	4cl	4,90
Martini		
Bianco 15 %	4cl	4,50



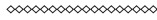
## BRÄNDE & GRAPPA

Prinz alter Bodenseeapfel Holzfass 41 %	2cl	4,00
Prinz alte Kirsche Holzfass 41 %	2cl	4,00
Prinz alte Marille Holzfass 41 %	2cl	4,00
Prinz alte Waldhimbeere Holzfass 41 %	2cl	4,00
Senft Birne Hommage 33 %	2cl	4,50
Senft Williams Birne Edelfass Holzfass 40 %	2cl	4,50
Nonino Grappa Chardonnay 41 %	2cl	4,50
Nonino Grappa Moscato 41 %	2cl	4,50



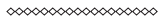
## BRANDY & COGNAC

Osborne Veterano Brandy 36 %	4cl	4,50
Luis Felipe Gran Reserva 60 Jahre 40 %	4cl	15,00
Hennessy Fine de Cognac 40 %	4cl	7,00
Rémy Martin V.S.O.P. 40 %	4cl	6,00



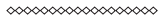
## RUM

Appleton Estate Rare Blend, 12y, Jamaica	4cl	6,50
Diplomático Reserva Exclusiva, 8y, Venezuela	4cl	7,00
El Dorado, 12y, Guyana	4cl	7,00
Havanna, 7y, Cuba	4cl	6,00
Ophimus, 15y, DomRep	4cl	9,50
Plantation, 2001, Jamaica	4cl	6,50
Plantation, 2005, Guyana	4cl	8,00
Plantation, 2002, Panama	4cl	6,50
Plantation, 2001, Trinidad	4cl	7,00
Ron Zacapa, 15y, Guatemala	4cl	7,00
Ron Zacapa, 23y, Solera Gran Reserva, Guatemala	4cl	12,00



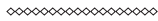
## BOURBON

Bulleit	4cl	5,50
Four Roses	4cl	5,00
Jack Daniels	4cl	5,00
Jim Beam	4cl	5,00
Marker's Mark	4cl	6,00
Woodford Reserve	4cl	7,00



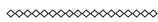
## SCOTCH

Ballantine's	4cl	4,50
Canadian Club	4cl	4,50
Chivas Regal	4cl	5,50
Johnnie Walker Red	4cl	4,50
Johnnie Walker Black	4cl	5,50



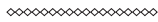
## RYE

1776 Rye	4cl	7,50
Bulleit Rye	4cl	5,50



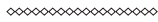
## MALTS

Ardberg 10y, Islay	4cl	6,50
Dalwhinnie, 15y, Highlands	4cl	7,50
Glenfiddich, 12y, Speyside	4cl	6,50
Glenkinchie, 12y, Lowlands	4cl	7,50
Glenlivet, 12y, Speyside	4cl	8,00
Glenmorangie, Highlands	4cl	7,50
Highland Park, 12y, Islands, Orkney	4cl	7,50
Laphroaig, 10y, Islay	4cl	7,50
Springbank, 10y, Campeltown	4cl	9,00
Talisker, 10y, Islands, Isle of Skye	4cl	7,50



## JAPAN

Akashi Blended Whisky	4cl	8,00
Nikka from the barrel	4cl	9,00



## IRISH

Jameson	4cl	4,50
Tullamore Dew	4cl	4,50

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag	ab 10 Uhr durchgehend geöffnet
Sonntag	geschlossen
Feiertag	nach Aushang

### Küche

Montag bis Freitag	11.30 bis 14 Uhr 17.30 bis 22 Uhr
Samstag	17.30 bis 22 Uhr

### Frühstück

Montag bis Freitag	10 bis 11.30 Uhr
Samstag	10 bis 13 Uhr
Feiertag	nach Aushang

KARTENZAHLUNG MÖGLICH

Telefon 07231/2817132  
[www.rodensteiner.de](http://www.rodensteiner.de)  
[facebook.com/cafebarrodensteiner](https://facebook.com/cafebarrodensteiner)  
Instagram: [cafe\\_bar\\_rodensteiner](https://instagram.com/cafe_bar_rodensteiner)

### Café/Bar Rodensteiner

Widmaier & Burkhardt GbR  
Bleichstraße 90  
75173 Pforzheim