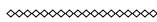


# FRÜHSTÜCK

Frisch gepresster Orangensaft	0,20l	5,20
Amsterdamer Frühstück		8,90
2 Pfannkuchen, Spiegeleier, Speck, Ahornsirup		
Bauernfrühstück		7,90
3 Eier <b>wahlweise</b> als Rührei, Omlette oder Spiegeleier mit Baguette		
mit Speck, Schinken oder Mozzarella <sup>(4,5,6)</sup>	je +	1,30
mit Tomaten, Paprika, Pilze oder Rucola	je +	1,00
mit Lachs		+ 4,00
Bayerisches Frühstück		8,90
Paar Weißwürste mit süßem Senf, Brezel & Butter		
Skandinavisches Frühstück		11,90
Lachs, Baguette, Obstvariation, Butter & Sahnemeerrettich (2)		
Italienisches Frühstück		11,50
Obstvariation, Mozzarella mit Tomate , Mailänder Salami, Butter, Marmelade, Honig & 2 Brötchen		
Französisches Frühstück		11,50
Obstvariation, Käse Auswahl, Walnüsse, Butter, Marmelade, Honig, Brötchen & Croissant		
Vegetarisches Frühstück		11,50
Gegrilltes Gemüse, Obstvariation, Avocado & Auberginencreme, Olivenpaste, Marmelade, Honig & 2 Brötchen		
Toast Benedict		11,00
2 Scheiben Toast, Speck, Tomate, 2 pochierte Eier & Sauce Hollandaise + Avocado		

## Extras

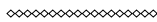
Butter, Honig, Marmelade, Nutella,	je +	0,50
Brötchen		1,20
Vollkornbrötchen		1,40
Croissant		2,60
Brezel		2,20



## SALATE

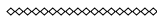
Beilagensalat grüner Salat, Karotten, Kraut, Tomaten & Gurken	5,50
Gemischter Salat grüner Salat, Karotten, Kraut, Tomaten & Gurken	7,50
Salat Rodensteiner gemischter Salat mit marinierten Putenstreifen	13,50
Salat mit Ziegenkäse gemischter Salat mit warmem Ziegenkäse und Walnüssen <sup>1</sup>	12,90
Bauernsalat gemischter Salat mit Feta, Oliven, Zwiebeln & Peperoni <sup>4)</sup>	10,90
Salat mit Champignons Gemischter Salat mit angebratenen Champignons	10,90
Großer gemischter Salat	
mit gebratenem Gemüse	10,90
mit hausgem. Maultaschen / vegetarischen Maultaschen	12,50
mit Rind	14,90
mit Garnelen	14,90

Alle Salate wahlweise mit einer Senf-Vinaigrette oder Joghurtdressing



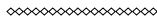
## VORSPEISEN

Tagessuppe	ab 6,00
Hausgemachte Kartoffelrösti mit Räucherlachs & Salatbouquet	10,50



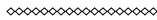
# SPEISEN

Bratkartoffeln	8,50
knusprige Bratkartoffeln mit oder ohne Speck <sup>(5,6)</sup> und Spiegelei mit Kräuterquark	+ 1,00
Garnelenpfanne	15,90
mit buntem Gemüse und ofenfrischem Baguette	
Kartoffel Gnocchi	14,50
in Salbeibutter mit Kirschtomaten	
Käsespätzle	12,50
mit geschmelzten Zwiebeln & gemischtem Salat <sup>(4,2)</sup>	
Hausgemachte vegetarische Maultaschen	siehe Tafel
Hausgemachte Maultaschen	13,50
angebraten, überbacken mit Ei & gemischtem Salat	
Hausgemachte Maultaschen	13,50
mit geschmelzten Zwiebeln & Kartoffelsalat	
Pasta Garnelen	16,50
Tagliatelle in Tomatenrahmsauce mit Garnelen & Rucola	
Beef Penne	16,50
Pasta mit angebratenen Rinderstreifen, Speck, grünem Pfeffer & Cognacrahmsauce <sup>(4,5)</sup>	
Frisches Lachsfilet	19,50
auf Lauchgemüse mit Kräuterreis	
Wiener Schnitzel vom Kalb	23,00
mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren	
Rumpsteak	24,00
<b>wahlweise</b> mit Bratkartoffeln, Spätzle, Gemüse oder Salat <sup>(2,5,6)</sup>	
mit Madagaskar Pfeffersauce, Zwiebelsauce oder Rahmsauce	+ 1,50
mit Kräuterbutter	+ 1,00
Schweinerücken vom Schwäbisch- Hällischen Landschwein	16,50
<b>wahlweise</b> mit Bratkartoffeln, Spätzle, Gemüse oder Salat <sup>(2,5,6)</sup>	
mit Madagaskar Pfeffersauce oder Rahmsauce	+ 1,50
mit Kräuterbutter	+ 1,00



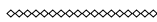
## FLAMMKUCHEN

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



## DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Vanilleeis	6,50
Schokotarte mit Mandeleis & frischen Früchten	7,50

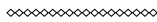


## KAFFEE

Espresso	2,30
Espresso Doppio	3,80
Espresso Macchiato	2,60
Kaffee	2,50
Kaffee Doppio	3,80
Kaffee Corretto	4,50
Kaffee Baileys*	4,50
Cappuccino	3,20
Milchkaffee	3,40
Latte Macchiato	3,50
Latte Baileys*	5,00
Irish Coffee	5,00

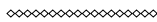
Hafermilch / laktosefreie Milch + 0,50

Alle Kaffeespezialitäten sind natürlich auch koffeinfrei erhältlich!



## SCHOKOLADE & CO

Chai Latte	3,80
Heisse Schokolade	3,20
Heisse Milch mit Honig	2,50
Heisse Zitrone	3,80
Frische Minze	3,80
Frischer Ingwer	3,80



# TEE

## Früchtetee

Früchteparadies Erdbeer-Aprikosengeschmack	2,50
Kaminfeuer kräftiger Zimtgeschmack	2,50
Türkischer Apfel Ein Hauch von türkischen Basar, heiß und kalt ein fruchtig-süßes Vergnügen	2,50

## Grüntee

China Wuyuan Jasmin weicher, duftiger Jasmin	2,50
Nepal Himalaya View milder, blumig-aromatischer Grüntee	2,50

## Kräutertee

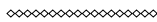
Kamillenblütentee	2,50
Nana Minze erfrischende, helle Tasse	2,50
Pfefferminze	2,50
Opa Harmsen würzig-süße Kräutermischung	2,50

## Rooibusch

Winterzauber fruchtig-süße Aromen, mit Mandel & Cardamonschalen	2,50
Limone-Ingwer Rooitea-Gewürzmischung	2,50

## Schwarztee

Earl Grey Nr.6g kräftig, zitrusähnlich, mit Bergamotte	2,50
Darjeeling Nr.9 Himalaya duftiger, blumiger Geschmack	2,50
Indian Chai kräftige, würzige Schwarztee-Gewürzmischung	2,50



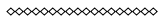
## SOFTDRINKS

Teinacher Gourmet Medium / Naturell	0,25l	2,60
Teinacher Gourmet Medium / Naturell	0,50l	4,60
Afri Cola* ***	0,20l	3,00
Bitter Lemon	0,20l	3,50
Tonic Water**	0,20l	3,50
Coca-Cola* ***	0,20l	3,00
	0,40l	4,10
Coca-Cola Light* ***	0,20l	3,00
	0,40l	4,10
Coca-Cola Zero* ***	0,20l	3,00
Fanta* / Sprite*	0,20l	3,00
Ginger Ale	0,20l	3,50
Mezzo Mix* ***	0,20l	3,00
	0,40l	4,10
Paulaner Spezi* ***	0,33l	3,80
Orangina* / Rouge*	0,25l	3,40
Crodino*	0,10l	3,00
Guaven Limonade Lemongras / Yuzu	0,33l	3,80
Süßer Sprudel	0,40l	2,80
Sanbitter*	0,10l	3,00

### Hausgemachtes

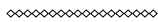
Eistee (grüner Tee mit Johannisbeere & Zitrone)	0,40l	4,40
Cranberry-Minz Eistee	0,40l	4,40
Grapefruitschorle	0,40l	4,40
Ingwer-Minz Schorle	0,40l	4,40
Rosmarin-Holunder Schorle	0,40l	4,40





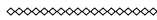
## SÄFTE / NEKTARE

Apfel	0,20l	3,20
Apfel naturtrüb	0,20l	3,20
Banane	0,20l	3,20
Cranberry	0,20l	3,20
Johannisbeere	0,20l	3,20
Kirsche	0,20l	3,20
Maracuja	0,20l	3,20
Orange	0,20l	3,20
Traubensaft (rot)	0,20l	3,20
Kiba	0,20l	3,20
Saftschorle klein	0,20l	3,00
Saftschorle groß	0,40l	4,40



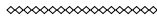
## BIER

Alpirsbacher Kleiner Mönch	0,33l	3,30
Bitburger Pils Alkoholfrei	0,33l	3,30
Bitburger Pils vom Fass	0,30l 0,50l	3,30 4,40
Ketterer Gold Privat vom Fass	0,30l 0,50l	3,30 4,40
Ketterer Black Forest Ale	0,33l	3,30
Ketterer 1888 Naturtrüb	0,33l	3,30
Paulaner Hefe Alkoholfrei	0,50l	4,00
Paulaner Hefe vom Fass	0,30l 0,50l	3,30 4,50
Erdinger Brauhaus Helles vom Fass	0,30l 0,50l	3,30 4,40
Paulaner Dunkel	0,50l	4,00
Paulaner Kristall	0,50l	4,00
Heferadler	0,50l	3,90
Colaweizen* ***	0,50l	4,20
Radler	0,30l 0,50l	2,90 3,90



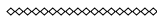
## CHAMPAGNER

Lanson Champagne Brut	0,75l	90,00
Ruinart Brut Rosé	0,75l	140,00



## SEKT/PROSECCO/SPRITZ

Prosecco	0,10l	4,20
	0,75l	26,00
Prosecco auf Eis	0,20l	6,00
Aperol Spritz*	0,20l	6,50
Prosecco, Aperol*, Soda, Orange		
Hugo	0,20l	6,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda, Limette		
Italicus Spritz	0,20l	7,50
Prosecco, Bergamotenlikör, Soda, Zitrone		
Inge	0,20l	6,50
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	4,00	6,80	0,75l/ 21,00
Grauburgunder stattlicher Körper, reifer Apfel, Nüsse, Birnen	4,00	6,80	0,75l/ 21,00
Riesling (Well Done) mineralisch, saftig, Grapefruit, Apfel	4,00	6,80	0,75l/ 21,00
Sauvignon Blanc saftig, klar und Ausdrucksstark, Holunderblüten und Stachelbeere	4,00	6,80	0,75l/ 21,00

## Rosé / Weißherbst

Spätburgunder Weißherbst Durbacher Winzergenossenschaft, Baden / Deutschland	3,80	6,00	1l/ 26,00
Rosé Weingut Klenert / Kraichtal-Münzesheim Rote Früchte, kräftige Roséfarbe	4,00	6,80	0,75l/ 21,00
Metzger Pink Rose			0,75l/ 23,00

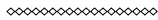
<b>Rotwein</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Flasche</b>
Cuvee Löfflerin Weingut Phillip Plag / Kraichgau - trocken	4,00	6,80	0,7l/ 21,00
Il Pumo Primitivo San Marzano / Italien - mittelkräftig, rote Früchte, Nelke, Pfeffer, Mokka	4,00	6,80	0,7l/ 21,00
Rioja Aradon, Vinicola Riojana de Alcanadre / Spanien - kräftiges, fruchtbetontes Aroma	3,80	6,50	0,7l/ 19,50

oooooooooooooooo


## **WEINSCHORLE**

Weissweinschorle (Riesling)	0,2l	4,50
Rotweinschorle (Trollinger)	0,2l	4,50
Roseweinschorle	0,2l	4,80

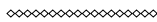
Alle offenen Weine sind auch als Weinschorle erhältlich.  
Preise auf Anfrage.



## LONGDRINKS

Bacardi Cola* ***	8,00
Bacardi Black Cola* ***	8,00
Ballantines Cola* ***	8,00
Campari Orange*	8,00
Campari Soda*	8,00
Gin Tonic**	siehe Ginkarte 
Havana Club Cola* ***	8,00
Italicus Tonic**	8,00
Jack Daniel's Cola* ***	8,00
Jim Beam Cola* ***	8,00
Pimms No.1 Cup	8,00
Wodka Lemon**	8,00
Wodka Tonic **	8,00

Alle Longdrinks werden mit 5cl Spirituose serviert



# COCKTAILS

## Klassiker

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

## Lieblinge

Pineapple Pusher	11,00
Plantation Fancy Pineapple Rum, Limettensaft, Ananassaft, Zuckersirup	
Bastard	8,50
Antica Formula Wermut, Aqua Monaco Bio Tonic, Zitrone	
Honey Bunny	9,00
Prosecco, Berliner Brandstifter Gin, Limette, Honig	
Herr Richter	11,00
Botucal Rum, roter Wermut Zitronensaft, Honig, Orangensaft, Minze	
Pink Paloma	10,00
Tequila, Aperol, Pink Grapefruitsaft, Limettensaft, Agavendicksaft, Soda	

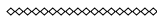
Elderflower Smash	9,00
Vodka, Holunderblütensirup, Limettensaft, Basilikum, Minze	
Chartreuse Swizzle	10,50
Chartreuse grün, Ananassaft, Limettensaft, Rumlikör	
Whizz Khalua	9,50
Bourbon, Kaffeelikör, Minze, Zitronensaft, Zuckersirup**	

### **Sour & Fizz**

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

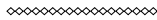






## APERITIF

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

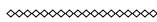


## BRÄNDE & GRAPPA

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

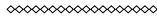
### The Waters Distillery – Pforzheim-Würm

Zwetschge 42%	2cl	4,80€
Alpenkräuter 42%	2cl	4,80€
Bio Birnenlese 36%	2cl	4,80€
Walnusslikör 26,5%	2cl	4,80€



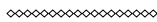
## BRANDY & COGNAC

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



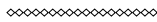
## RUM

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
Ron Zacapa, 23y, Solera Gran Reserva, Guatemala	4cl	12,00



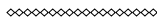
## BOURBON

Bulleit	4cl	6,00
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



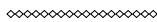
## SCOTCH

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



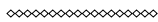
## RYE

1776 Rye	4cl	7,50
Bulleit Rye	4cl	6,00



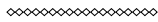
## WHISKY

The Waters Distillery		
Toolmaker, Single Grain Whisky 5y.	4cl	12,00



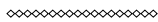
## MALTS

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



## JAPAN

Akashi Blended Whisky	4cl	9,00
Nikka from the barrel	4cl	10,00



## IRISH

Jameson	4cl	5,00
Tullamore Dew	4cl	5,00

## 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