

# Rheinische Küche

## Vorspeisen

(Starters)

### kalt

#### **Käsebrett**

Camembert und Goudawürfel garniert mit pikantem Paprikapulver, roter Zwiebel und Essiggurke. Dazu reichen wir frisches Baguettebrot. 8,90€

(Cheese cubes with paprika powder, onions, pickle and fresh bread)

#### **Kräuterschmand**

Würziger Schmand-Dip mit frischer Paprika, Knoblauch und Petersilie. 5,90€

Dazu reichen wir frisches Baguettebrot.

(german sour cream with fresh paprika, garlic and parsley)

### warm

#### **Deftige Gulaschsuppe**

Mit Rind und Schweinefleisch sowie Zwiebel-Paprikaeinlage.

Dazu reichen wir frisches

Baguettebrot. 6,90€

#### Wahlweise auch als Hauptgang

8,90€

(Homemade roast- soup with beef, pork, onions and paprika. We served with homemade bread)

#### **Camembert**

Gebackener Camembert mit Thymianhonig und Preiselbeeren.

Dazu reichen wir frisches

Baguettebrot. 8,90€

(baked camembert with thymehoney and cranberries)

# Salate

(Salad).

## **Frischer Sommersalat**

Verschiedene Blattsalate, Gurke, Tomate,  
Streifen von der roten Zwiebel, Oliven und Paprika.  
Dazu Joghurdressing oder Essig-Öl-Vinaigrette  
9,90€

Kleiner Sommersalat als Beilage

4,90€

## **Wahlweise mit**

In Kräuterbutter gebratenen Champignons

11,90€

•

Tranchen vom gegrillten Hähnchenbrustfilet

13,90€

•

Gebratenem Lachsfilet vom Grill

15,90€

•

Knusprigen Schnitzelstreifen

13,90€

•

Käse und gekochtem Schinken

12,90€

•

Thunfisch

12,90€

(Green salad with tomatoes, cocumber, onions,, olives and paprika. Optinally with grilled mushrooms,  
grilled chickenbreast, grilled salmon or stripes of crispy fried pork, cheese and ham or tuna)

## **Frischgebackene Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert**

(German tarte)

### **Flammkuchen „Elsass“**

mit Speck, roten Zwiebeln und Käse überbacken

9,90€

(Tarte with soure cream, bacon, onions and cheese)

### **Flammkuchen „Klassik“**

### **Flammkuchen „Klassik“**

mit Kochschinken, roten Zwiebeln und Käse

überbacken 9,90€

(Tarte with soure cream, ham, onions and cheese)

### **Flammkuchen „Parma“**

mit Champignons, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

11,90€

(Tarte with soure cream, parma ham, rucola and parmesan)

## **Regionale Küche**

(Local cuisine)

### **Rheinischer Sauerbraten „nach Oma´s Rezept“**

Zarter Rinderbraten, geschmort in einer dunklen Rosinensauce,  
mit Butterspätzle und Apfelrotkohl

15,90€

(Fried beef roast in a dark beef-rosin sauce, with apple red cabbage and german pasta)

### **Geschmorte Rinderbäckchen**

Butterzart gegart in Rotwein-Schalotten-Jus, angerichtet mit  
Sahnekartoffelpüree

17,90€

(Beef cheeks cooked in red-wine sauce, served with mashed potatoes.)

### **Bauernsülze**

Sülze in Riesling-Aspik, dazu Servieren wir knusprige Bratkartoffeln,  
Remouladensauce und Gewürzgurke.

11,90€

(Simmer in riesling-aspic, pickled cucumbers and crispy fried potatos with remoulade)

### **Bratkartoffel-Pfanne**

In der Eisenpfanne servieren wir knusprige Bratkartoffeln mit  
Marktgemüse, obendrauf Grillspeck und zwei Spiegeleier.

12,90€

(Fried potatoes with market vegetables, grill-bacon and two fried eggs)

### **Rinderleber Forstmeister**

Gebratene Streifen von der Rinderleber, Champignons und Zwiebeln  
in einer kräftigen Bratensauce. Angerichtet auf Sahne-Kartoffelpüree.

15,90€

(Fried beef liver in butter, dressed on cream potato puree wit fried omions and roast souce)

### **Rheinländisches Nationalgericht „Himmel und Ääd“**

Kross gebratene Leber-und Blutwurst, angerichtet auf  
Sahne-Kartoffelpüree dazu Anfelkompott und Zwiebelstrob

### **Rheinlandisches Nationalgericht „Himmel und Aad“**

Kross gebratene Leber- und Blutwurst, angerichtet auf Sahne-Kartoffelpüree dazu Apfelkompott und Zwiebelstroh.

13,90€

(Fried blood and liver sausage, with mash potatoes, apple compote and fried onions)

### **Currywurst „Wacht am Rhein“**

Gegrillte Bratwurst mit hausgemachter Zigeuner-Curry-Sauce, und goldgelben Pommes.

9,80€

(Roast sausage in homemade gypsy curry sauce with fries)

### **Pfälzer Grill Bratwürste**

Zwei gegrillte Bratwürste mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Sahne-Kartoffelpüree.

11,90€

(Two grilled sausages with fried onions, homemade sauerkraut and mush potatoes)

### **Hunsrücker Spießbraten**

Vom Schweinenacken, gefüllt mit Speck und Zwiebeln in einer kräftigen Bratensoße, angerichtet mit geschmorten Zwiebeln und goldgelben Pommes.

13,90€

(Spit roast, stuffed with bacon and onions, dark malt beer sauce, fried onions and fries)

## **Saftiges vom Grill**

### **Der Koblenzer „Seilbahn-Teller“**

Gegrilltes Schweinefilet, Pfälzer Bratwurst vom Rost, Hähnchenbrustfilet und gebratenen Schmorzwiebeln. Dazu reichen wir goldgelbe Pommes.

17,90€

(Grilled pork, sausage and chicken with fried onions and fries)

### **Schweinemedallions vom Grill**

Drei Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce, Paprikagemüse und Bratkartoffeln.

18,90€

(Grilled pork cutlets with cream-mushroom sauce, paprika vegetable and fried potatoes)

## **Saftiges Rumpsteak (270g) Natur**

**Wahlweise mit**

Natur

20,90€

•

Kräuterbutter

21,90€

•

21,90€

Krauterbutter

•  
Champignon-Rahm-Soße

22,90€

•  
Pfeffer-Rahm-Soße

22,90€

•  
Schmorzwiebeln

22,90€

**Zu all unseren Rumpsteaks servieren wir  
goldgelbe Pommes, Kroketten oder Bratkartoffeln.**

(grilled beefsteak 270g optional with garlic butter, cream-mushroom sauce, fried onions or  
pepper sauce.

We served with fries, croquettes or fried potatoes)

## **Rumpsteak mal anders ...**

### **Fetzen vom Roastbeef**

In der Pfanne kurz gebraten und abgelöscht mit Braten-Rahmsauce  
nach Art des Hauses. Dazu servieren wir unsere knusprigen Bratkartoffeln.

21,90€

(Fried strpes of argentinien roast beef, blaches with roast sauce. Served with fried potatoes)

## **Fischgerichte**

(Fish)

### **Rheinischer Hering**

Filets vom Hering in einer Jogurt-Sahne-Sauce mit Äpfeln, Gurken,  
Zwiebeln und knusprige Bratkartoffeln.

11,90€

(Filets of herring in a yogurt cream sauce wit apples, cucumbers and onions. Served with fried  
potatoes)

### **Backfisch vom Seelachs**

Grätenfreies Seelachsfilet im Bierteig frittiert mit Salatbeilage,  
Remouladendip und goldgelben Pommes.

13,90€

(Deep fried fish filet with lemon, remoulade sauce and fries)

### **Garnelen-Pfännchen**

In Knoblauch-Öl und Rosmarin gebratene Garnelen und Oliven.  
Dazu servieren wir goldgelbe Pommes und Aioli-Creme.

16,90€

(Fried shrimp in garlic-oil with olives. Served with frensh fries and aioli-creme)

### **Gebratenes Zanderfilet**

### **Gebratenes Zanderfilet**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit einer leichten Dijon-Senf-Sauce.

Angerichtet auf Kartoffel-Spinat-Parmesanpüree.

21,50€

(fried pikeperch filet with a light dijon-mustrad sauce. Served on potato-spinach-parmesan puree)

## **Unsere Schnitzel vom Schwein**

(Typical german crispy fried pork)

### **Schnitzel Wiener Art**

Paniertes Schnitzel mit Zitrone

13,90€

(Nature)

### **Pfefferrahm-Schnitzel**

Mit einer pikanten Pfeffer-Rahm-Soße

14,90€

(Piquant pepper-cream sauce)

### **Zwiebel-Schnitzel**

Mit Schmorzwiebeln und Bratensauce

14,90€

(Fried onions and roast sauce)

### **Jäger-Schnitzel**

Mit frischen Rahmpilzen

14,90€

(Fresh creamy mushroom sauce)

### **Zigeuner-Schnitzel**

Mit hausgemachter Paprikasauce

14,90€

(Typical german red paprika-curry sauce)

### **Bauern-Schnitzel**

Mit Spiegelei, Speck und Bratensauce

15,90€

(Fried egg, crispy bacon and roast sauce)

### **Meister-Schnitzel**

Mit gekochtem Schinken, Rahmchampignons und Käse überbacken

16,90€

(Ham, creamy mushroom sauce, gratiniert with cheese)

**Zu all unseren Schnitzeln servieren wir unsere  
goldgelben Pommes.**

(All schnitzel served with fries)

## Vegetarisch

(Vegetaria)

### **Spätzle in Käserahm**

Leckere Butterspätzle serviert in der Eisenpfanne mit Käserahm und gedünsteten Zwiebeln.

9,90€

(German pasta with cheesecream - sauce and fried onions)

## Für unsere kleinen Gäste

(Kids menu)

### **Wikinger-Teller**

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes oder Kroketten

7,90€

(Fried crispy pork with fries or croquettes)

### **Uboot-Teller**

Leckere Bratwurst mit Pommes oder Kroketten

6,90€

(Grilled german sausage with fries or croquettes)

### **Piraten-Teller**

Kross gebratene Fischstäbchen mit Pommes oder Kroketten

7,90€

(Fried crispy fish filets with fries or croquettes)

# Italia

## Vorspeisen

(Starters)

**kalt**

### **Bruschetta**

Goldgelb geröstetes Brot mit Knoblauchöl bestrichen und Tomatenwürfeln

6,90€

(Roasted bread with garlic oil and fresh tomatoes)

Goldgelb geröstetes Brot mit Knoblauchöl bestrichen und Tomatenwürfeln  
6,90€

(Roasted bread with garlic-oil and fresh tomatoes)

### **Carpaccio vom Rind**

Rohes Rinderfilet hauchdünn geschnitten.

Garniert mit Rucola und Parmesan.

10,90€

(raw beef filet, thinly sliced. Garnished with rucola and parmesan)

### **Pizza Pane**

Frisch gebackenes Pizzabrot bestrichen mit Olivenöl und Oregano

4,90€

(Fresh beaked breth with olive oil and oregano)

### **Eingelegte Oliven**

In Knoblauchöl eingelegte Oliven mit unserem frischen Baguettebrot

6,90€

(Olives in garlic-oil, served with homemade bread)

## **warm**

### **Tomatencremesuppe**

Fruchtige Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Sahne  
verfeinert

5,90€

(Fruity tomato soap with fresh basil and cream)

Wahlweise auch als Hauptgang

7,90€

(Optionally also as a main course)

## **Pasta**

### **Spaghetti Bolognese**

Mit feiner, herzhafter Tomaten-Fleischaube und Parmesanhaube

10,90€

(Spaghetti with fresh tomato meat sauce)

### **Spaghetti Carbonara**

Rauchspeckwürfel in Butter gebraten würziger Sahnesauce.

10,90€

(Spaghetti with fried bacon, butter and cream-sauce)

### **Spaghetti Frutti di Mare**

Meeresfrüchte in einer fruchtigen Tomatensoße mit frischem Basilikum,  
Knoblauch und Olivenöl

17,90€

(Spaghetti with seafood in a fruity tomato sauce with fresh basil, garlic and olive oil)

### **Spaghetti Aglio Olio**

In frischem Knoblauch-Öl geschwenkte Spaghetti



### **Spaghetti Aglio Olio**

In frischem Knoblauch-Olivenöl geschwenkte Spagetti  
Mit pikanter Peperoni und Rucolahaube

10,90€

(Spaghetti with fresh garlic-oil and hot chilly. On top ruccola)

### **Penne Arrabiata**

Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust in einer feurigen  
Tomatensauce, gehackten Peperonis und krossen Speckstreifen

10,90€

(Penne with slices of chicken in a spicy tomato sauce, fresh chilly and fried bacon stripes)

### **Penne Amalfi**

In Olivenöl gebratenem Ratatouille-Gemüse in fruchtiger Tomatensoße

10,90€

(Penne with mediterranean vegetables in a fruity tomato sauce)

### **Penne Spinaci-Gorgonzola**

Sahnige Gorgonzolasoße mit Tomatenwürfeln und feinem Blattspinat

10,90€

(Penne with creamy gorgonzola-cheese sauce, fresh tomatoes and spinach)

## **Al Forno**

(mit Käse überbacken)

### **Lasagne Bolognese**

Tomaten-Hackfleischsoße und Creme fresh

10,90€

(Tomato-meat-sauce with creme fresh, gratiniert with cheese)

### **Penne al Forno**

Fruchtige Tomaten-Sahnesoße

9,90€

(Penne with fruity tomato-cream-sauce, gratiniert with cheese)

## **Pizza**

### **Pizza – Margarita**

9,90€

Tomatensoße, Käse und Oregano

(Tomato sauce, cheese and oregano)

### **Pizza – Salami**

10,90€

Tomatensoße, Käse und Salami

(Tomato sauce, cheese and salami)

### **Pizza – Prosciutto – Funghi**

11,50€

**Pizza – Prosciutto – Funghi**

11,50€

Tomatensoße, Käse, Schinken und Champignons  
(Tomato sauce, cheese, ham and mushrooms)

**Pizza – Tonno Cipolla**

11,90€

Tomatensoße, Käse, Thunfisch und Zwiebeln  
(Tomato sauce, cheese, tuna and onions)

**Pizza – Gambas**

16,90€

Tomatensoße, Käse und in Knoblauchöl gebratene Riesengarnelen  
(Tomato sauce, cheese and fried shrimos in garlic-oil)

**Pizza – Frutti di Mare**

Tomatensoße, Käse, Meeresfrüchte und Knoblauch

16,90€

(Tomato sauce, cheese, seafood, garlic)

**Pizza – Mafia**

11,90€

Tomatensoße, Käse, Schinken, Salami,  
Champignons und gehackte scharfe Peperoni  
(Tomato sauce, cheese, ham, salami, mushrooms and hot chilly)

**Pizza – Parma**

13,90€

Tomatensoße, Käse, gegrillte Champignons, Parmaschinken,  
Rucola und Parmesan  
(Tomato sauce, cheese grill mushrooms, parma ham, rucola and parmesan)

**Pizza – Quattro Stagioni**

11,50€

Tomatensoße, Käse, Schinken, Champignons, Gorgonzola und Parmesan  
(Tomato sauce, cheese, ham, mushrooms, gorgonzola cheese and parmesan)

**Pizza – Amalfi**

12,90€

Tomatensoße, Käse, Sardellen, Kapern, Thunfisch  
(Tomato sauce, cheese, sardellen, kapern and tuna)

**Pizza – Vegetaria**

11,90€

Tomatensoße, Käse, mediterranes Gemüse, Zwiebeln, Spinat  
(Tomato sauce, cheese, mediterranean vegetables, onions and spinach)

**Pizza – Spinaci**

10,90€

Tomatensoße, Käse, Spinat, Knoblauch, Tomatenwürfel  
(Tomato sauce, cheese, spinach, garlic and fresh tomatoes)

**Für unsere kleinen Gäste**

(Kids menu)

### **Spaghetti Bambini**

mit Tomatensoße oder Hackfleischsoße

4,90€

(Spaghetti with tomato sauce or tomato meat sauce)

### **Super-Mario-Pizza**

Kleine Pizza mit Tomatensoße, Käse Schinken oder Salami<sup>1,3</sup>

7,90€

(Tomato sauce, cheese ham or salami)

## **Süße Sünden.....**

### **Karamellierte Pflaumen**

mit Vanilleeis, Zimtstreusel und Sahne

(Caramelled plums with vanilla icecream, cinamon crumble and cream)

7,90€

### **Apfelstrudel**

mit Vanilleeis und Sahne

(Hot apple pie with vanilla ice cream)

4,90€

### **Cremiges Vanilleeis**

mit warmen Kirschen und Sahne

(Vanilla icecream with hot cherrys)

7,90€

### **Waffel mit Kirschen**

Hausgemachte Waffel mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne

(Homemade butter waffle with cherries, vanilla ice cream and cream)

4,90€

### **Nutella Waffel**

Frisch gebackene Waffel mit Nutella und Erdbeereis

(Homemade butter waffle with nutella and strawberry ice cream)

4,90€

### **Nutella Crepes**

Zwei Crepes mit Nutella und Puderzucker

(Two crepes with nutella and cream)

4,50€

### **Baileys-Becher**

Vanilleeis mit Baileys, Sahne und Schokoraspeln

(Vanilla icecream with Baileys, cream and chocolate-chips)

8,90€

### **Vanilleeis mit Schokoladensoße, Schokoraspeln und Sahne**

(Vanilla icecream with chocolate sauce, cream and chocolate chips)

**Vanilleeis mit Schokoladensauce,  
Schokoraspeln und Sahne**  
(Vanilla icecream with chocolate-sauce, cream and chocolate-chips)

6,90€

**Schoko-Becher**  
Vanille und Schokoladeneis mit Schokosauce,  
Sahne und Schokoladenraspeln  
(Vanilla and chocolate icecream with chocolate-sauce, cream and chocolate-chips)

6,90€

## Unsere Empfehlung zu Saison

### Erdbeer-Becher

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Sahne, Erdbeersauce und Schokoraspeln  
(Vanilla icecream with fresh strawberries, cream, strawberry-sauce and chocolate-chips)

7,90€

## Unser Kaffeeangebot

Ein Stück Kuchen mit einer Tasse Kaffee Crema.  
Wählen Sie einfach aus unseren Sorten Ihren Kuchen aus.

Apfelstreusel • Käsekuchen

(A piece of cake and one coffee crema.  
You can choose • apple cake • chesse cake)

4,80€

Herzlich Willkommen im  
Restaurant



Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen.  
Unser Erstreben ist es Ihnen einen schönen und gemütlichen Aufenthalt zu bereiten.

In unserer urigen Winzerstube und im mediterranen Ambiente des Amalfi's servieren wir Ihnen Speisen der gut bürgerlichen sowie der italienischen Küche. Wir sind seit 2011 ein Familienunternehmen und haben uns die Aufgabe gestellt den Gast mit guten Speisen, in einer angenehmen Atmosphäre und einem freundlichen Service zufrieden zu stellen.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit.

### Ihr Team Wacht am Rhein

Liebe Gäste, bei Bedarf können wir Ihnen gerne auch eine Speisekarte mit Kennzeichnung von Allergenen aushändigen.

## Flaschenweine

(Wine by the bottle)

### Wein von der Mosel Koblenz – Güls

#### **Toni Müller CLASSIC**

Ein frischer, kerniger Riesling,  
wie er an den Steilhängen der Mosel wächst.  
trocken ausgebaut  
0,75l / 19,50€

#### **Toni Müller EDITION M**

Hier zeigt sich das ganze Können des Winzers.  
Aus dem Naturprodukt Weintraube wird im Keller mit viel Sorgfalt Jahr für Jahr ein Spitzenwein. Auf der Zunge erinnert er uns noch einmal an den Blütenduft im Frühling, die Sonne des Sommers und die Herbstnebel über dem Moseltal.

Riesling feinherb ausgebaut  
0,75l / 20,50€

### Rheinwein – Bopparder Hamm

Spitzenweine vom Weingut Königshof aus einer der besten Lagen am Mittelrhein.

#### **Feuerlay Riesling Kabinett halbtrocken**

Gutsabfüllung Weingut Königshof, Boppard.  
Der Wein überzeugt mit guter Struktur und Fülle  
0,75l / 19,50€

**Feuerlay Riesling Kabinett trocken**

0,75l / 19,50€

**Feuerlay Riesling Kabinett trocken**

Gutsabfüllung Weingut Königshof, Boppard.  
Typischer Mittelrheinriesling mit harmonischer Säure.  
0,75l / 19,50€

**Rheinhessen**

**Grauburgunder trocken**

Weinkontor Westhofen  
Feiner Duft nach Ananas und Birne  
1l Flasche / 21,50€

**Offene Weine...**

(Wine by glas)

**Weißweine**

(With wine)

<b>Mosel Müller</b> – Thurgau, wenig Säure, mild	0,2l / 5,20€ 0,5l / 10,90€
<b>Mosel Riesling</b> kernig, kräftig trocken / halbtrocken	0,2l / 5,20€ 0,5l / 10,90€
<b>Rauenthaler Steinmächer</b> (Rheingau Riesling trocken)	0,2l / 5,20€ 0,5l / 10,90€
<b>Weißburgunder Pfalz</b> (Rupertsberg trocken)	0,2l / 5,20€ 0,5l / 10,90€
<b>Weinschorle</b> weiß / rot / rosé	0,2l / 4,20€ 0,5l / 9,50€

**Rotweine / Rosé**

( Red wine /rosé)

<b>Chianti</b> kräftig, trocken	0,2l / 5,20€ 0,5l / 10,90€
<b>Montepulciano</b> weich, trocken	0,2l / 5,20€ 0,5l / 10,90€
<b>Rupertsberger Rotwein</b> Pfalz, halbtrocken	0,2l / 5,20€ 0,5l / 10,90€
<b>Chile Cabernet</b> fruchtig, trocken	0,2l / 5,20€ 0,5l / 10,90€
<b>Lambrusco</b>	0,2l / 5,20€ 0,5l / 10,90€
<b>Rosé</b> Frisch, leicht, halbtrocken	0,2l / 5,20€ 0,5l / 10,90€