

HOTEL RHEINKRONE



Hotel-Restaurant Rheinkrone – Familie Waldecker-Bruce
Rudolf-Breitscheid-Straße 23 – 56077 Koblenz-Asterstein
Telefon: +49 (0)261 973 08 03 Telefax: +49(0)261 973 08 04
Internet: www.rheinkrone-koblenz.de
E-Mail: info@rheinkrone-koblenz.de

*Sehr verehrte Gäste,
herzlich Willkommen im Hotel-Restaurant Rheinkrone.*

Im Jahre 1949 wurde das Hotel-Restaurant auf einem Trümmergrundstück erbaut und Ostern 1950 von Josef Waldecker († 1989) eröffnet.

In den Folgejahren 1956, 1959 und 1961 wurden Terrassen- und Hotelanbauten durchgeführt.

Von 1964 bis Anfang 1969 wurde das Hotel-Restaurant als Internat der Bundeswehr genutzt.

Am 10. Juli 1969 wurde das Hotel-Restaurant neu eröffnet.

1970 erfolgte die Erweiterung des Hotelanbaus um eine Etage.

Von März bis September 2001 wurden umfassende Renovierungs- und Umbaumaßnahmen durchgeführt, die am 30.09.2001 fertig gestellt werden konnten.

2016 wurden alle Hotelzimmer renoviert.

Im neu eingerichteten Saal bieten wir Ihnen Gelegenheit zur Ausrichtung von Betriebs- und Familienfeiern. (Hochzeiten, Jubiläen, Taufe, Kommunion/Konfirmation usw.)

Genießen Sie den unvergesslichen Ausblick über den Rhein, die Koblenzer Innenstadt und die Vordereifel bei feinen Getränken und Speisen.

*Wir wünschen Ihnen einen entspannt-genussvollen Aufenthalt
in unserem Haus.*

Guten Appetit!

Ihre Familie Waldecker-Bruce

Bitte beachten Sie,
dass **ausschließlich in bar oder per EC-Karte** gezahlt werden kann.
Kreditkartenzahlungen sind leider nicht möglich.
Informationen über die in unseren Speisen befindlichen Allergene erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.

Unsere Suppen

Hühnersuppe mit Einlage
4,80 €

Tomatencremesuppe
intensiver Geschmack vollreifer Tomaten mit einem Sahnehäubchen
5,00 €

Französische Zwiebelsuppe ^{*1*3}
mit Käse überbacken
5,50 €

Fisch als Vorspeise

Geräuchertes Forellenfilet
auf Toast, mit Meerrettich und Salatgarnitur
12,00 €

Leckerer vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und Salatteller
15,00 €

Schnitzel „Zwiebel“
mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller
15,50 €

Schnitzel „Jäger Art“
mit frischen Champignons in Creme, Pommes Frites und Salatteller
16,00 €

„Cordon Bleu“
gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kroketten und Gemüse
17,00 €

Filet vom Schwein

Grillteller „Rheinkrone“ ^{*1*4}
zartes Schweinefilet, Rumpsteak und Putensteak, garniert mit
Rauchfleischstreifen und Würzbutter,
dazu Pommes frites und einen bunten Salatteller
19,80 €

Schweinefilet „Kirschrahmpfeffer“
mit einer köstlichen Kirsch-Pfeffer-Rahmsauce, Sauerkirschen, Pommes
frites und einem Salatteller
18,50 €

„Rheinkronetopf“
zartes Schweinefilet mit frischen Champignons, einer Sauce Béarnaise,
Bratkartoffeln und Gemüse
18,50 €

Deftiges vom Rind

Rumpsteak „Hofmeister“ vom Angusrind
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller
23,00 €

Rumpsteak „Zwiebel“ vom Angusrind
mit geschmorten Zwiebeln, Pommes frites und Salatteller
23,50 €

Pfeffersteak „Pariser Art“ vom Angusrind
mit einer raffinierten Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, Pommes frites und
Salatteller
24,50 €

Leichtes vom Geflügel

Putensteak „Hawaii“^{*1*3*11}
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatteller
18,00 €

Frisches aus dem Meer

„Norweger Lachssteak“
auf einer delikaten Zitronen-Butter-Sauce, mit Reis und Salatteller
22,50 €

Bachforelle „Müllerin Art“
mit Petersilienkartoffeln an zerlassener Butter und Salatteller
17,00 €

Vegetarisches

„Käsespätzle“^{*1*3}
Spätzle mit Käse überbacken, mit Röstzwiebeln und Salatteller
11,50 €

Knackige Salate

„Chefsalat“

Bunter Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen

12,50 €

„Salat mit Garnelen“

Bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen

13,50 €

Für Senioren ...

*Senioren Schweineschnitzel „Ananas“^{*1*3*11}*

*Kleines paniertes Schweineschnitzel, mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Salatteller*

10,50 €

... und Kinder

Kinder Schweineschnitzel „Bambini“

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller

8,00 €

Abendkarte

*„Dorfsülze“^{*4}*

Schweinskopfsülze vom Dorfmetzger mit Bratkartoffeln

10,50 €

*„Strammer Max“^{*1*4*7}*

Landbrot mit gekochtem Schinken und zwei Spiegeleiern

9,50 €

Wurstsalat „Pikante Art“

Fleischwurst mit Zwiebel in Essig und Öl, Brot und Butter

9,50 €

*Wurstsalat „Schweizer Art“^{*3*7}*

Fleischwurst mit Käse und Zwiebel, Brot und Butter

9,50 €

Eiskarte

Gemischtes Eis *3	5,20 €
Gemischtes Eis *3 mit Sahne	6,20 €
Maraschino-Krokant Eisbecher <i>Nusseis, Maraschino- und Eierlikör, Krokant und Sahne</i>	7,80 €
Eisbecher „Florida“ *3 <i>Vanille-, Erdbeer- und Zitroneneis, Früchte und Sahne</i>	6,80 €
Schwarzwaldbecher *3 <i>Vanille-, Schoko- und Nusseis, Kirschen, Kirschwasser und Sahne</i>	7,80 €
Eisbecher „Kopenhagen“ *3 <i>Vanilleeis mit einer heißen Schokoladensoße und Sahne</i>	7,20 €
Erdbeerbecher *3 (nur während der Erdbeer-Saison) <i>Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne</i>	7,80 €
„Heiße Träume“ *3 <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	7,20 €
Eiskaffee mit Vanilleeis *3 und Sahne	6,80 €
Eisschokolade mit Schokoladeis und Sahne	6,80 €
„Kindereisbecher“ *3 <i>Vanille- und Erdbeereis mit bunten Smarties und Sahne</i>	4,00 €

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee *⁸</i>	2,40 €
<i>Tasse Kaffee Hag entkoffeiniert</i>	2,40 €
<i>Kännchen Kaffee *⁸</i>	4,80 €
<i>Kännchen Kaffee Hag entkoffeiniert</i>	4,80 €
<i>Cappuccino</i>	2,70 €
<i>Espresso</i>	2,20 €
<i>doppelter Espresso</i>	3,40 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,50 €
<i>Milchkaffee *⁸</i>	3,50 €
<i>Tasse Trinkschokolade mit Sahne</i>	3,50 €
<i>Glas Tee</i>	2,40 €
<i>Kännchen Tee</i>	4,80 €
<i>Zur Wahl stehen: Pfefferminz-, Hagebutten-, Grüner-, Kamillen-, Rhoöibus-, Fenchel-, Früchte- und schwarzer Tee</i>	
<i>Glas Glühwein</i>	4,60 €
<i>Glas Grog (Rum, Wasser, Zucker)</i>	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Rhodius Gourmet Classic</i>	0,25 l	2,50 €
<i>Rhodius Gourmet Medium</i>	0,75 l	5,90 €
<i>Rhodius Gourmet naturell</i>	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	5,90 €
<i>Coca-Cola</i> ^{*1 *3 *8} , <i>Coca-Cola Light</i> ^{*1 *3 *8 *10}	0,3 l	2,80 €
<i>Fanta</i> ^{*1 *3} , <i>Sprite</i> ^{*1 *3} , <i>Spezi</i> ^{*1 *3 *8}	0,5 l	4,70 €
<i>Spriteschorle</i>	0,3 l	2,40 €
<i>Schweppes Bitter Lemon</i> ^{*9 *11}	0,2 l	3,10 €
<i>Rhodius Apfelsaft-Schorle</i>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,70 €
<i>Apollinaris Vio Johannisbeersaft-Schorle</i>	0,3 l	3,10 €
<i>Vaihinger Apfelsaft</i>	0,2 l	3,10 €
<i>Vaihinger Traubensaft</i>	0,2 l	3,10 €
<i>Vaihinger Johannisbeernektar</i> ^{*11}	0,2 l	3,10 €
<i>Hohes C Orangensaft</i>	0,2 l	3,10 €

Biere

<i>Königsbacher Pils vom Faß</i>	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
<i>Radler</i>	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
<i>Schuß</i>	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
<i>Malzbier</i>	0,3 l	2,80 €
	0,4 l	3,70 €
<i>Erdinger Hefe hell</i>	0,5 l	4,10 €
<i>Erdinger Hefe alkoholfrei</i>	0,5 l	4,10 €
<i>Bitburger Pils alkoholfrei</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Bitburger Radler alkoholfrei</i>	0,33 l	2,90 €

Aperítív

<i>Martini „Bianco“</i>	5 cl	3,90 €
<i>Martini „Rosso“</i>	5 cl	3,90 €
<i>Sandemann Sherry „Medium Dry“</i>	5 cl	4,20 €
<i>Sandemann Sherry „Dry“</i>	5 cl	4,20 €
<i>Campari „Soda“^{*3}</i>	5 cl	5,80 €
<i>Campari „Orange“^{*3}</i>	5 cl	5,80 €
<i>Kir Royal, trockener Sekt mit Cassislikör</i>	0,1 l	4,50 €
<i>Riesling Sekt</i>	0,1 l	3,80 €
<i>Aperol Spritz mit Sekt</i>	4 cl	5,50 €

Sektkarte

<i>Fürst Metternich trocken</i> <i>Sektkellerei Fürst von Metternich,</i> <i>Johannisberg-Wiesbaden</i>	0,75 l	28,00 €
<i>Deinhard lila trocken</i> <i>Sektkellerei Deinhard, Koblenz</i>	0,75 l	25,00 €
<i>Mumm Dry</i> <i>Sektkellerei G.H. von Mumm, Hochheim</i>	0,75 l	20,40 €
<i>Bopparder Hamm trocken</i> <i>Winzersekt aus dem Weingut Matthias Müller</i>	0,75 l	32,00 €
<i>Piccolo Henkel trocken</i>	0,25 l	7,80 €
<i>Piccolo MMchen trocken</i>	0,25 l	7,80 €

Spirituosen

<i>Williamschristbirne</i>	2 cl	3,60 €
<i>Alte Williamsbirne</i>	2 cl	4,10 €
<i>Schwarzwälder Himbeergeist</i>	2 cl	3,60 €
<i>Alte Himbeere</i>	2 cl	4,10 €
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	2 cl	3,60 €
<i>Alte Pflaume</i>	2 cl	4,10 €
<i>Mirabelle</i>	2 cl	3,60 €
<i>Quadenhofer Wachholder</i>	2 cl	3,10 €
<i>Quadenholder Korn</i>	2 cl	2,80 €
<i>Bodensee Obstwässerle</i>	2 cl	3,80 €
<i>Malteser Kreuz Aquavit</i>	2 cl	3,20 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	3,80 €
<i>Ouzo</i>	2 cl	3,40 €
<i>Grappa Prepeco</i>	2 cl	2,80 €
<i>Grappa Moscato</i>	2 cl	3,50 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,30 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	3,00 €
<i>Underberg</i>	2 cl	3,00 €
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	2,80 €
<i>Averna</i>	2 cl	3,30 €
<i>Whiskey - Johnny Walker</i>	2 cl	3,60 €
<i>Wodka</i>	2 cl	3,60 €
<i>Rum - Pott</i>	4 cl	4,50 €

Weinbrand

<i>Mariacron</i>	2 cl	3,60 €
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	3,60 €

Cognac

<i>Hennessy</i>	2 cl	4,60 €
<i>Martell</i>	2 cl	4,60 €

Offene Weine

Weißweine von der Mosel

- 20 er **Riesling Qualitätswein**
Halbtrocken, herzhafte Würze
Weingut Würzleyhof, Lehmen 0,2 l 4,80 €
- 20 er **Riesling Qualitätswein**
Trocken, herzhafte, kräftig
Weingut Würzleyhof, Lehmen 0,2 l 4,80 €

Weißweine vom Rhein

- 20 er **Bopparder Hamm**
Riesling, halbtrocken
Weingut Königshof, Boppard 0,2 l 4,80 €
- 20 er **Bopparder Hamm**
Riesling, trocken
Weingut Königshof, Boppard 0,2 l 4,80 €
- 20 er **Bopparder Hamm**
Riesling lieblich
Weingut Königshof, Boppard 0,2 l 4,80 €
- 20 er **Grauburgunder**
Qualitätswein trocken
Weinkellerei Thomas Rath 0,2 l 4,80 €
- 20 er **Weißburgunder**
Qualitätswein trocken
Weinkellerei Thomas Rath 0,2 l 4,80 €

Weißweine aus Baden

- 20 er **Auggener Schäf Gutedel**
Qualitätswein trocken, schöne Reife
Winzergenossenschaft Auggen 0,2 l 4,80 €

Weißherbst- und Roséweine

20 er **Portugieser Weißherbst**
Halbtrocken, leichte Erdbeernase,
sehr fein und weich
Weingut Wageck-Pfaffmann, Bissersheim 0,2 l 4,90 €

20 er **Ahr-Rosé**
Trocken, leichte Erdbeernase,
fruchtig und leicht
Weingut Peter Kriechel, Bad Neuenahr-Ahrweiler 0,2 l 4,90 €

Rotwein aus der Pfalz

20 er **Dornfelder Rotwein**
Trocken, kräftige Farbe, angenehmer Duft
Gutsabfüllung
Weingut Wageck-Pfaffmann, Bissersheim 0,2 l 4,90 €

20 er **Kirchheimer Schwarzerde**
Portugieser, lieblich, aromatisch, feinfruchtig
Weingut Wageck-Pfaffmann, Bissersheim 0,2 l 4,90 €

Rotwein von der Ahr

20 er **Pinot Noir halbtrocken**
Helles Rubinrot, sehr fruchtig,
weich und harmonisch
Weingut Peter Kriechel, Bad Neuenahr-Ahrweiler 0,2 l 4,90 €

20 er **Pinot Noir trocken**
Helles Rubinrot, ein leichter,
fruchtbetonter Rotwein
Weingut Peter Kriechel, Bad Neuenahr-Ahrweiler 0,2 l 4,90 €

Rotwein aus Württemberg

20 er **Mundelsheimer Schalkstein**
Trollinger, fruchtig und frisch
Erzeugerabfüllung
Württembergische Weingärten Möglingen 0,2 l 4,90 €

Flaschenweine

Moselweine

- Nr. 1 20 er **Winninger Domgarten feinherb**
Riesling Hochgewächs 0,75 l 24,50 €
Verspieltes, fruchtiges Bouquet,
mit jedem Schluck ein unvergleichlicher Moment
Weingut Udo Wenz
- Nr. 2 20 er **Winninger Domgarten trocken**
Riesling 0,75 l 24,50 €
Feiner, fruchtiger Duft,
betörender Schmelz am Gaumen
Weingut Udo Wenz

Rheinweine

- Nr. 3 20 er **Bopparder Hamm Ohlenberg**
Riesling - trocken 0,75 l 25,50 €
Zarte exotische Düfte in der Nase, verspielt und
tänzelnd am Gaumen
Weingut Matthias Müller, Spay
- Nr. 4 20 er **Bopparder Hamm Mandelschiffer**
Riesling - trocken 0,75 l 25,50 €
Feine kräutrige Anklänge, begeisternde Fülle
und mineralisches Finish
Weingut Matthias Müller, Spay
- Nr. 5 20 er **Bopparder Hamm Feuerlay**
Riesling Kabinett - feinherb 0,75 l 25,50 €
Saftiger, klassischer verspielter Riesling mit
vielschichtigem Geschmack, tolle Balance und
Harmonie
Weingut Königshof, Boppard

Ahr Wein

- Nr. 6 20 er **Grauburgunder**
Fruchtiger, weicher und runder Weißwein mit 0,75 l 24,50 €
der Kraft und dem Gehalt eines Grauburgunders
Weingut Peter Kriechel, Bad Neuenahr-
Ahrweiler

Rotwein und Rosé

Nr. 7 20 er **Bissersheimer Goldberg**
Spätburgunder Weißherbst - trocken 0,75 l 22,50 €
Fruchtig leichter Rosé
Weingut Wageck-Pfaffmann, Bissersheim

Rotweine von der Ahr

Nr. 8 20 er **Ahr Spätburgunder - feinherb**
Kraftvoll - harmonisch 0,75 l 24,50 €
Weingut Peter Kriecher, Bad Neuenahr-
Ahrweiler

Nr. 9 20 er **Ahr Spätburgunder - trocken**
Sehr gehaltvoll und fruchtig 0,75 l 24,50 €
Weingut Peter Kriecher, Bad Neuenahr-
Ahrweiler

Weine aus Frankreich

Nr. 10 20 er **Château Mauvinon St. Émilion Grand Cru**
St. Émilion Bordeaux - trocken 0,75 l 28,50 €
Edler Bordeaux mit einem vielschichtigen,
fruchtigen Geschmack, weich und harmonisch.
Les Grands Chais de France, Landiras

Nr. 11 20 er **Tertre du Moulin Saint-Émilion Grand Cru**
St. Émilion Bordeaux - trocken 0,75 l 32,50 €
Gekennzeichnet von einer schönen Frucht -
dazu aber auch ein diskreter Eindruck von
Vanille und Nelken, weich und bekömmlich.
Les Grands Chais de France, Landiras

Rotwein aus Chile

Nr. 12 20 er **Cabernet Sauvignon - trocken**
Kraftvoller Aromateppich aus Pflaumen und 0,75 l 28,00 €
Johannisbeeren mit einem obligatorischen
Hauch von grüner Paprika. Im Mund
kommen Schokoladen- und Vanillenoten,
gepaart mit wunderbar harmonischen
Gerbstoffen, hinzu. Runder, harmonischer
Rotwein mit viel Beerenkraft.
Conchay Toro Sunrise

Kenntlichmachung der Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

- *1 *mit Konservierungsstoffen*
- *2 *mit Geschmacksverstärkern (z.B. Glutamat)*
- *3 *mit Farbstoff*
- *4 *mit Antioxidationsmitteln*
- *5 *geschwefelt*
- *6 *geschwärzt*
- *7 *mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen, denen Phosphat bei der
Verarbeitung zugesetzt wurde)*
- *8 *koffeinhaltig (alkoholfreie Erfrischungsgetränke, die Koffein
enthalten)*
- *9 *mit Chinin (alkoholfreie Erfrischungsgetränke, die Chinin enthalten)*
- *10 *mit Süßungsmitteln (bei der Verwendung von Süßstoffen)*
- *11 *mit Zusatz einer Zuckerart*
- *12 *Enthält Phenylalalinquelle (Tafelsüßen und andere
Lebensmittel, die Aspartam enthalten)*