



GETRÄNKEKARTE

Dallmayr Kaffee

Tasse Café Creme	2,80
Großer Café Creme	3,80
Milchkaffee ¹¹	4,40
Latte Macchiato ¹¹	4,40
Cappuccino ¹¹	3,30
Großer Cappuccino ¹¹	4,90
Kindercappuccino ¹¹	1,50
Espresso	2,70
Espresso Macchiato ¹¹	3,20
Doppelter Espresso	3,90
Doppelter Espresso Macchiato ¹¹	4,30

"Flavoured Coffee" Caramel¹¹, Vanille, Zimt, Mandel¹⁴ + 1,00

Heiße Getränke

Chai Latte ¹¹	5,50
Schokoccino (Latte Macchiato mit Kakao) ¹¹	4,70
Baileys ^{1,11,7} Latte Macchiato ¹¹	6,90
Schokolade mit Milch ¹¹	4,30
Schokolade mit Sahne ¹¹	4,90
Schokolade ¹¹ mit Amaretto	6,90
Heiße Milch ¹¹ mit Honig	4,50
Heiße Zitrone mit Honig	4,50

- alle Kaffee-Spezialitäten auch entkoffeiniert
- alle Kaffee- und Schokoladenspezialitäten wahlweise mit laktosefreier Milch + 0,60
- Portion Sahne^{10,11} 0,60

Dallmayr Tee Pyramiden

Schwarzer Tee:	
First Flush Darjeeling oder Assam BOP	
Aromatisierter Schwarzer Tee:	
Earl Grey oder Masala Chai	
Grüner Tee:	
Japan Sencha oder Royal Gunpowder	
Aromatisierter Früchtetee:	
Birne-Apfel oder Maracuja-Orange	
Kräutertee:	
Alpenkräuter, Kamille oder Pfefferminze	
Rooibuschtee:	
Mango-Maracuja oder Vanille	
Ayurvedischer Tee:	
Tulsi Relax	
Kräuterteemischung:	
Have A Nice Day	
	je 3,60

Alkoholfrei

Coca Cola ^{1,7} , Coca Cola Light ^{1,7,10} , Sprite		
Coca Cola Zero ^{1,7,10} , Fanta ^{1,3} , Spezi ^{1,7} ,	0,2 l	3,30
	0,4 l	4,50
Bad Pyrmonter Gourmet Kohlensäure		
Bad Pyrmonter Gourmet Naturell	0,25 l	3,30
	0,75 l	6,30
BAD (BY BAD PYRMONTER)		
Bitter Lemon ⁶ , Tonic Water ⁶ , Ginger Ale ¹	0,25 l	3,70

BioZisch (Voelkel)

Blutorange, Holunderblüte, Zitrone,		
Himbeer-Cassis, Rhabarber, Mate,		
Fairer Eistee Pfirsich Zitrone (demeter)	0,33 l Fl.	3,90

Frucht-Schorlen (Vaihinger)

Apfel (naturtrüb), Ananas, Banane,		
Kirsch, Mango, Maracuja, Orange,		
Rhabarber	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,80

Fruchtsäfte - Nektare (Vaihinger)

Apfel (naturtrüb), Ananas, Banane,		
Kirsch, KiBa, Mango, Maracuja,		
Orange, Tomate, Rhabarber	0,2 l	3,80
	0,4 l	5,70

GILDE RATSCELLER Fassbier

GILDE RATSCELLER PREMIUM PILS	0,3 l	3,70
GILDE RATSCELLER PREMIUM PILS	0,4 l	4,40
Alster mit Zitronenlimonade	0,3 l	3,70
Alster mit Zitronenlimonade	0,4 l	4,40
BMW mit Mineralwasser	0,3 l	3,70
BMW mit Mineralwasser	0,4 l	4,40
Diesel Cola ^{1,7} -Bier	0,3 l	3,70
Diesel Cola ^{1,7} -Bier	0,4 l	4,40

Flaschenbiere

König Ludwig Weissbier -naturtrüb-	0,5 l	4,90
König Ludwig Hell -kristall-	0,5 l	4,90
König Ludwig Dunkel	0,5 l	4,90
König Ludwig Weissbier -alkoholfrei-	0,5 l	4,90
König Ludwig Bananen-Weissbier	0,5 l	5,90
König Ludwig Bananen-Weissbier -alk-frei-	0,5 l	5,90
Vitamalz ¹	0,33 l	3,50
Alster mit Zitronenlimonade -alkoholfrei-	0,4 l	4,40
Gilde Free -alkoholfrei-	0,33 l	3,70



GETRÄNKEKARTE

Hauswein

Hauswein ¹²			
Spanien - Trocken	weiß / rot	0,2 l	4,80
Weinschorle ¹²		0,2 l	4,50

Weißwein

Viña Albali Blanco ¹²	Spanien - Lieblich	0,2 l	5,90
Noten von Flieder, Pampelmuse und ein Hauch von Aprikose. Am Gaumen sehr angenehm mit wenig Säure und leichter spürbaren Süße			
Pinot Grigio IGT ¹²	Italien - Trocken	0,2 l	5,90
Aromen von Zitrus, Grapefruit, auch Melone und Honig, elegante Frische			
Grauer Burgunder QbA ¹²	Deutschland - Trocken	0,2 l	5,90
kräftig und ausdrucksvoll mit intensivem Bukett, Aromen von Mandeln, Kokosnuss und Kastanie			

Rosé

Rioja Roca Morino, D.O.C. ¹²	Spanien - Trocken	0,2 l	6,50
ein frischer, junger Roséwein			

Rotwein

Las Chanas Tinto ¹²	Spanien - Lieblich	0,2 l	5,90
ein seidenweicher, geschmeidiger, köstlicher Rotwein mit Noten von Schwarzkirschen und Brombeeren			
Montepulciano d'Abruzzo DOC ¹²	Italien - Trocken	0,2 l	6,50
sehr intensiv - aromatisch, kräftig körperreicher Geschmack mit angenehm eingebundenen milden Tanninen			
Merlot ¹²	Spanien - Trocken	0,2 l	5,90
der Wein zeigt ausgeprägte Aromen von schwarzen Kirschen und reifen Pflaumen - sehr harmonisch und dezente Tannine			
Tempranillo ¹²	Spanien - Trocken	0,2 l	6,50
tiefes Kirschrot, feine Aromen von reifen Pflaumen und schwarzen Beeren, schwarzem Johannisbeeren und Brombeeren			

Prosecco

Duprès Prosecco ¹²		0,1 l	4,90
Duprès Prosecco ¹² auf Eis		0,2 l	8,50
Aperol Spritz	Aperol ^{1,6} , Prosecco ¹² , Soda & Orange		7,90
„Sprizz-Free“	- alkoholfrei - Crodino ⁶ , Tonic ⁶ & Orange		6,50

Longdrinks (4 cl)

Rossgoschen Gin Tonic ⁶	8,90
Bombay Sapphire Dry Gin Tonic ⁶	8,90
Campari ¹ Tonic ⁶ / Orange / Soda / Maracuja	8,50
Bacardi Cola ^{1,7}	8,50
Licor 43 ¹ Milch ¹¹ / Orange	8,50
Wodka Coke ^{1,7}	8,50
Wodka Lemon ⁶	8,50
Jim Beam Cola ^{1,7}	8,50
Ballantine's Cola ^{1,7}	8,50
Osborne Cola ^{1,7}	8,50

Cocktails

Caipirinha	Cachaca, Limetten, Rohrzucker	9,50
43er Caipi	Licor 43 ¹ , Vodka, Limetten, Rohrzucker	9,50
Pina Colada	Batida de Coco, Bacardi, Ananassaft, Sahne ¹¹	9,50
Sex on the Beach	Vodka, Pfirsichlikör, Amaretto, Ananassaft, Lemon Juice, Grenadine-Sirup	8,90
Tequila Sunrise	Tequila, Lemon Juice, Orangensaft, Grenadine-Sirup	8,90
Swimming Pool	Vodka, Bacardi, Malibu, Ananassaft, Blue Curacao, Sahne ¹¹	8,90
Planters Punch	Brauner Rum, Orangensaft, Grenadine-Sirup, Lemon Juice, Ananassaft	8,90
Cuba Libre	Havanna Club, Limetten, Coca-Cola ^{1,7}	8,90

Cocktails (alkoholfrei)

Ipanema	Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale ¹	8,50
Maracuja Split	Maracuja-, O-Saft, Vanillesirup, Sahne ¹¹ , Milch ¹¹	8,50
Planter's Wonder	Ananas-, Maracuja-, O-Saft, Lemon Juice, Grenadine-Sirup	8,50
Tropic Special	Maracuja-, Bananen-, O-Saft, Grenadine-Sirup	8,50

Spirituosen & Co.

Averna	29,0 %	2 cl	3,00
Ramazzotti	30,0 %	2 cl	3,00
Fernet-Branca	35,0 %	2 cl	3,00
Jägermeister	35,0 %	2 cl	3,00
Ouzo	37,5 %	2 cl	2,70
Ouzo 12	38,0 %	2 cl	3,00
Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	3,60
Bure Korn goldgelb	38,0 %	2 cl	2,90
Sambuca Molinari	40,0 %	2 cl	3,00
Licor 43	31,0 %	2 cl	3,30
Three Sixty Vodka	37,5 %	2 cl	3,30
Bacardi Rum	37,5 %	2 cl	3,00
Havana Club Rum 3 Jahre	40,0 %	2 cl	3,00
Tequila Gold	40,0 %	2 cl	3,30
Tequila Silver	38,0 %	2 cl	3,30
Rossgoschen Gin	40,0 %	2 cl	3,20
Grappa	40,0 %	2 cl	3,90
Obstler	38,0 %	2 cl	3,30
Williams Christ Birne	40,0 %	2 cl	3,30
Jim Beam	40,0 %	4 cl	5,20
Ballantine's	40,0 %	4 cl	5,20
Osborne	30,0 %	2 cl	3,30
Remy Martin V.S.O.P.	40,0 %	2 cl	4,70
Carlos 1	40,0 %	2 cl	4,70
Baileys ^{1,11,7}	17,0 %	2 cl	3,00
Amaretto	28,0 %	2 cl	3,00

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwärtzt, 6 = chinin haltig, 7 = koffeinhaltig, 9 = Taurin, 10 = mit Süßungsmittel, 11 = mit Milcheiweiß, 12 = Sulfite, 13 = Phosphat
Allergene: A = Gluten/Weizen, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Nüsse, F = Soja, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, M = Lupinen, N = Weichtiere



SPEISEKARTE

Frühstück von 9.00 – 12.00 Uhr

Kleines Frühstück		
Ein Brötchen ^{A,11} , Butter, Gouda ¹¹ , Salami ² , Obst		4,90
Einfaches Frühstück		
Zwei Brötchen ^{A,11} , Butter, hausgem. Fruchtaufstrich, Gouda ¹¹ , Salami ² und Putenaufschnitt ^{2,3} , Obst		7,90
Deftiges Frühstück		
Rührei mit Bacon ^{2,3} , Baguettebrot ^A , Salatbeilage ^{11,A,C,i}		8,50
Süßes Frühstück		
Ein Brötchen ^{A,11} , ein Croissant ^{A,11,C} , Butter, Nutella ¹¹ , hausgem. Fruchtaufstrich, Honig, Quark ¹¹ , Obst		8,50
Käse Frühstück		
Zwei Brötchen ^{A,11} , Butter, Gouda ¹¹ , Frischkäse ¹¹ , Ziegenkäse ¹¹ , Camembert ¹¹ , gekochtes Ei, Obst		8,50
Rendezvous Frühstück		
Ein Glas Prosecco ¹² , gemischter Brötchen-Brotkorb ^{A,11} mit Croissant ^{A,11,C} , Räucherlachs, Serranoschinken, Butter, Honig, hausgem. Fruchtaufstrich, Nutella ¹¹ , Gouda ¹¹ , Frischkäse ¹¹ , gekochtes Ei, Obst, 0,2l O-Saft		19,90
Großes Frühstück		
Gemischter Brötchen-Brotkorb ^{A,11} , Obst, Butter, Honig, hausgem. Fruchtaufstrich, Camembert ¹¹ , Salami ² , Serranoschinken, Putenaufschnitt ^{2,3} , gekochtes Ei		14,90
Extras		
Brötchen ^{A,11}	1,10	Serranoschinken 4,90
Vollkornbrötchen ^{A,11}	1,50	Salami ² 2,20
Croissant ^{A,11,C}	2,30	Kochschinken 2,20
Schwarzbröt ^{A,11}	1,20	Bacon ^{2,3} 2,50
hausg. Fruchtaufstrich	1,40	Butter 1,30
Honig	1,40	gekochtes Ei 1,50
Nutella ^{11,E}	1,50	Spiegelei 2,00
Quark (natur) ¹¹	1,20	Räucherlachs 5,90
Frischkäse ¹¹	1,30	Rührei von 3 Eiern 4,20
Gouda ¹¹	1,60	+ Schnittlauch 1,30
Ziegenkäse ¹¹	2,00	+ Tomaten 1,30
Camembert ¹¹	2,00	+ Zwiebeln 1,30
Putenaufschnitt ^{2,3}	2,20	+ Champignons 1,30

Kleine Speisen

Tomatensuppe		
nach Art des Hauses, dazu Baguettebrot ^A		6,50
Rendezvous-Ofenkäse		
Weichkäse ¹¹ mit Tomaten, Peperonis, Oliven ⁵ und roten Zwiebeln, dazu Baguettebrot ^A		8,50
Saganaki		
panierter ^{A,C,11} und ausgebackener Weichkäse ¹¹ mit roten Zwiebeln und Salatbeilage ^{11,A,C,i} , dazu Baguettebrot ^A		8,50
Basic-Salat		
kl. gemischter Salat mit Mais und Weichkäse ¹¹ mit Joghurt-Dressing ^{11,A,C,i} , dazu Baguettebrot ^A		5,90
Strammer Max mit Salatbeilage^{11,A,C,i}		
Schwarzbröt ^{11,A} mit Speckwürfeln ^{2,3} und 2 Spiegeleier		9,50

Kalte Tapas mit Baguettebrot^A

Alioli - hausgemachter Knoblauchdip ^{A,C,i,j}	3,90
Jamón serrano luftgetrockneter spanischer Schinken	4,90
Queso manchego con salsa de higos y mostaza spanischer Manchegokäse ¹¹ mit Feigensenfsauce	4,90
Aceitunas mixtas gemischte spanische Oliven ⁵ in hauseigener Marinade	3,90

Warme Tapas mit Baguettebrot^A

RENDEZVOUS-Tapa "nach Art des Hauses" fein gebratene Currywurst-Scheiben ^{2,3,j,i} an Currysauce ^{j,i}	5,70
Queso de cabra gratinado Ziegenkäse ¹¹ mit Honig überbacken	5,50
Ciruelas con tocino Datteln im Speckmantel ^{2,3} - hausgemacht	4,90
Pimientos verdes pequeños con sal del mar kleine grüne Paprika mit Meersalz	4,90
Champiñones al ajillo Champignons in Knoblauch-Sahnesauce ¹¹	5,20
Papas arrugadas con diablo mojo Runzelkartoffeln mit Meersalz und scharfer Mojosauce	4,90
Patatas fritas hausgem. Kartoffelecken mit Knoblauchöl	4,90
Papas Bravas hausgem. Kartoffelecken an scharfer Mojosauce	4,90
Pollo al ajillo Huhn mit Knoblauchöl und SweetChili-Sauce	5,90
Albondigas de carne hausgemachte Hackfleischbällchen ^{C,j} an Tomatendip	5,70
Chorizo en miel fein gebratene spanische Paprikawurst ² mit Honig	5,70
Gambas al ajillo kleine gebratene Garnelen ⁸ mit Knoblauchöl	5,90
Gambas Diablo kleine gebratene Garnelen ⁸ in scharfer Tomatensoße	5,90
Chipirones a la plancha kleine gebackene Tintenfische ^{N,11} mit Alioli ^{A,C,i,j}	5,90
Boquerones fritos al ajillo kleine gebackene Sardellen ¹¹ mit Knoblauchöl	5,70
Muslitos (4 Stück) KrebsfleischB mit Alioli ^{A,C,i,j}	5,70

Salate mit Baguettebrot^A

Bauernsalat versch. Blattsalate, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Paprika, Oliven ⁵ , Peperonis, Weichkäse ¹¹ & hausgem. Krautsalat	14,90
Hähnchenbrustsalat versch. Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais und Oliven ⁵ und frisch gebratene Hähnchenbruststreifen	16,90
Chefsalat versch. Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais, Kochschinken- und Goudakäsestreifen ¹¹	13,90
Gambasalat versch. Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika und frisch gebratene Gambas ⁸	17,90

Dressing wahlweise:

- Joghurt-Dressing^{11,A,C,i} (hausgemacht)
- Honig-Balsamico¹²-Creme^{11,A,j,i} (hausgemacht)

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwärzt, 6 = chinin haltig, 7 = koffeinhaltig, 9 = Taurin, 10 = mit Süßungsmittel, 11 = mit Milcheiweiß, 12 = Sulfite, 13 = Phosphat

Allergene:

A = Gluten/Weizen, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Nüsse, F = Soja, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, M = Lupinen, N = Weichtiere



SPEISEKARTE

Pasta^A

Spaghetti „Pomodoro“ mit hausgemachter Tomatensauce	8,50
Spaghetti „Bolognese“ mit hausgemachter Hackfleischsauce	9,90
Spaghetti „Prosciutto“ in Schinken-Sahnesauce ¹¹	9,90
Tagliatelle „Funghi“ mit frischen Champignons in Tomaten-Sahnesauce ¹¹	9,90
Tagliatelle „Verdura“ mit Zucchini, Paprika und Karotten in Weißwein ¹² -Kräuter-Sahnesauce ¹¹	12,50

Flammkuchen^{A,11} hausgemacht „nach Art des Hauses“

CLASSIC mit Frischkäse ¹¹ , Speck ^{2,3} , Zwiebeln und etwas Gouda ¹¹	9,90
SPANISCH mit Frischkäse ¹¹ , Tomaten, etwas Gouda ¹¹ , Rucola und Serranoschinken	13,50
VEGGI mit Frischkäse ¹¹ , Spinat (mariniert mit Zwiebeln und Knoblauch), Paprika, Zucchini, frischen Champignons und etwas Gouda ¹¹	11,50
NORDISCH mit Frischkäse ¹¹ , Tomaten, etwas Gouda ¹¹ , Rucola und Räucherlachs	13,90
GARTEN mit Frischkäse ¹¹ , Paprika, frischen Champignons, Mais und etwas Gouda ¹¹	11,50
HOT mit Frischkäse ¹¹ , Tomaten, Jalapeños, Bacon ^{2,3} und etwas Gouda ¹¹	11,50
SWEET - mit Frischkäse ¹¹ , Apfel und Zimt	9,50

Pizza^{A,11} hausgemacht „nach Art des Hauses“

Pizza „Margherita“ - Tomatensauce und Gouda ¹¹	9,90
Pizza „Schinken“ - Tomatensauce und Gouda ¹¹ Schinken, Paprika, frischen Champignons,	12,90
Pizza „Griechisch“ - Tomatensauce und Gouda ¹¹ Tomaten, Weichkäse ¹¹ , Oliven ⁵ , Peperonis, roten Zwiebeln	12,90
Pizza „Salami“ - Tomatensauce und Gouda ¹¹ Salami ² , Paprika, frischen Champignons	12,90
Pizza „Bothfeld“- Tomatensauce und Gouda ¹¹ Salami ² , Schinken, Mais, roten Zwiebeln	12,90

Schnitzelgerichte^{A,11,C} (paniertes Schweineschnitzel)

Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites und Salatbeilage ^{11,A,C,i}	15,90
Schnitzel "Holsteiner Art" mit Spiegelei, Pommes Frites und Salatbeilage ^{11,A,C,i}	17,90
Champignon-Rahm-Schnitzel ¹² mit Pommes Frites und Salatbeilage ^{11,A,C,i}	17,90
Hollandaise-Schnitzel ^{11,C,i} mit Pommes Frites und Salatbeilage ^{11,A,C,i}	17,90

Burger^{A,K,11} *hausgemacht aus Schweinefleisch^{A,C}

Rendezvous-Burger Patty*, Gouda ¹¹ , Tomate, Gurke, Cocktailsauce ^{A,C,i} und Ketchup, dazu Pommes Frites und Salatbeilage ^{11,A,C,i}	11,50
Bacon-Burger Patty*, Gouda ¹¹ , Tomate, Gurke, Cocktailsauce ^{A,C,i} , Ketchup und Bacon ^{2,3} , dazu Pommes Frites und Salatbeilage ^{11,A,C,i}	12,50
Hot-Chili-Burger Patty*, Gouda ¹¹ , Tomate, Gurke, Cocktailsauce ^{A,C,i} , Ketchup, Peperoni und SweetChili-Sauce, dazu Pommes Frites und Salatbeilage ^{11,A,C,i}	12,50
Bothfeld-Burger Patty*, Gouda ¹¹ , Tomate, Gurke, Cocktailsauce ^{A,C,i} , Ketchup, Kochschinken, Salami ² und roten Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Salatbeilage ^{11,A,C,i}	13,50
France-Burger Patty*, Camembert ¹¹ , Tomate, Gurke, Cocktailsauce ^{A,C,i} , Ketchup und Rucola, Pommes Frites & Salatbeilage ^{11,A,C,i}	13,50
Jalapeño-Burger Patty*, Jalapeños, Weichkäse ¹¹ , Tomate, Gurke, Cocktailsauce ^{A,C,i} , Ketchup und Rucola, dazu Pommes Frites und Salatbeilage ^{11,A,C,i}	13,50
Alle Burger alternativ mit Veggi-Patty (BEYOND MEAT)+2,50	

Fleischgerichte

Suflaki gegrillt nach "Art des Hauses" Pommes Frites, hausgem. Krautsalat & scharfer Sauce	17,90
Hühnerbrustfilets „Natur“ gegrillt, dazu Ofenkartoffel mit hausgem. Kräuterquark ¹¹ , scharfer Sauce und Salatbeilage ^{11,A,C,i}	21,90

... & more

Folienkartoffel mit - hausgem. Kräuterquark ¹¹ - gebr. Hühnerbruststreifen und hausgem. Kräuterquark ¹¹ - Räucherlachs und hausgem. Kräuterquark ¹¹	8,90 13,90 15,50
Ofenkartoffel mit Blattspinat (mit Zwiebeln und Knoblauch) und mit Gouda ¹¹ überbacken, dazu Salatbeilage ^{11,A,C,i}	10,90
Schweizer Rösti Royal mit Räucherlachs und hausgemachter Honig-Dill-Senf-Sauce ^j	15,50
Schweizer Rahm-Rösti mit Champignon-Rahm-Sauce ^{11,12}	10,50
Gambas-Spieße (2 Spieße) mit Kartoffelecken, Cocktail-Dip ^{A,C,i} & Salatbeilage ^{11,A,C,i}	19,90
Vegetarische Pfanne mit Zucchini, Karotten, Brokkoli, Mais, Paprika & Kartoffeln	14,90
Currywurst ^{2,3,j,i} mit Pommes Frites	9,90

Sweet

Apfelstrudel ^{3,A,C,11} - heiß serviert - mit Vanille-Sauce ¹¹ , 2 Kugeln Vanilleeis ^{11,A,C,(E,F,H)} & Schokostreusel	6,90
Joghurt „Zeuss“ orig. griechischer Landjoghurt ¹¹ mit Honig und Nüssen ^E	4,90
Tartufo „Classico“ ^{A,C,E,F,H,11} Zabaione- und Schokoladeneis mit kleinen Haselnussstücken auf Schokoladensauce bedeckt mit Kakao	6,90