

Vorspeisen

gebackener Camembert ^{3,7}
mit fruchtigen Preiselbeeren
und knusprigem Baguettebrot 10,50

cremiger Zaziki ^{3,7,8}
mit pikanten Oliven und
knusprigem Baguettebrot 8,00

Suppe

Gulaschsuppe ^{5,17}
hausgemacht nach Rex' Art 7,00

Knackige Salate

kleiner Bistro-Salat ^{3,8}
kleiner bunt gemischter Salat
mit leckerem Dressing 5,00

großer Bistro-Salat ^{3,8}
bunt gemischte Salatvariation
mit pikanten Oliven, würzigem
Hirtenkäse und leckerem Dressing 14,00

Kartoffelsalat ^{1,8}
hausgemacht nach Rex' Art 4,00

.....
Weitere Salatvarianten finden
Sie an unserer Salatbar!
.....

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“^{1,3,5,7,17}

*paniertes Schnitzel vom Schwein
mit Zitronenscheiben, dazu
servieren wir Pommes oder Kroketten
und Salat*

14,80

Jägerschnitzel^{1,3,5,7,17}

*paniertes Schnitzel vom Schwein
in einer Champignonrahmsauce „Jäger Art“
(unser Hausrezept), dazu servieren
wir Pommes oder Kroketten und Salat*

16,80

Paprikaschnitzel^{1,3,5,7,17}

*paniertes Schnitzel vom Schwein
in einer pikant würzigen Paprikasauce
(unser Hausrezept), dazu servieren wir
Pommes oder Kroketten und Salat*

16,80

Schnitzel „Gärtnerin Art“^{1,3,5,7,17}

*paniertes Schnitzel vom Schwein
unter Sommergemüse und einer
feinen Sauce Hollandaise, mit
Goudakäse überbacken, dazu
servieren wir Pommes oder Kroketten*

17,80

Schnitzel „Holsteiner Art“^{1,3,5,7,17}

*paniertes Schnitzel vom Schwein
unter einem Landspiegelei, mit
Sommergemüse, dazu servieren wir
würzige Bratkartoffeln*

17,80

Steakvariationen

Kutscherpfanne ^{3,5,17}

1 marmoriertes Nackensteak vom Schwein, 1 zartes Schweinerückensteak, dazu servieren wir Kräuterbutter, würzige Bratkartoffeln und Speckbohnen 16,50

Jägerpfanne ^{1,3,5,17}

3 zarte Schweinemedallions an Champignonrahmsauce mit Buttergemüse, dazu Spätzle 19,00

Bistro Steakteller ^{3,5,17}

2 Nackensteaks, 1 Rückensteak (jeweils vom Schwein) mit Kräuterbutter, dazu Pommes oder Kroketten und Salat 19,00

Rex Steakplatte ^{3,5,17}

2 saftige Schweinefiletmedallions, 1 zartes Schweinerückensteak, 1 kleines Rinderhüftsteak, dazu servieren wir Kräuterbutter, Pommes oder Kroketten und Salat 21,00

Gyros

Athen Gyros ^{3,5,7,8}	
Portion hausgemachtes Gyros mit Zwiebeln und Pommes, dazu servieren wir Zaziki und hausgemachten Krautsalat á la Rex	18,00
Korfu Gyros ^{3,5,7,8}	
kleine Portion Athen Gyros	13,00

Geflügel

½ Hähnchen	
lecker gewürzt und krossgebraten, dazu eine Portion Pommes	10,00
Hähnchenschnitzel ^{3,7}	
ein zartes paniertes Hähnchenschnitzel mit cremiger Remoulade, dazu servieren wir Pommes und Salat	14,00
Hähnchenschnitzel „Gärtnerin Art“ ^{1,3,7}	
ein zartes paniertes Hähnchenschnitzel unter Sommergemüse und einer feinen Sauce Hollandaise, mit Goudakäse überbacken, dazu Pommes oder Kroketten	17,30
6 knusprige Hähnchencrossies ⁷	
mit Dip und einer Portion Pommes	8,90

Fisch

Seelachs ^{1,7,12}

paniert, mit Zitronenscheiben,
serviert mit cremiger Remoulade
und hausgemachtem Kartoffelsalat
nach Rex' Art

11,80

Kapitänsteller ^{7,5,12}

paniertes Seelachsfilet in einer feinen
Sauce, dazu servieren wir Pommes oder
Kroketten und Salat

16,50

Bitte wählen Sie Ihre Sauce:

Champignonrahmsauce „Jäger Art“, mild und sahnig
Paprikasauce, pikant und würzig

Vegetarisch

Backkartoffel ^{1,3,8}

mit cremigem Zaziki
und Salatbeilage

9,50

Schweizer Rösti ^{1,3}

unter Sommergemüse und
einer feinen Sauce Hollandaise,
mit Goudakäse überbacken

11,50

Gemüseschnitzel ⁷

dazu servieren wir Pommes
und Salat

15,50

Bitte wählen Sie Ihre Sauce:

Sauce Hollandaise oder Remoulade

Für die Kids

Obelix-Teller ^{1,5,8,17} 1 zartes Schweinerückensteak, serviert mit Sauce Hollandaise, einer kleinen Portion Pommes und Salatbeilage	12,00
Asterix-Teller ^{7,8} 4 Hähnchencrossies, serviert mit Dip, einer kleinen Portion Pommes und Salatbeilage	11,50
Kleine Portion Pommes mit Ketchup ⁸ oder Mayo ^{1,5,7}	2,80

Klassiker

Bratwurst ^{5,8,13} mit einer Portion Pommes, dazu Senf	7,00
Bratcurry ^{5,13} mit einer Portion Pommes	7,50
Currywurst ^{5,8,12,13,15,17} mit einer Portion Pommes	9,00

Zu allen Gerichten servieren wir gegen Aufpreis
auch Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln oder
eine Backkartoffel!

Kennen Sie schon Süßkartoffelpommes?
Kross und süß - die ideale Beilage
zu Burger und Steak!

Dies und das

Hausmacher Sülze ^{1,5,8,17} mit würzigen Bratkartoffeln und cremiger Remoulade	12,00
Bauernfrühstück ^{1,3,5,17} Omelett aus würzigen Bratkartoffeln, Sommergemüse, Speck, Zwiebeln und zwei mit Milch verrührten Landeiern, dazu eine pikante Gewürzgurke (auch vegetarisch ohne Speck)	12,00
Würzige Bratkartoffeln ^{1,5,17} mit Speck und Zwiebeln, serviert unter zwei gebratenen Landspiegeleiern (auch vegetarisch ohne Speck)	9,00
Fleischkrokette mit Senf ^{2,4,7,8}	2,00
Pommes Frites, Portion	3,50
Süßkartoffelpommes, Portion	5,00
Ketchup ^{5,8,13} , Portion	0,50
Mayonnaise ¹ , Portion	0,50
Champignonrahmsauce „Jäger Art“ ^{3,5,15,17} Sauce Hollandaise ¹ oder Paprikasauce ^{5,17} Portion	3,00

Bistro Burger, 125g Patty

Belegt mit frischem Salat, Tomaten,
Gurken, Röstzwiebeln, Ketchup
und Snackdressing
(Hawaii Burger ohne Tomaten und Gurken)

Bistro Burger ^{5,7,8,9} 7,50

Bistro Cheeseburger ^{3,5,7,8,9}
mit Käse 8,00

Bistro Hawaii Burger ^{3,5,7,8,9}
mit Ananas und Käse 8,50

Rex Burger, 180g Patty

Rex Burger ^{5,7,8,9} 9,00

Rex Cheeseburger ^{3,5,7,8,9}
mit Käse 9,50

Rex Hawaii Burger ^{3,5,7,8,9}
mit Ananas und Käse 10,00

Rex Spezial Burger ^{3,5,7,8,9}
mit Zaziki und Krautsalat 10,50

Chickenburger

Belegt mit zartem Hähnchenfleisch,
frischem Salat, Tomaten, Gurken,
Röstzwiebeln, Ketchup und Snackdressing
(Hawaii Burger ohne Tomaten und Gurken)

Bistro Chicken Burger ^{5,7,8,9} 7,50

Bistro Chicken Cheeseburger ^{3,5,7,8,9}
mit Käse 8,00

Bistro Chicken Hawaii Burger ^{3,5,7,8,9}
mit Ananas und Käse 8,50

Heiße Getränke

Pott Kaffee ¹⁴		3,00
Espresso ¹⁴		3,00
Cappuccino ^{3,14}		4,00
Schokochino ³		4,00
Latte Macchiato ^{3,14}		4,50
Milchkaffee ^{3,14}		4,00
Heiße Schokolade ³		4,00
Glas Tee		3,00
Glühwein (mit Schuss + 1,50)		3,50

Kalte Getränke

Cola ^{14,15}		0,3 l	3,00
		0,5 l	4,00
Cola zero ^{14,15,16}		0,3 l	3,00
		0,5 l	4,00
Orangen Limo ^{10,15}		0,3 l	3,00
		0,5 l	4,00
Zitronen Limo		0,3 l	3,00
		0,5 l	4,00
Apfelschorle		0,3 l	3,00
		0,5 l	4,00
Mineralwasser		0,3 l	3,00
		0,5 l	4,00
		0,7 l	6,50
Bitter Lemon ^{14,16}	Flasche	0,2 l	3,50
Orangensaft	Flasche	0,2 l	3,50
Apfelsaft	Flasche	0,2 l	3,50

Wein

Weißwein ¹⁸	0,2 l	6,00
Rotwein ¹⁸	0,2 l	6,00
Weinschorle ¹⁸	0,2 l	5,50

Bier vom Fass

Herforder Pils ⁷	0,3 l	3,20
	0,5 l	5,00
Alster ⁷	0,3 l	3,20
	0,5 l	5,00

Flaschenbiere

Brinkhoff's No. 1 ⁷	0,33 l	3,00
Weizenbier hell, dunkel, alkoholfrei ⁷	0,50 l	5,50
Pils alkoholfrei ⁷	0,33 l	3,00
Vita Malz ⁷	0,33 l	2,50

Spirituosen

Fürst Bismarck ⁷	38 %	2cl	3,00
Malteser Aquavit	40 %	2cl	3,50
Jubiläums Aquavit	40%	2cl	3,50
Ouzo	38%	2cl	3,00
Obstler	40%	2cl	3,50
Ramazotti ¹⁴	30%	2cl	3,50
Fernet Branca	38%	2cl	3,50
Jägermeister	35%	2cl	3,00
Kümmerring	35%	2 cl	3,00
Amaretto ^{14,15}	28%	2cl	3,00
Baileys ^{14,15}	17%	2cl	3,50
Bacardi-Cola ^{14,15}		0,2 l	5,50
Weinbrand-Cola ^{14,15}		0,2 l	5,50

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Zutaten enthalten können, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen.

Allergen-Hinweise und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

¹ Ei, ² Soja, ³ Milch/Laktose, ⁴ Erdnüsse, ⁵ Sellerie, ⁶ Konservierungsstoff(e), ⁷ glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste),

⁸ Senf, ⁹ Sesam, ¹⁰ Antioxidationsmittel, ¹¹ Schalenfrüchte (Haselnüsse), ¹² Fisch, ¹³ Phosphat, ¹⁴ koffein-, taurin- bzw. chininhaltig,

¹⁵ Farbstoff, ¹⁶ Süßungsmittel, ¹⁷ Geschmacksverstärker, ¹⁸ Schwefeldioxid/Sulfite

Fassbier enthält Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfenextrakt. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

- Alle Preise in Euro inkl. Steuer und Bewirtung -