

## Grünzeug


### Beilagensalat

3.90

Kleiner gemischter Salat

### Salat der Saison

7.90

- Mozzarellasticks im Schinkenmantel 11.40
- Garnelen <sup>d</sup> 14.90
- Ziegenkäse, Feigensenf und karamellierte Walnüsse  12.40
- Rumpsteak Streifen, grünen Bohnen und roten Zwiebeln 15.90

### Unsere hausgemachten Dressings


- Fruchtiges Balsamico <sup>jj,n</sup>
- Himbeere <sup>jj,n</sup>
- Knoblauch - Jogurt <sup>gjj,n</sup>

## Flammkuchen

Alle Flammkuchen werden mit Schmand und Käse überbacken <sup>a,g</sup>

Flammkuchen mit Gemüse der Saison 

8.90

Flammkuchen mit Birne und Blauschimmelkäse  <sup>8</sup>

9.60

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln <sup>2,3,5</sup>

9.90

Flammkuchen mit Parmaschinken, Rucola Cherrytomaten und Parmesan <sup>2,5</sup>

11.90

Flammkuchen mit Räucherlachs und Spinat <sup>d</sup>

12.90

## Fleischlos

<u>Bruschetta</u> 🌱 a,j,i,n	5.90
<u>Hausgemachte Pasta</u> 🌱 mit frischem Gemüse a,c	7.90
<u>Mac n' cheese</u> 🌱 Klassischer amerikanischer Nudelaufwurf mit viel Käse a,c,g,j	7.90
<u>Serviettenknödel</u> 🌱 mit Gemüseragout und Rucola a,d,g	11.90
<u>Rote Beete</u> 🌱 mit Datteln, Kartoffeln und Blattspinat a	12.90

## Schnitzeljagd unsere Schnitzel sind alle aus Schwein und werden immer frisch paniert

<u>Champignon Schnitzel</u> a,c,g,i,j,m	14.90
Champignon-Rahmsauce	
<u>Budapester Schnitzel</u> 🌶️ a,c,g,i,j,m	14.90
feurige Paprika-Tomatensauce	
<u>Pfeffer Schnitzel</u> a,c,g,i,j	14.90
Pfeffersauce	
<u>Hawaii Schnitzel</u> a,c,g,i,j,2,3,5	15.90
Ananas   Schinken   Preiselbeeren   Käse überbacken	
<u>Herrentoast Schnitzel</u> a,c,g,i,j,m	15.90
Toast   Champions   geschmorte Zwiebeln   Spiegelei	
<u>Schnitzel „Tiroler Art“</u> a,c,g,i,j,m,2,3,5	15.90
Bacon   Tomaten   Kräuterbutter   Käse überbacken	
<u>Schweizer Röstli Schnitzel</u> a,c,g,i,j,m	15.90
Schweizer Röstli   Käse- Lauchsauce   Käse überbacken	
<u>Bei allen Schnitzeln habt Ihr die Wahl zwischen Pommes Frites oder Weges a</u>	
<u>Original Wiener Kalbsschnitzel</u> a,c,g,i,j,m	19.90
Gurkensalat   goldbraune Bratkartoffeln	
<u>!! Jeden Mittwoch bekommt Ihr alle unsere Schweineschnitzel für nur 10.90 !!</u>	

## Burgermeister

100% reines Rindfleischpatty (180g)

<u>Bali Burger</u> <small>a,c,g,1,11</small>	13.90
Pikante Cocktailsauce   Schmelzenden Käse   Zwiebel   Tomaten   Gurken	
<u>Pulled Pork Burger</u> <small>a,c,g,1,9</small>	13.90
Zart gezupftes Schweinefleisch   Cole Slaw   Barbecue Sauce	
<u>Riekes Gourmet Burger</u> <small>a,g</small>	14.90
Milder Ziegenkäse   Trüffel-Mayonnaise   Zwiebeln   Tomaten   Gurken	
<u>Hot Mexican Burger</u> <small>a,c,g,i</small> 	14.90
Tomaten-Paprika-Salsa   Jalapeños   rote Zwiebeln   Schmelzkäse   Nachos   Chili- Mayonnaise	
<u>Swiss Burger</u> <small>a,c,g,i,1,2,11</small>	15.90
Raclette Käse   Speck   pikante Cocktailsauce   Zwiebeln   Tomaten   Gurken	
<u>Thai Burger</u> <small>a,c</small>	15.90
Mariniertes Hähnchenbrustfilet   Zitronengras   Thaispargel   Sprossen   Sweet-Chili-Sauce   Curry-Ingwer-Mayonnaise   Gurken   Cherrytomaten	
<u>St. Moritz Burger „Surf n' Turf“</u> <small>c,d,i,2</small>	18.90
Garnelen   Pilze   Spinat   Bacon   Spiegelei   Trüffel-Mayonnaise	
<u>Italian Chicken Burger</u> <small>a,e,g,h</small>	14.90
Hähnchenbrustfilet   Mozzarella   Tomaten   Basilikum Pesto   Rucola	
<u>Tropical Burger</u> <small>a,k</small>	14.90
Hähnchenbrustfilet im Sesammantel   Tomaten   Gurken   Mango-Pfirsich-Chutney	
<u>Sweet Lady Burger</u> <small>a,g</small> 	13.90
Camembert   Pfirsich   Preiselbeersauce	

Bei allen Burgern habt Ihr die Wahl zwischen Pommes Frites oder Weges a

## Saftig und Gegrillt

<u>Kabeljaufilet</u> <small>d,e,h,g,h</small>	17.90
Fenchelgemüse   Basilikumrisotto	
<u>American Bacon Bomb</u> <small>a,c,g,1,9</small>	13.90
Rinderhack Rolle   Cheddar Kern   Cole Slaw   Pommes Frites oder Weges	
<u>Spareribs</u> (ca. 500 g) <small>a,c,g,i,1,9</small>	15.90
Cole Slaw   Pommes Frites oder Weges	
<u>Gegrilltes Rinderhüftsteak</u> <small>g,6</small>	15.90
Süßkartoffelstampf   Rotweinschalotten	
<u>Schweinefilet</u> <small>a,c,1,9</small>	17.90
Speckböhnchen   Kartoffelgratin   Cassis-Pfeffersauce	
<u>Gegrilltes Rumpsteak</u> <small>a,2,6</small>	21.50
Pilzragout   gebratene Risoleékartoffeln   Trüffeljus	

### Unsere Weinempfehlung

*„Zu einem guten Essen, gehört immer ein feiner Tropfen Wein.“*

Hannes Reeh – „Zweifellos“ - Zweigelt-Österreich- 2018

*Dieser Rotwein ist ein wahrer Genuss für den Gaumen, seine Rubinrote Farbe, macht schon vor dem ersten Schluck Lust auf mehr. In der Nase frische dunkle Beeren, zarte Kräutergewürze sowie die typischen Aromen eines Zweigelt von Kirschen und Weichseln.*

*Dieser Rotwein besticht am Gaumen durch seine elegante Textur und seinem einzigartigen Charakter. Sein feiner Säurebogen und eine sanfte Tanninstruktur lassen ihn zu etwas ganz Besonderen werden.*

0.2 – 7.50

0.75 – 20.50



## Direkt ins Herz

Hausgemachte Vanille Panna Cotta a,c,g 3.50

Waldbeeren Spiegel

Strawberry Cheesecake a,c,g,7 4.20

Warmer Wiener Apfelstrudel a,c,g,h,i,1 4.20

Rosinen | Vanillesauce

Waffeln

Puderzucker 2.50 | Kirschen 3.50 | Eis 3.80 | Sahne 3.00 | Alles Drum und Dran 5.50

## Schnickschnack mit Eis

Gemischter Eisbecher mit 3 Kugeln 3.60

Erdbeerbecher Saisonbedingt 6.90

2 Kugeln Erdbeereis | 1 Kugel Vanilleeis | frische Erdbeeren | Sahne

Eierlikörbecher 6.50

3 Kugeln Vanilleeis | Eierlikör | Sahne

Schokokuss 5.90

2 Kugeln Schokoeis | 1 Kugel Stracciatella | Sahne

Eisberg für unsere Kleinen 4.20

Eis Shake 4.20

Eiskaffee | Eisschokolade 4.80

### Legende



Vegetarisch



Scharf/ Chili



Alkoholfrei

## Heiße Getränke

Filterkaffee	
- Tasse	2.20
- Pott	2.80
- Kännchen	4.20
Café Crème	2.50
Pott Café Crème	3.20
Espresso	2.20
Espresso Doppio	4.20
Espresso Macchiato	2.40
Cappuccino	2.80
Cappuccino mit Sahne	3.00
Milchkaffee	3.40
Latte Macchiato	3.40
Latte Fresh – Latte Macchiato mit After Eight Schokolade	3.90
Riekes Kuss – Latte Macchiato mit einer Kugel Vanilleeis	4.40
Heiße Schokolade	2.80
Heiße Schokolade mit Sahne	3.20
Chociatto – Schokolade mit Espresso	3.80
Irish Coffee – Filterkaffe mit Whiskey und Sahne	4.80
+ Flavour – Vanille   Karamell   Haselnuss   Amaretto	+1.00

Unsere Backfee kreierte Euch jeden Tag frische  
Kuchenvarianten, fragt einfach unsere netten  
Mitarbeiter 😊

## Alkoholfrei Getränke

Coca- Cola 1,2,3,4,9,11	0.3l	2.90	0.5l	4.80
Coca-Cola Light 1,3,4,7,9	0.3l	2.90	0.5l	4.80
Fanta 1,3	0.3l	2.90	0.5l	4.80
Sprite 3	0.3l	2.90	0.5l	4.80
Morelli Classic	0.25l	2.20	0.75l	5.60
Morelli Naturelle	0.25l	2.20	0.75l	5.60
Schweppes Bitter Lemon 3,10			0.2l	2.80
Schweppes Tonic Water 10			0.2l	2.80
Schweppes Ginger Ale 1			0.2l	2.80
Schweppes Ginger Beer			0.2l	2.80
Effect 1,9			0.3l	3.00
Granini Apfelsaft	0.2l	2.80	0.4l	4.80
Granini Orangensaft	0.2l	2.80	0.4l	4.80
Granini Kirschsafte	0.2l	2.80	0.4l	4.80
Granini Bananensaft	0.2l	2.80	0.4l	4.80
Granini Rhababarsaft	0.2l	2.80	0.4l	4.80
Granini Maracujasaft 3	0.2l	2.80	0.4l	4.80
KiBa 3	0.2l	2.80	0.4l	4.80
Saftschorle	0.2l	2.80	0.4	4.80
Pfirsich Eistee 3			0.4l	4.50

## Von der Frucht direkt ins Glas gepresst

Bis 17 Uhr bestellbar, danach muss Gemüse und Obst ins Bett 😊

Orangensaft	0.2l	4.20
Karottensaft	0.2l	4.20
Karotten- Orangensaft	0.2l	4.20
ACE Apfel-Orange- Karotte	0.2l	4.20
Frische heiße Zitrone	0.2l	3.20
Frische kalte Zitrone	0.2l	3.20

## Hopfen und Malz

„JOSEFS“ Bier PILS	0.3l	2.90	0.5l	3.90
Alster   Cola Bier	0.3l	2.90	0.5l	3.90
„JOSEFS“ Bier HELL			0.5l	3.90
„JOSEFS“ Bier DUNKEL			0.5l	3.90
„JOSEFS“ Bier MÄRZEN			0.5l	3.90
Erdinger Weizen HELL			0.5l	3.90
Erdinger Weizen DUNKEL			0.5l	3.90
Erdinger Weizen KRISTALL			0.5l	3.90
Erdinger Weizen ALKOHOLFREI			0.5l	3.90
Berliner Kindl weiße ROT   GRÜN			0.33l	3.60
Krombacher Alkoholfrei			0.33l	2.80
Diebels Alt			0.33l	2.80
Malzbier „Vita malz“			0.33l	2.80



Bad Lippspringer Brauerei

20 Personen, davon 15 Menschen mit Behinderung produzieren unter fairen Bedingungen ganz besondere Biere in der JOSEFS Brauerei hier in Bad Lippspringe.



# Die Kleinen für die Großen

## Klare Schnäpse

Three Sixty Vodka	2cl	2.50	4cl	3.50
Ouzo "12"	2cl	2.60		
Sambuca Molinari	2cl	2.60		
Korn Strothmann	2cl	2.00		
Tequilla Sierra Silver	2cl	2.60		
Grappa Cellini	2cl	3.40		

## Obstbrände

Williams Birne	2cl	2.60		
Obstler	2cl	2.60		

## Kräuter | Bitter

Jägermeister	2cl	2.60		
Fernet-Branca	2cl	2.60		
Hausgemachter Limoncello	2cl	2.60		
Ramazotti	2cl	2.60		

## Liköre

Likör 43	2cl	2.60		
Bailys	2cl	2.60		

## Aperitif

Aperol Spritz 1			0.2l	5.20
Limoncello Spritz			0.2l	5.20
Campari Orange 1			0.2l	5.20
Campari Soda 1			0.2l	4.90
Lillet Wildberry			0.2l	5.20
Negroni - Campari   Gin   Roter Vermouth 1			0.2l	5.20
Martini Bianco			5cl	3.50

Longdrinks alle Longdrinks werden mit 4cl Alkohol zubereitet

Bacardi Cola 1,2,3,4,9,11	5.50
Havana Cola 1,2,3,4,9,11	5.50
Jägerbomb 1,9	6.50
Jäger-Kirsche	5.50
Bombay Tonic 10	5.50
Bulldog Tonic 10	6.50
Gordons Pink Gin Tonic 10	5.90
Vodka Cola 1,2,3,4,9,11	5.50
Vodka Energy 1,9	6.50
Vodka Kirsche	5.50
Jack Daniels Cola 1,2,3,4,9,11	5.50
Southern Comfort Ginger Ale 1	5.90
Likör 43 Maracuja 3	5.50

Falls Eurer Lieblingsdrink nicht dabei ist, lasst es uns wissen und kurze Zeit später könnt Ihr ihn genießen 😊

## Cocktail-Time

<u>Caipirinha</u>	5.90
Cachaça   Limetten   weißer Rohrzucker	
<u>Tropical Caipi</u> <sup>3</sup>	5.90
Likör 43   Limetten   weißer Rohrzucker   Maracujasaft	
<u>Mojito</u>	6.20
Havanna Club   Minze   Limetten   weißer Rohrzucker   Soda	
<u>Cuba Libre</u> <sup>1,2,3,4,9,11</sup>	5.90
Havanna Club   Cola   Limetten	
<u>Sex on the Beach</u> <sup>1,2,3</sup>	6.20
Vodka   Peach Tree   Ananassaft   Orangensaft   Cranberrysaft	
<u>Aperol Sour</u> <sup>1</sup>	6.10
Aperol   Zitronensaft   Zuckersirup	
<u>Whiskey Sour</u>	6.10
Canadian Club   Zitronensaft   Zuckersirup	
<u>Gin-Fizz</u>	6.10
Bombay Gin   Zuckersirup   Zitronensaft   Soda	
<u>Ipanema</u>  <sup>1</sup>	4.90
Giner Ale   Limetten   weißer Rohrzucker	
<u>Driver Gin Tonic</u>  <sup>10</sup>	4.90
Alkoholfreier Gin   Tonic	

## Unsere feinen Tropfen

### Weißwein

Lauffener | Schwarzweiss | Schwarzriesling | Trocken | 2020 | Württemberg | 13.0 ‰

0.2l 4.80      0.75l 14.50

Allacher Vinum Pannonia | Sauvignon Blanc | Trocken | 2020 | Österreich | 12.5 ‰

0.2l 6.50      0.75l 19.50

### Rosé

Winzerhof Dockner | Zweigelt, Pinot Noir | Trocken | Österreich | 2020 | 12.0 ‰

0.2l 5.50      0.75l 16.50

### Rotwein

„Elfhundertzwölf“ | Spätburgunder | Trocken | Baden | 2020 | 13.5 ‰

0.2l 4.90      0.75l 14.70

Hannes Reeh | „Zweifellos“ | Zweigelt | Trocken | Österreich | Andau | 2018 | 13 ‰

0.2l 7.50      0.75l 21.50

### Sekt und Prosecco

Freixenet | Cava | Spanien | Semi Seco | 11.5 ‰

0.1l 3.20      0.75l 21.50

SCAVI & RAY Prosecco | Italien | Semi Seco | 10.5 ‰

0.2l 4.90

SCAVI & RAY HUGO | Italien | Trocken | 5.5 ‰

0.2l 4.90

## Herzlich Willkommen im „Rieke“

Liebe Gäste,

schön, dass wir Euch bei uns im Restaurant „das Rieke“ begrüßen dürfen.

Wie Ihr sicherlich bemerkt habt, haben wir unser Restaurant einen komplett neuen Anstrich gegeben. Besonders stolz, sind wir auf unseren Biergarten, wo man bei einem kühlen regionalen Bierchen oder bei einem feinen Topfen Wein einfach mal abschalten und die Seele baumeln lassen kann.

In unserer Speisekarte, findet Ihr von vegetarischen Gerichten bis hin zu Burgern, Schnitzel und Steaks alles was das Herz begehrt. Wir versuchen alle unsere Speisen und Soßen selber herzustellen und verzichten somit fast komplett auf Tiefkühlprodukte und Convenience Food. Unsere Köche, rund um unseren Küchenchef Zlati, verwöhnen Euch mit neuen Kreationen und stecken in die Entwicklung von neuen Speisen viel Zeit und Liebe.

Unser Serviceteam um unseren Serviceleiter Tim, wollen für euch eine Wohlfühlbase schaffen, wo man eine Auszeit von dem stressigen Alltag bekommt und abschalten kann.

Falls Ihr Fragen oder Wünsche habt, sprecht uns gerne an, und wir geben unser Bestes um euch diese zu erfüllen.

So, genug der Worte und viel Spaß beim durchstöbern der Speise und Getränkekarte 😊

Guten Hunger und zum Wohl wünschen Euch

Friederike Meier und ihr gesamtes Team



@das\_rieke



Café Restaurant das Rieke