



Vier Rheindörfer

Restaurant & Bar

Herzlich willkommen!

*Wir freuen uns sehr, dass Sie heute unser Gast sind!
Bei uns erwarten Sie eine frische, mediterrane Küche
und saftige Black Angus Steaks. Mit gutbürgerlichen Speisen
und Grillspezialitäten kennen wir uns über 30 Jahren bestens
aus. Das „Vier Rheindörfer“ ist ein modernes Gasthaus für den
Kölner Norden und besonders für die Menschen in unseren
Stadtteilen.*

*Wir möchten Ihr gastronomischer Lieblingsnachbar sein, bei
dem Sie gerne auf ein Kölsch, einen leckeren Wein oder
Longdrink an der Bar vorbeischauen. Und sich mit Freunden
in schönem Ambiente zum Essen verabreden.*

Also: auf gute Nachbarschaft!

Ihre Familie Aralo

Täglich von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr und 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr Samstag von 17:30 bis 23:00 Uhr
Sonntag und Feiertag 12:00 Uhr bis 22.00 Uhr
Warme Küche bis eine Stunde vor Schließung

Donnerstag Ruhetag

www.4rheindoerfer.de

Vorspeisen

Garnelen nach Art des Hauses ^{3,4-a,b}	14.50
Garnelen in Olivenöl mit Chili, Knoblauch, Cherrytomaten und Kräutern ^{4-d}	14.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Kapern und Parmesan ^{2,g}	13.80
Dalmatino Teller ^{2,g} Luftgetrockn. Schinken, Manchego Käse, Oliven, Zwiebeln	15.50
Frischer Ziegenkäse auf Mix-Salat, Walnüssen und gebacken mit Honig ^{2-g,h}	13.80
Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Rote Zwiebel, Oliven, Sahnemeerrettich ^{5-g-d} und Salatbouquet	14.50

Suppen

Tomatencremesuppe mit Reis ¹	6.50
Französische Zwiebelsuppe mit Brot und Käse überbacken ^{2,3-a,g}	6.90
Tagessuppe	5.90

Salate

Salatteller mit Putenbrust und frischen Champignons	16.50
Salatteller mit gebratenen Garnelen	19.50
Rucolasalat mit Streifen vom Rumpsteak ca. 150g ^{2-g} dazu Cherrytomaten und Parmesanflocken	19.50
Salatteller mit Oliven, Rote Zwiebeln, Thunfisch und Schafskäse ^{2-g}	16.50
Feldsalat mit Speck, Rote Zwiebeln und Croutons ^{2,3-a}	11.50

Alle Salate mit hausgemachte Vinaigrette!



Pasta

Fettuccine mit Garnelen ^{2-b,c,g,d} in würziger Tomaten- Knoblauch- Kräuter- Sahnesauce	19.50
Fettuccine mit Lachs in Tomaten- Hummer- Sahnesauce ^{2-b,c,g,d}	18.50
Fettuccine "a la Chef" ^{c,g} mit frischen Kräutern, Cherrytomaten, Knoblauch, Oliven, Chili und Schafskäse	17.50
Fettuccine mit Putenbrust , dazu Spinat in Gorgonzola- Sahnesauce ^{2,4-c,g}	16.90
Fettuccine "Vegetarisch" mit frischem Gemüse, Knoblauch in Tomatensauce ^{c,i}	15.90

Für Kids

Chickennuggets mit Pommes frites ^{2,4}	8.90
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites ^a	8.90
Hackfleischröllchen mit Pommes frites ⁴	8.90
Rumpsteak ca. 150g mit Kräuterbutter und Pommes frites ^g	16.50

Vier Rheindörfer für zuhause:

Bei uns können Sie alle Gerichte auch zum Mitnehmen bestellen!



Steaks vom Lavasteingrill

Rumpsteak 250 g	26.50
Rumpsteak 350 g	35.50
Rumpsteak 450 g	44.50

Unsere leckeren Rumpsteaks werden extra mit Fettrand gebraten!

Entrecôte 250 g	27.50
Entrecôte 350 g	37.50
Entrecôte 450 g	47.50

Auch Rib Eye genannt – saftig und fein marmoriert!

Filetsteak 200 g	29.50
Filetsteak 300 g	41.50
Filetsteak 400 g	53.50

Das zarteste Stück von der Rinderlende!

*Die saftigen und zarten **Black Angus Steaks** werden am Lavasteingrill zubereitet und medium bzw. rosa gegrillt.*

Zur dem Steaks servieren wir klassisch Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Quark.

Beilagen

Pommes frites / Kroketten ^a / Rösti ^{2-a} Gemüse-Reis ⁴⁻ⁱ Basmatireis ^g	4.00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2,3-g} Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Kr.Butter ^{2-g}	4.80
Röstzwiebeln ^a / Beilagensalat ^{1,2,4-c,j}	4.00
Knoblauch in Öl ^a / Ajvar mit Zwiebeln ⁴⁻ⁱ	2.80
Broccoli ^{4,11-c} / Spinat ⁴ / Speckbohnen ^{2,3-g} / Fr.Champignons in Knoblauch	4.80
Sauce Bernaise ^{4,11-c} / Sauce Hollandaise ^{4,11-c} / Pfeffersauce ^{4,11-a,g}	3.80
Champignonsauce ^{4,11-a,g} / Zigeunersauce ^{4-k,l} / Gorgonzola-Sauce ^{2,4-g}	4.00
Mediterranes Gemüse	6.50
Portion Mayonnese oder Ketchup	0.50



Hauptgerichte

Cevapcici mit Djuvec-Reis, Pommes frites und Ajvar ^{2,4-I}	15.90
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites, Djuvec-Reis und Ajvar ^{2,4-g,I}	18.50
Grillteller , verschiedene Fleischsorten ^{2,4-I} dazu Pommes frites, Djuvec-Reis und Ajvar	19.90
Madagaskar Teller“ ^{2,4,11-g} Rinderfilet, Schweinefilet, Putenbrust Medaillon in würziger Pfefferrahmsauce, dazu Pommes frites und Djuvec-Reis	23.50
Schweinefilet Medaillons ^{4-a,g} mit Champignonsauce dazu Broccoli und Kroketten	21.90
Gefülltes Schweinefilet ^{2,4-g} mit Parma-Schinken, Schafskäse, dazu Bratkartoffeln	22.50
Feuerpfanne ^{4-I} (Rindersteak, Schweinefilet, Putenbrust in streifen ca.200g) in pikanter Tomatensauce Sauce mit Paprika, Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Zucchini und Basmatireis	21.90
Putenmedaillons ^{2,4,11-g} mit Sauce Hollandaise dazu Pommes frites	19.50
Putengeschnetzeltes ^{1,2,4-g} in Curry- Obst- Sahnesauce dazu Basmatireis	18.90
Steak Teller ^g (Filetsteak, Rumpsteak, Hacksteak je 100g) dazu Speckbohnen und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	32.50
Rumpsteak ca.250g mit Schinken-Käse gefüllt , ^{4-g} dazu Djuvec-Reis und Pommes frites	29.90
Rumpsteak „Zwiebeln“ ^{a,g} ca.250 g mit Kräuterbutter, gerösteten Zwiebeln, dazu Pommes frites	29.50
Pfeffersteak vom Rinderfilet ca.200g ^{2,3,4,11-g,j} mit Pfefferrahmsauce, dazu Speckbohnen und Kroketten	33.50
Rinderfilet „Gorgonzola“ ca.200g ^{2,4-g} mit Gorgonzolasauce, dazu Broccoli und Kroketten	33.50
Beef Stroganoff ^{2,3,4-i,g} Rinderfiletgeschnetzeltes ca.200g in Rahmsauce mit frischen Champignons, Gewürzgurken, dazu Basmatireis	29.90
Lammkoteletts ca.300g ^{23,4-g} aus Karre geschnitten mit Knoblauch-Kräutermarinade, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Speckbohnen	34.90
Vegetarische Teller frische gebratene Mediterrane Gemüse und Djuvec-Reis	16.90

Alle Hauptgerichte servieren wir mit einem frischen Beilagensalat.



Speisen und Getränke enthalten Allergene. Fragen Sie unser Servicepersonal. Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Service.

Für zwei & mehr

Gourmetplatte ^{2,3,4,11-a,c,j} für zwei Personen 40.00
4 Cevapcici, 2 Hacksteak, 2 Schweinelachs Kotelett, 2 Schnitzel Wiener
Art, 2 Speck dazu Pommes frites, Djuvec-Reis, Ajvar und Salat

Platte" „4 Rheindörfer“ für zwei Personen ^{2,3,4,11-a,c,g} 65.00
2 Rumpsteak, 2 Filetsteak, 2 Putensteak und 2 Schweinefilets, dazu
Bratkartoffeln, Kroketten, Broccoli, Pfeffersauce, Sauce Bernaise und Salat

Schnitzelgerichte

Schnitzel " Wiener Art " ^{3,4-a,c,g} mit Zitrone, Pommes frites und Salat 15.90

Champignon Schnitzel ^{4,11-a,c,g} mit Champignonrahmsauce, Pommes frites
und Salat 17.90

Pfeffer Schnitzel ^{4,11-a,c} mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Salat 17.90

Zigeuner Schnitzel ^{4,11-a,c,i,j} mit Zigeunersauce, Pommes frites und Salat 17.90

Cordon bleu ^{2,3,4-a,c,g} panierte Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken
und Gouda Käse dazu Pommes frites und Salat 18.90

Kalbsschnitzel ^{2,3,4,11-a,c} mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes frites und Salat 23.90

Wir achten täglich in unserer Küche
auf frische und gute Produkte.

Wenn Sie an einer Unverträglichkeit leiden, teilen Sie uns dies bitte mit.

**Beilagenänderung auf Bratkartoffeln/Ofenkartoffel/alle Gemüsearten
werden mit 1.50€ extra berechnet.**

Beilagenänderung auf Mediterrane Gemüse 3.00€



Fisch

Lachsfilet vom Rost <small>d,g</small>	24.50
<i>mit Kräuter-Knoblauch-Marinade dazu Broccoli und Basmatireis</i>	
Doradenfilet auf der Haut gebraten <small>4-d,g,j</small>	26.50
<i>mit Senf-Dill-Sauce, dazu Broccoli und Basmatireis</i>	

Desserts

Mousse au Chocolat <small>1-c,g</small>	7.90
Crème brûlée <small>4-c,g</small>	7.90
Dessertvariation 4 Rheindörfer <small>1,4-c,g</small>	11.50
Schokosouffle mit Vanilleeis <small>1,4-c,g</small>	8.50
Vanilleeis <i>mit Schokosauce oder mit heißen Kirschen und Sahne</i> <small>1,2,4-g</small>	6.90
Palacinke <i>mit Schokosauce oder heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne</i> <small>1,2,4-a,c,g</small>	7.50
Gemischtes Eis <i>mit Sahne</i>	5.50

Liste möglicher Allergene und Zusatzstoffe

a= glutenhaltiges Getreide (Weizen,Roggen, Gerste, Hafer,Dinkel, Kamut, Hybridstämme) b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c= Eier und Eierzeugnisse d= Fisch und Fischerzeugnisse e= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse f= Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse g= Milch und Milchprodukte(einschließlich Laktose) h= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) i= Sellerie und Sellerieerzeugnisse j= Senf und Senferzeugnisse k= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse l= Schwefeldioxid und Sulfite (in eine Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l) m= Lupinen und Lupinenerzeugnisse n= Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

1 mit Farbstoff(en) | 2 mit Konservierungsstoff(en) | 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n) | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt
7 mit Phosphat | 8 mit Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig
10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel(n) | 12 enthält eine Phenylalaninquelle
13 gewachst | 14 mit Taurin



GETRÄNKE

Aperitifs

Martini Bianco/Rosso 5cl ⁵⁻¹	5.50
VW (Martini-Williamsbirne) 7cl ⁵⁻¹	7.50
Glas Prosecco 0,1l ⁵⁻¹	4.90
Amaro Cynar 4cl ¹	5.50
Campari Soda 0,15l ¹	6.50
Campari Orange 0,15l ¹	6.80
Aperol Spritz 0,15l ^{1,2,5-1}	6.80
Hugo 0,15l ⁵⁻¹	6.80
Lilet Wild Berry 0,15l ^{4,10-1}	6.80

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Mineral / Naturell Fl. 0,25 l	2.80
Apollinaris Mineral / Naturell Fl. 0,75 l	6.50
Coca Cola ^{1,4,9} Fl. 0,2 l	2.90
Coca Cola light ^{1,4,9,11} Fl. 0,2 l	2.90
Coca Cola zero ^{1,4,9,11} Fl. 0,2 l	2.90
Fanta Orange ^{1,3,4} Fl. 0,2 l	2.90
Sprite ⁴ Fl. 0,2 l	2.90
Mezzo Mix Fl. 0,2 l	2.90
Orangensaft Fl. 0,2 l	3.00
Apfelsaft Fl. 0,2 l	3.00
Tonic Water ^{4,10} Fl. 0,2 l	3.00
Ginger Ale ^{4,10} Fl. 0,2 l	3.00
Orangina, Das Original Fl. 0,25 l	3.50
Bitter Lemon ^{4,10,11} Fl. 0,2 l	3.00
Apfelschorle Gl. 0,2 l	2.00
Apfelschorle Gl. 0,3 l	3.00



Biere/Brausen

Gaffel Kölsch vom Fass ◦	0,2 l / 0,3 l	2.00 / 2.90
Krombacher Pils vom Fass ◦	0,3 l	3.10
Budweiser Budvar Original vom Fass ◦	0,3 l	3.30
Vita Malz ◦	0,2 l / 0,3 l	2.00 / 2.90
Krombacher Weizen Naturtrüb/Dunkel/Alkoholfrei 0,5 l ◦		4.70
Krombacher Pils Alkoholfrei ◦	Fl. 0,33 l	3.50
Lömmelömm Rhabarber / Johannisbeere	Fl. 0,33 l	3.50
Gaffel Fassbrause Zitrone ◦	Fl. 0,33 l	3.50

Spirituosen & Liköre 2cl

Weizenkorn	2.00	Pelinkovac	2.50	Obstler	2.50
Wodka	2.50	Sljivovic	2.50	Juliska	2.50
Maltaser Aquavit	3.20	Linie Aquavit	3.50	Jubiläums Aquavit	3.50
Ouzo	2.50	Fernet Branca	3.20	Underberg	3.80
Sambuca	3.20	Jägermeister	2.50	Grappa	3.50
Schwesterherz	3.80	Kruskovac	2.50	Kettenfett	3.90

Spirituosen & Liköre 4cl

Pelinkovac	5.00
Averna	5.00
Ramazotti	5.00
Bailey's ^{19-g}	5.50
Amaretto di Sarano	5.90
Licor 43	5.90



Brände & Edle Tropfen 2cl

Pircher Williams Christbirne/Mirabelle/Himbeergeist	3.80
Ziegler Obstbrand	4.50
Schladerer Mirabelle	4.50
Alte Marille/Williamsbirne Birkenhof	3.80
Grappa Nonino 41°	4.50
Grappa Nonino di Chardonnay	6.50
Grappa Nonino il Moscato	6.50
Grappa Nonino Antica Cuvue'e Riserva 43%	8.50

Cognac & Brandy 2cl

Asbach Uralt	3.50
Osborne 103 Negra	3.50
Carlos I Solera Gran Reserva	5.50
Remy Martin V.S.O.P	6.50
Cardenal Mendoza de Jerez	6.50

Rum 2cl

Plantation XO 20j	8.50
Ron Zacapa 23j	9.50
Botucal Reserva Exclusiva 12j	7.50
Don Papa	7.50

Whisky 2cl

Glenmorangie The Original Highland Single Malt 10j	6.00
Jameson Original Irish Whiskey	4.50
Johnnie Walker Black Label 12j	5.00
Bunnahabhain Islay Single Malt 12j	8.50
Laphroaig 10j / Quarter Cask Islay Single Malt	7.00
Ardberg Islay Single Malt 10j	7.50
Lagavulin Islay Single Malt 16j	9.50



Longdrinks

Korn Cola	4.50
Wodka Lemon	6.50
Wodka Orange	6.50
Bacardi Cola	5.50
Ballantines Cola	5.50
Jack Daniels Cola	6.80
Gin Tonic	7.50
Tequilla Sunrise	7.50
Asbach Cola	6.00
Licor 43 Milch	6.00

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2.50
Espresso	2.50
Doppelter Espresso	4.20
Cappuccino	2.80
Milchkaffee	3.50
Latte Macchiato	3,50
Kakao	3.00
Kakao mit Sahne	3.50
Tasse Tee	2.40

Sie haben einen Sonderwunsch? Gerne!
Sprechen Sie uns bitte einfach an.

