



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 bis 14:30 Uhr und von 17:30 bis 23:00 Uhr

Warme Küche bis 22.00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen von 12:00 bis 22:00 Uhr

Warme Küche von 12:00 bis 16:00 Uhr und 17:00 bis 21:00 Uhr

Donnerstag Ruhetag!

www.4rheindoerfer.de

Vorspeisen

Garnelen nach Art des Hauses (pikant) ^{3,4-a,b}	16.80
Garnelen in Olivenöl mit Chili, Knoblauch, Cherrytomaten und Kräutern ^{4-d}	16.80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Kapern und Parmesanflocken ^{2,g}	16.50
Dalmatino Teller Dalmatinski Prsut, Manchego Käse, Oliven, Zwiebeln ^{2,g}	18.50
Frischer Ziegenkäse gebacken mit Honig auf Salat und Walnüssen ^{2-g,h}	16.80
Räucherlach auf Kartoffelpuffer mit Zwiebeln, Meerrettich und Salatbouquet ^{5-g-d}	16.80

Suppen

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Reis ¹	7.80
Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken ^{2,3-a,g}	7.80
Tagessuppe	6.80

Salate

Salatteller mit Putenbrust und frischen Champignons	19.80
Salatteller mit gebratenen Garnelen	23.80
Rucolasalat mit Streifen vom Rumpsteak ca. 150g ^{2-g} dazu Cherrytomaten und Parmesanflocken	23.80
Salatteller mit Oliven, Rote Zwiebeln, Thunfisch und Schafskäse ^{2-g}	19.80
Feldsalat mit Speck, Rote Zwiebeln und Croutons ^{2,3-a}	12.80

Alle Salate mit hausgemachte Vinaigrette!



Pasta

Fettuccine "Garnelen" in Olivenöl, Knoblauch, Scharfen Chili, Cherrytomaten und Kräutern <small>c,g,d</small>	23.90
Fettuccine "Lachs" mit frischem Lachs in Tomaten- Hummer-Sahnesauce <small>2-b,c,g,d</small>	22.90
Fettuccine "Vegetaria" mit frischem Gemüse, Knoblauch in Tomatensauce <small>ci</small>	19.90

Für Kids bis 14 Jahre

Chicken - Nuggets 6 Stück mit Pommes frites <small>2,4</small>	10.90
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites <small>a</small>	10.90
Cevapcici 4 Stück mit Pommes frites <small>4</small>	10.90

Senioren Gerichte

2 Putenmedaillons mit Sauce Hollandaise dazu Pommes frites und Salat	19.90
Mix-Grill Hacksteak-Putensteak-Speck mit Ajvar, Pommes frites, Djuvec-Reis, Salat	19.90
2 Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce dazu Broccoli, Kroketten, Salat	21.90
Medaillons Rinder und Schweinefilet mit Sauce Bernaise dazu Kroketten und Salat	23.90

Vier Rheindörfer für zuhause:

Bei uns können Sie alle Gerichte auch zum Mitnehmen
bestellen!



Steaks vom Lavasteingrill

Rumpsteak 250 g	29.50
Rumpsteak 350 g	39.50
Rumpsteak 450 g	49.50

Unsere leckeren Rumpsteaks werden extra mit Fettrand gebraten!

Entrecôte 250 g	31.50
Entrecôte 350 g	42.50
Entrecôte 450 g	53.50

Auch Rib Eye genannt – saftig und fein marmoriert!

Filetsteak 200 g	33.50
Filetsteak 300 g	46.50
Filetsteak 400 g	59.50

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 / Djuvec-Reis ⁴⁻ⁱ / Basmatireis ^g	4.90
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2,3-g} / Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Kr.Butter ^{2-g}	5.90
Röstzwiebeln ^{a,g,4} / Beilagensalat ^{1,2,4-c,j}	4.90
Knoblauch in Öl ^a / Ajvar mit Zwiebeln ^{4-l} / Portion Kräuterbutter ^{2-g}	3.50
Broccoli ^{4,11-c} / Spinat ⁴ / Speckbohnen ^{2,3-g} / Fr.Champignons in Knoblauch	5.90
Sauce Bernaise ^{4,11-c} / Sauce Hollandaise ^{4,11-c} / Pfeffersauce ^{4,11-a,g}	4.00
Champignonsauce ^{4,11-a,g} / Zigeunersauce ^{4-k,l} / Gorgonzola-Sauce ^{2,4-g}	4.50
Mediterranes Gemüse	6.80
Portion Mayonnaise oder Ketchup	0.50



Hauptgerichte

Cevapcici dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Ajvar mit Zwiebeln ^{2,4-1}	18.90
Hacksteak 250g gefüllt mit Schafskäse, dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Ajvar mit Zwiebeln ^{2,4-g,l}	22.90
Grillteller "Hacksteak, Putensteak, Schweinelachssteak, Cevapcici, Speck" dazu Djuvec-Reis, Pommes frites und Ajvar mit Zwiebeln ^{2,4-1}	24.90
Madagaskar Teller "Rinderfilet, Schweinefilet, Putenbrust Medaillons" in würziger Pfefferrahmsauce, dazu Djuvec-Reis und Pommes frites ^{2,4,11-g}	27.90
Putenmedaillons mit Sauce Hollandaise dazu Pommes frites ^{2,4,11-g}	23.90
Schweinefilet Medaillons mit Champignonsauce, dazu Broccoli und Kroketten ^{4-a,g}	26.90
Feuerpfanne "Geschnetzeltes vom Rindersteak, Schweinefilet, Putenbrust" in pikanter Tomatensauce mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Knoblauch, Kräutern dazu Basmatireis ⁴⁻ⁱ	27.90
Putengeschnetzeltes mit Obst in Curry-Sahnesauce dazu Basmatireis ^{1,2,4-g}	22.90
Beef Stroganoff Geschnetzeltes vom Rinderfilet ca.200g mit frischen Champignons, Gewürzgurken in Rahmsauce dazu Basmatireis ^{j,g-2,3,4}	32.90
Steak Teller "Filetsteak, Rumpsteak, Hacksteak je ca.100g" dazu Speckbohnen und Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{g-2,3}	36.90
Rumpsteak "Gefüllt" ca.250g mit Kochschinken und Gauda dazu Kräuterbutter, Djuvec-Reis und Pommes frites ^{4-g}	33.90
Rumpsteak "Zwiebeln" ca.250g mit gerösteten Zwiebeln, Kräuterbutter und Bratkartoffeln ^{a,g-2,3,4}	33.90
Pfeffersteak vom Rinderfilet ca.200g mit Pfefferrahmsauce dazu Speckbohnen und Kroketten ^{g,j-2,3,4,11}	36.90
Rinderfilet Gorgonzola ca.200g mit Gorgonzola-Sahnesauce dazu Broccoli und Kroketten ^{g-2,4}	36.90
Lachsfilet ca.200g mit Knoblauch-Kräuter Marinade dazu Broccoli und Basmatireis ^{a,g}	28.90
Vegetarische Teller mit Broccoli, Kroketten, Djuvec-Reis und Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{a,c,gi-2}	19.90

Alle Hauptgerichte servieren wir mit einem frischen Beilagensalat^{1,2,4-c,j}.



Für zwei & mehr

Gourmetplatte ^{2,3,4,11-a,c,j} **49.00**
Cevapcici, Hacksteak, Schweinelachs Kotelett, Schnitzel Wiener Art,
Speck dazu Pommes frites, Djuvec-Reis, Ajvar und Salat

Platte " „4 Rheindörfer“ ^{2,3,4,11-a,c,g} **74.00**
Rumpsteak, Filetsteak, Putensteak und 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 **18.50**

Champignon Schnitzel ^{4,11-a,c,g} mit Champignonrahmsauce, Pommes frites und Salat **19.90**

Pfeffer Schnitzel ^{4,11-a,c} mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Salat **19.90**

Zigeuner Schnitzel ^{4,11-a,c,i,j} mit Zigeunersauce, Pommes frites und Salat **19.90**

Cordon bleu ^{2,3,4-a,c,g} panierte Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken und
Gouda Käse dazu Pommes frites und Salat **22.90**

Kalbsschnitzel ^{2,3,4,11-a,c} mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes frites und Salat **28.50**

Alle Schnitzel außer Cordon bleu können als Seniorenteller bestellt werden!

*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€**



Desserts

Mousse au Chocolat <small>1-c,g</small>	8.50
Crème brûlée mit Vanilleeis <small>4-c,g</small>	8.50
Schokosouffle mit Vanilleeis <small>1,4-c,g</small>	8.50
Dessertvariation 4 Rheindörfer <small>1,4-c,g</small>	13.50
Vanilleeis mit Schokosauce oder mit heißen Kirschen und Sahne <small>1,2,4-g</small>	8.50
Palacinke mit Schokosauce oder heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne <small>1,2,4-a,c,g</small>	8.50
Gemischtes Eis mit Sahne	7.00

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
= Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse g= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) h= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Wallnuss, 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	8.50
Glas Prosecco 0,1l ⁵⁻¹	5.50
Amaro Cynar 4cl ^{1 b}	5.50
Campari Soda 0,2l ¹	6.50
Campari Orange 0,2l ¹	7.80
Aperol Spritz 0,2l ^{1,2,5-1}	7.80
Hugo 0,2l ⁵⁻¹	7.80
Lilet Wild Berry 0,2l ^{4,10l}	7.80

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Mineral / Naturell FI. 0,25 l	3.00
Apollinaris Mineral / Naturell FI. 0,75 l	6.90
Coca Cola ^{1,4,9} FI. 0,2 l	3.20
Coca Cola zero ^{1,4,9,11} FI. 0,2 l	3.20
Fanta Orange ^{1,3,4} FI. 0,2 l	3.20
Sprite ⁴ FI. 0,2 l	3.20
Mezzo Mix FI. 0,2 l	3.20
Apfelsaft Gl. 0,2 l	3.20
Orangensaft Gl. 0,2 l	3.20
Tonic Water ^{4,10} FI. 0,2 l	3.50
Ginger Ale ^{4,10} FI. 0,2 l	3.50
Bitter Lemon ^{4,10,11} FI. 0,2 l	3.50
Apfelschorle Gl. 0,2l	2.30
Apfelschorle Gl. 0,3 l	3.50



Biere/Brausen

Gaffel Kölsch vom Fass ◦	0,2 l / 0,3 l	2.40 / 3.60
Spaten Münchner Hell vom Fass ◦	0,3 l / 0,5 l	3.80 / 6.40
Budweiser Budvar Original vom Fass ◦	0,3 l / 0,5 l	3.60 / 6.00
Vita Malz ◦	Fl. 0,33 l	3.50
Franziskaner Weissbier Naturtrüb / Alkoholfrei	0,5 l	5.50
Rhabarberschorle / Johannisbeereschorle	Fl. 0,33 l	3.70
Gaffel Fassbrause Zitrone	Fl. 0,33 l	3.70
Gaffel Kölsch Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3.70

Spirituosen & Liköre 2cl

Weizenkorn	2.20	Pelinkovac	3.00	Obstler	2.50
Wodka	2.50	Sljivovic	2.50	Juliska	2.50
Malteser Aquavit	3.80	Linie Aquavit	3.80	Jubiläums Aquavit	3.80
Ouzo	2.50	Fernet Branca	3.80	Underberg	4.00
Sambuca	3.20	Jägermeister	2.50	Grappa Cellini Oro	3.50
Schwesterherz	3.80	Kruskovac	2.50		

Spirituosen & Liköre 4cl

Pelinkovac	5.50
Averna	5.50
Ramazotti	5.50
Bailey's ^{19-g}	5.50
Amaretto di Saronno	6.00
Licor 43	6.00



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	8.50
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	6.50
Ballantines Cola	6.50
Jack Daniels Cola	7.00
Gin Tonic	7.50
Tequilla Sunrise	7.50
Asbach Cola	6.50
Licor 43 Milch	6.50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2.90
Espresso	2.90
Doppelter Espresso	4.20
Cappuccino	3.50
Milchkaffee	4.00
Latte Macciato	4.20
Kakao	3.50
Kakao mit Sahne	4.20
Tasse Tee	2.70

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

