



RHEIN

SANTA PONÇA



RESERVATIONS

☎ 971 69 40 40

f Restaurante Rhein   restaurante_rhein



VORSPEISEN

SALAT

1. Padrón-Paprikaschoten.....10
2. Kabeljau vom Krokette.....9
3. Hähnchen Krokette.....9
4. Frittierte Hähnchenflügel.....9
5. Frito mallorquin(Typisch mallorquinisches Gericht gebratene Lammleber, Herz und Nieren mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Paprika).....11
6. Frito Marinero(Typisch mallorquinisches Gericht gebratene Meeresfrüchte mit Kartoffeln,Zwiebeln, Tomaten und Paprika.12
7. Mini-Camembert frittiert.....10
8. Calamari Andalusian Art (paniert).....15
9. Chipirones (Kleine panierte Tintenfische)....12
10. Sardellen Andalusian (paniert).....11
11. Gemischter fritierfish Platte(Tintenfisch, KleineTintenfisch ,Sardellen,Krokette vom Kabeljau.....15
12. Miesmuscheln Marinera Art (Tomatensosse).....13
13. Gebratene Champignons mit Knoblauch...12
14. Garnele mit Knoblauch.....14
15. Gebratene Garnelen, Champignons und Speck.....14
16. Ganze Garnelen vom Grill.....14
17. Gegrillte Riesengarnelen mit Kopf.....16
18. Überbackene Nachos mit Käse und Guacamole.....9
19. Pommes Frites.....3
20. Patatas bravas mit Dip.....6
21. Frittierte Süßkartoffel mit Dip.....4

22. Gremischter Salat.....9
23. KrautSalat Amerikanischer Art.....9
24. Caprese Salat.....12
25. Nizza Salat (Thunfisch).....10
26. Hähnchen und Ananas Salat.....11
27. Tomaten,Thunfisch und Zwiebeln Salat.....11
28. Ziegenkäse Salat12
29. Avocado Salat mit Kirschtomaten und Rucola ..11
30. Hähnchen - Avocado Salat.....12
31. Garnelen -Avocado Salat.....13
32. César Salat (hähnchen, croutons, speck und parmesan).....13
33. Rinder carpaccio mit Parmesan.....11
34. Rote beete Carpaccio mit mozzarella und tomaten pesto.....11
35. Lachs vom tartar mit guacamole.....14

SUPPEN UND REIS

PAELLA 2 PERSONEN - PREIS 1 PERSON

36. Mallorquinische Suppe.....9
37. Reissuppe mit Fischen und Meeresfrüchte.....14
38. Gemischte Paella (Meeresfrüchte und Hähnchen).....15
39. Meeresfrüchte Paella.....18
40. Paella ciega (gemischte oder Meeresfrüchte ohne Scheln).....18
- 41.Gemüse Paellas.....15

BROT 0.80 AIOLI 1.80 MAYONNAISE 1.8 BUTTER 0.50

Pizza Knoblauchbrot 3,50€ - Pizza mit Käse und Knoblauchbrot 4€

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



FLEISCH

42. gegrilltes schweinelende.....	11	53. Hähnchencurry mit Basmatireis.....	13
43. Gegrilltes Kalbssteak.....	11	54. Rind Entrecote vom Grill(220 gr).....	14
44. Gegrillte Hühnerbrust.....	11	55. Schweinefilet vom Grill.....	12
45. Schweineschnitzel Wiener Art.....	11	56. Rindsfilet vom Grill (220gr).....	23
46. Hähnchenschnitzel (paniert).....	11	57. Surf und Turf (Garnelen und Rinderfilet).....	29
47. Wienerschnitze.....	11	58. Ribeye oder T-Bone(500gr).....	23
48. Cordon Bleu vom Schwein.....	12	59. Angus Entrecote vom Grill (220gr).....	23
49. Cordon Bleu vom Kalb.....	14	60. BBQ Ribs.....	14
50. Brathähnchen(halbes Hähnchen 500gr).12		61. Lammschulter Ofen (500gr).....	18
51. Strogonoff vom Hähnchen mit Reis.....	13	62. Gegrillte Lammkoteletts.....	19
52. Kalbs Strogonoff mit Reis.....	16	63. Fleischplatte vom Grill für 1 Person.....	20
		64. Fleischplatte vom Grill für 2 Personen.....	36

GRÜNE PFEFFER SAUCE, ROQUEFORT SAUCE, CHAMPIGNON SAUCE, CHIMICHURRI SAUCE 2€

FISCH

65. Seehecht vom Grill.....	12	73. Gegrillter Tintenfisch.....	16
66. Goldbrasse vom Grill.....	13	74. Kabeljau mit Tomate und Paprika.....	13
67. Seehechtfilet nach römischer Art.....	14	75. Kabeljau gratin mit Aioli.....	14
68. Lachs vom Grill.....	16	76. Seesunge vom Grill.....	15
69. Lachs mit Champagner.....	18	77. Fischplatte vom Grill für 1 person.....	21
70. Schwertfisch vom Grill.....	12	78. Fischplatte vom Grill für 1 person.....	38
71. Seezungenfilet (Paniert).....	12	79. Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte 2 Personen..	50
72. Zackenbarsch mallorquinischer Art.....	13	80. Meeresfrüchteplatte für 2 Personen.....	68

SCHARFE SAUCE 1.50€

EXTRA REIS 2€

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



PIZZAS

81. Pizza pan (Olivenöl, Oregano und Rosmarin).....	3.50
82. Pizza Margarita.....	9
83. Pizza Prosciutto(Schinken).....	10
84. Pizza Peperoni(scharfe Salami).....	10
85. Pizza Napoli(Anchovis und Kapern).....	11
86. Pizza mit Schinken und Champignons.....	11
87. Pizza Hawaiana(Schinken und Ananas).....	11
88. Pizza Sicilia(Thunfisch und Zwiebeln).....	11
89. Pizza Vegetariana(Frisches Gemüse).....	11
90. Pizza Quattro stagioni(Schinken, Zwiebel, Thunfisch, rote Paprika).....	12
91. Pizza BBQ(Hähnchen, Zwiebeln und BBQ-Sauce).....	12
92. Pizza mit Meeresfrüchten.....	13
93. Pizza Mar(Lachs und Garnelen).....	13
94. Pizza Quattro Formaggi(4 Käse).....	12
95. Pizza Campesina(Huhn, Zwiebeln,Spiegelei).....	12
96. Pizza RHEIN(scharfe Salami Zwiebel und Chilischoten).....	12
97. Pizza Calzone(Schinken und Champignons).....	12

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Mozzarella belegt

je Extrazutat

1.50€



HAMBURGER



- | | |
|--|----|
| 98. Rindfleisch Burger..... | 10 |
| (Hamburger Sauce, tomate salat) | |
| 99. Knuspriger Hähnchen Burger..... | 12 |
| (Hamburger Sauce, tomate, salat und guacamole) | |
| 100. Chef Burger..... | 13 |
| (doppelt Fleisch, Hamburger Sauce,
Cheddar-Käse , Tomate,Salat) serviert mit Suesskartoffel Pommes) | |
| 101. Rhein Burger..... | 14 |
| ((doppelt Fleisch, Hamburger Sauce,Coleslaw,Spiegelei
Cheddar-Käse, Tomate, Salat) | |
| 102. Vegetarier Burger..... | 12 |
| (Hamburger Sauce, frischer Mozzarella, tomate, salat) | |

Hamburger serviert mit Pommes Frites

EXTRAZUTAT (Guacamole, Coleslaw ,Speck ,Ei oder Cheddar-Käse) ...1.50€

PASTAS

- | | |
|--|----|
| 103. Spaghetti frutti di mare..... | 14 |
| 104. Spaghetti mit Knoblauch-Garnelen..... | 13 |
| 105. Spaghetti Bolognese..... | 11 |
| 106. Spaghetti vegetarisch..... | 12 |
| 107. Spaghetti Carbonara..... | 11 |
| 108. Spaghetti mit Lachs und Garnelen..... | 14 |
| 109. Lasagne Bolognese..... | 12 |



MENÜ MALLORCA VORSPEISEN

Niza Salat (Thunfisch)

Hähnchen und Ananas Salat

Hähnchen Kroketten

Mallorquinische Suppe

Frito mallorquin((Typisch mallorquinisches Gericht gebratene Lammleber, Herz und Nieren mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Paprika

Gebratene Champignons mit Knoblauch

Chipirones (Kleine panierte Tintenfische)

Sardellen Andalusian (paniert)

Spaghetti Bolognese

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Kalbssteak

Gegrillte Hühnerbrust

Kabeljau gratin mit Aioli.

Kabeljau mit Tomate und Paprika

Zackenbarsch mallorquinischer Art

Seezungenfilet (Paniert)

Pizza prosciutto(Schinken)

Seehecht vom Grill

Cordon Bleu vom Schwein

Schweineschnitzel Wiener Art

Hähnchenschnitzel (paniert)

Wienerschnitze

Hähnchencurry mit Basmatireis

Lasagne Bolognese

3 GANG MENÜ :17€
NUR HAUPTGERICHT :14€

BROT UND DESSERT INKLUSIVE

MONTAG BIS SAMSTAG EIN GETRÄNK INKLUSIVE (12:00 bis 16.00 Uhr) (AUSGENOMMENE FEIERTAGE)

Das Menü beinhaltet ein Getränk pro Person (Bier,Glas Wein, Wasser oder Softdrink)

Dieses Menü wird täglich von 12:00 bis 22:30 angeboten. Mitnahme Behaehlter zum Preis von je 0,50 € erhältlich.

Dieses Menüangebot darf nicht geteilt werden. Im Falle behalten wir uns vor eine Gebuehr von 3€ zu berechnen

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



MENÜ CLASSIC VORSPEISEN

Padrón-Paprikaschoten

Miesmuscheln Marinera Art

César Salat (hähnchen, croutons, speck und parmesan)

Frito Marinero((Typisch mallorquinisches Gericht gebratene Meeresfrüchte mit Kartoffeln,Zwiebeln, Tomaten und Paprika)

Kabeljau vom Kroketten

Spaghetti Carbonara

Reissuppe mit Fischen und Meeresfrüchte

Lasagne Bolognese.

Hähnchen - Avocado Salat

Caprese Salat

Rote beete Carpaccio mit mozzarella und tomaten pesto

HAUPTGERICHTE

Rind Entrecote vom Grill
(GRÜNE PFEFFER SAUCE)

Schweinefilet vom Grill

Goldbrasse vom Grill

Ganze Garnelen vom Grill

Seehechtfilet nach römischer Art

Rindfleisch Burger

Schwertfisch vom Grill

Strogonoff vom Hähnchen mit Reis

Spaghetti Fruti de Mar

BBQ Ribs

Spaghetti vegetarisch

Pizza Hawaiana(Schinken und Ananas)

3 GANG MENÜ :20€
NUR HAUPTGERICHT :16€

BROT UND DESSERT INKLUSIVE

MONTAG BIS SAMSTAG EIN GETRÄNK INKLUSIVE (12:00 bis 16.00 Uhr) (AUSGENOMMENE FEIERTAGE)

Das Menü beinhaltet ein Getränk pro Person (Bier,Glas Wein, Wasser oder Softdrink)

Dieses Menü wird täglich von 12:00 bis 22:30 angeboten. Mitnahme Behaehlter zum Preis von je 0,50 € erhältlich.

Dieses Menüangebot darf nicht geteilt werden. Im Falle behalten wir uns vor eine Gebuehr von 3€ zu berechnen

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



MENÜ SIBARITA VORSPEISEN

Garnelen -Avocado Salat

Calamari Andalusian Art (paniert)

Lachs vom tartar mit guacamole

Kroketten sortiert

Ganze Garnelen vom Grill

Überbackene Nachos mit Käse und Guacamole

Rinder carpaccio mit Parmesan

Garnele mit Knoblauch

Gemischter fritierfish Platte(Tintenfisch,
KleineTintenfisch ,Sardellen,Kroketten vom Kabeljau

Mini-Camembert Fritierte

HAUPTGERICHTE

Lachs vom Grill

Seezunge vom Grill

Gegrillter Tintenfisch

Fischplatte vom Grill

Rindsfilet vom Grill

Angus Entrecote vom Grill

Fischplatte vom Grill

Lammschulter Ofen

T-Bone

Ribeye

Gegrillte Lammkoteletts

3 GANG MENÜ :27€
NUR HAUPTGERICHT :24€

BROT UND DESSERT INKLUSIVE

MONTAG BIS SAMSTAG EIN GETRÄNK INKLUSIVE (12:00 bis 16.00 Uhr) (AUSGENOMMENE FEIERTAGE)

Das Menü beinhaltet ein Getränk pro Person (Bier,Glas Wein, Wasser oder Softdrink)

Dieses Menü wird täglich von 12:00 bis 22:30 angeboten. Mitnahme Behaehlter zum Preis von je 0,50 € erhältlich.

Dieses Menüangebot darf nicht geteilt werden. Im Falle behalten wir uns vor eine Gebuehr von 3€ zu berechnen

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

WINE LIST



VINO BLANCO



Vino de la casa

ROMANCERO BLANCO

D.O. CA. RIOJA

Viura.

BOTELLA 13.00
COPA 2.80



ES TREN BLANCO

I.G.P. MALLORCA

*Sauvignon blanc,
Prensal blanc,
Malvasia.*

BOTELLA 18.00
COPA 4.80



BICICLETAS Y PECES

D.O. RUEDA

Verdejo.

BOTELLA 22.00
COPA 4.80



MELIOR

D.O. RUEDA

Sauvignon blanc.

BOTELLA 19.00



MONOPOLE

D.O. CA. RIOJA

Viura.

BOTELLA 19.00



VIÑAS DEL VERO

D.O. SOMONTANO

Chardonnay.

BOTELLA 23.00



LUSCO

D.O. RIAS BAIXAS

Albariño.

BOTELLA 28.00



ORNELLA BELLIA

D.O. VENETO

Pinot grigio.

BOTELLA 24.00



VIÑA SOL

D.O. CATALUNYA

*Parellada,
Garnacha blanca.*

BOTELLA 19.00

VINO ROSADO



Vino de la casa

ROMANCERO ROSADO

D.O. CA. RIOJA

Garnacha tinta.

BOTELLA 13.00
COPA 2.80



ES TREN

I.G.P. MALLORCA

*Callet, Syrah,
Cabernet sauvignon.*

BOTELLA 18.00
COPA 4.80



LAMBRUSCO CONTADINI

D.O. ITALIA

Autóctonas del país.

BOTELLA 16.50
COPA 5.50



CUATRO PASOS

D.O. BIERZO

Mencia.

BOTELLA 18.00



MATEUS

D.O. PORTUGAL

Autóctonas del país.

BOTELLA 17.00



WHISPERING ANGEL

D.O. PROVENZA

*Garnacha tinta,
Rolle, Cinsault,
Syrah, Monastrell.*

BOTELLA 34.00



VIÑA REAL

D.O. CA. RIOJA

*Viura,
Tempranillo.*

BOTELLA 19.00

VINO TINTO



Vino de la casa
ROMANCERO TINTO
D.O. CA . RIOJA

Coupage de variedades.

BOTELLA 13.00
COPA 2.80



ES TREN NEGRO
I.G.P. MALLORCA

*Merlot, Callet,
Manto negro.*

BOTELLA 25. 50
COPA 5.50



ÀNIMA NEGRA II
I.G.P. MALLORCA

*Callet, Manto negro,
Fogoneu, Syrah.*

BOTELLA 35. 00



EL COTO CRIANZA
D.O. CA . RIOJA

Tempranillo.

BOTELLA 19. 00



RAMON BILBAO
D.O. CA . RIOJA

Tempranillo.

BOTELLA 23.00



MUGA CRIANZA
D.O. CA . RIOJA

*Tempranillo,
Garnacha tinta,
Mazuelo,
Graciano.*

BOTELLA 39.00



PROTOS 
D.O. RIBERA DEL DUERO

*Tinto fino
(Tempranillo).*

BOTELLA 23.00



PESQUERA CRIANZA
D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo.

BOTELLA 33.00



SEPTIMA
D.O. MENDOZA

Malbec.

BOTELLA 25.00



DOPPIO PASSO
D.O. PUGLIA

Primitivo.

BOTELLA 21.00

ESPUMOSOS



CAVA BLAU DE MAR
CAVA

*Macabeu,
Xarel·lo,
Parellada.*

BOTELLA 18.00
COPA 3. 50



CANELLA PROSECCO
PROSECCO

Glera.

BOTELLA 23.00



MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

*Pinot noir,
Chardonnay,
Pinot meunier.*

BOTELLA 60.00

Softdrinks

- Coca cola 2,5
- Cocacola zero..... 2,5
- Fanta naranja..... 2,5
- Fanta limon..... 2,5
- Nestea.....2,7
- Sprite..... 2,5
- Aquarius limon..... 2,8
- Aquarius naranja..... 2,8
- Agua con gas..... 2,2
- Agua sin gas ½ litro..... 2,2
- Agua sin gas 1 libro.....3,5
- Zumos (manzana, piña, melocoton,...)2,8

Ron, Vodka y Brandys

- Bacardi..... 5
- Brugal..... 5
- Barcelo..... 5
- Smirnoff..... 5
- Absolut Vodka..... 5
- Tipo soberano.....3,5
- Magno..... 3,5
- Carlos I..... 8,5
- Cardenal Mendoza..... 8,5

Whiskeys

- Ballantines..... 5
- Red Label..... 5
- J&B..... 5
- Cardhu..... 8
- Chivas.....8



Biere

- Caña mahou 33 cl..... 2,4
- Jarra mahou 0,5 l.....3,9
- Alhambra verde.....3,3
- Estrella galicia.....3,3
- Budweiser.....3,3
- Heineken..... 3,3
- Mahou 5 estrellas..... 2,9
- Coronita..... 3,9
- Mahou sin alcohol.....2,9

Ginebra

- Gordons..... 4,5
- Larios..... 4,5
- Seagrams..... 5,6
- Tanqueray..... 5
- Bombay Shappire.....6,5
- Beefeater.....5,5
- Puerto de India Rosa.....5,5

Licores

- Baileys.....4,6
- Amareto.....4,6
- Anis..... 3,8
- Cointreau.....4,6
- Hierbas..... 3,8
- Pacharan.....3,8
- Fernet-Branca.....4,2

Cafes

- Café Solo..... 1,5
- Cortado..... 1,6
- Café con Leche.....1,8
- Capuchino.....2,2
- Latte machiato.....3,2
- Infusiones.....1,9
- Carajillo.....2,5
- Café bombón.....2,5
- Café Irlandés.....7,2



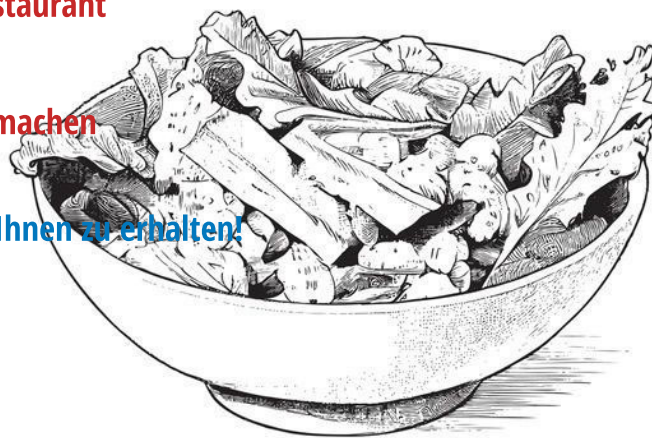
RESTAURANTE RHEIN

Wir freuen uns immer über Ihre wertvollen Kommentare und Vorschläge.

Wir sind sehr dankbar für Ihren Besuch in unserem Restaurant
und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch

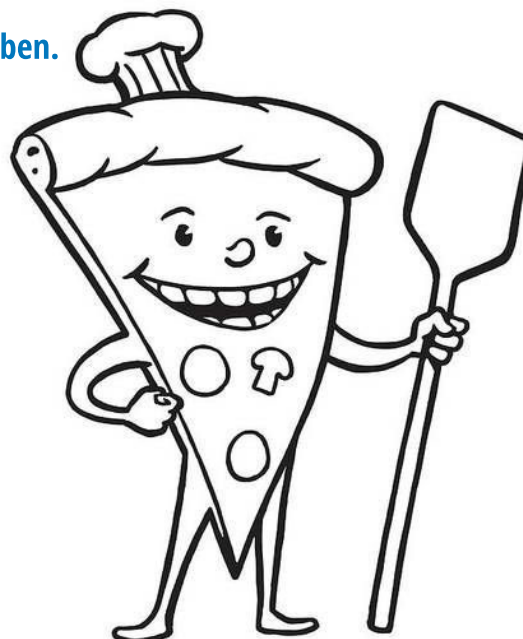
Möge Gott Sie segnen und Ihre Reise zu einem Erfolg machen

Wir würden uns freuen, eine Google-Bewertung von Ihnen zu erhalten!



Scannen Sie diesen Code, um eine Bewertung abzugeben.

DANKESCHÖN!





RHEIN

SANTA PONÇA

* Ver alérgenos en la etiqueta. Si es alérgico comunicar al camarero

* Find allergens on the label. If you are allergic, notify the waiter

* Trouver des allergènes sur l'étiquette. Si vous êtes allergique, prévenez le serveur



GLUTEN
GLUTEN



CRUSTACEAN
CRUSTACEOS



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



NUTS
FRUTOS DE
CASCARA



CELERY
APIO



MUSTARD
MOSTAZA



SESAME
SESAMO



PEANUTS
CACAHUETES



SOYA
SOJA



MILK
LÁCTEOS



SULPHITE
SULFITO



LUPINS
ALTRAMUCES



SHELLFISH
MOLUSCOS

Rhein Santa Ponça

Avenida del Rey Jaime I 93 - Santa Ponça

971 69 40 40