Restaurant RHETN



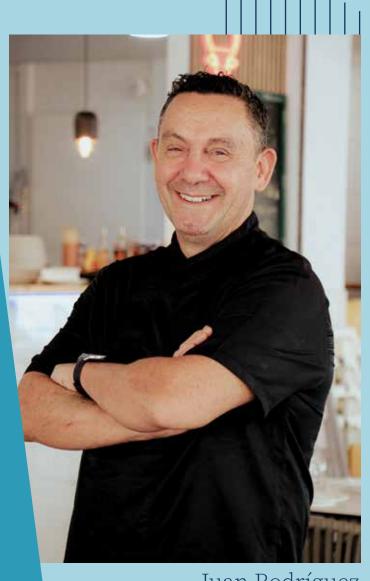


Seit 1995 finden Sie im
Herzen von Santa Ponça
unser
Familienrestaurant, ein
Ort, an dem Familien und
Freunde
zusammenkommen, um
Momente zu teilen und
die beste mediterrane
Gastronomie zu
genießen.

Wir bereiten unsere
Gerichte mit der gleichen
Leidenschaft wie am
ersten Tag zu und sind
immer bestrebt, jedem,
der uns besucht, das
beste Erlebnis zu bieten.

Darüber hinaus ist unser Restaurant der ideale Ort für private Veranstaltungen für Familien, Freunde und Unternehmen. Wir passen uns an Ihre Bedürfnisse an.

Willkommen in unserem Haus, willkommen in der Rhein-Erfahrung.



Juan Rodríguez Chefkoch



Vorspeisen Salat	
√ 1 Padrón-Paprikaschoten 10€ 22 Gemischter Salat	10€
2 Kabeljau Kroketten (6 Einheiten) 12€ ✓ 23 Caprese Salat	
3 Hähnchen Kroketten (6 Einheiten) 12€ 24 Nizza Salat (Thunfisch)	
4 Frittierte Hähnchenflügel 12€ 25 Hähnchen und Ananas Salat	
(6 Einheiten) 26 Tomaten, Thunfisch und	
5 Frito mallorquin	196
Typisch mallorquinisches Gericht	156
gebratene Lammleber, Herz und ✓ 27 Ziegenkäse Salat ✓ 28 Avocado Salat mit	
Nieren mit Kartoffeln, Zwiebeln, Kirschtomaten und Rucola	19£
Tomaten und Paprika 29 Hähnchen und Avocado Salat	120
6 Frito marinero 15€	
Typisch mallorquinisches Gericht 30 Garnelen und Avocado Salat	
gebratene Meeresfrüchte mit 31 César Salat (Instantional Meeresfrüchte mit Constantional Mee	10€
Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten (knuspriges Hähnchen, Croutons,	
und Paprika Speck und Parmesan)	1.40
32 Rinder Carpaccio mit Parmesan 7 Mini-Camembert frittiert 12€	
8 Calamari Andalusien Art (paniert) 16€ 33 Rote bete Carpaccio mit	13€
9 Chipirones (Kleine panierte 14€ Mozzarella und Tomaten Pesto	. = 0
Tintenfische)	15€
Guacamole 10 Sardellen Andalusien Art (paniert) 13€	
11 Gemischter fritierfish Platte 17€ Suppen und R	Pig
Tintenfisch, Kleine Tintenfisch,	
Sardellen, Kroketten vom Kabeljau 35 Reissuppe mit Fisch und	18€
12 Miesmuscheln Marinera Art 15€ Meeresfrüchte	
№ 13 Gebratene Champignons mit 12€	18€ /person
Knoblauch (Meeresfrüchte und Hähnhen)	
*2 Personen ■ 14 Garnele mit Knoblauch (black tiger) 16€	
37 Meerestrüchte Paella	19€ /person
und Speck *2 Personen	
16 Ganze Garnelen vom Grill 16€ 38 Paella ciega (gemischte oder	19€ /person
17 Gegrillte Riesengarnelen mit Kopf 18€ Meeresfrüchte ohne Scheln)	
*2 Personen ✓ 18 Überbackene Nachos mit Käse 11€	
■ 39 Gemüse Paella *2 Personen	18€ /person
√ 19 Pommes Frites 3€	
Brot	
W 20 Patatas bravas (gewurzte	
✓ 21 Frittierte Süßkartoffel 5€ Butter 0, Pizza Knoblauchbrot Pizza mit Käse und Knoblauchbrot	50€ .4€

Fleisch

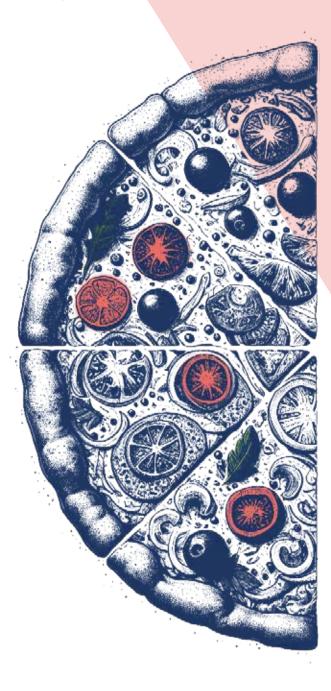
40 Gegrilltes Schweinefilet	
41 Gegrilltes Kalbssteak	
42 Gegrillte Hühnerbrust	
43 Schweineschnitzel Wiener Art	
44 Hähnchenschnitzel (paniert) 12€	
45 Wienerschnitzel	
46 Cordon Bleu vom Schwein 14€	
47 Gegrilltes Steak (mit Champignoncreme 18€	3.4//
und Trüffelcreme)	
48 Brathähnchen (halbes Hähnchen 500gr). 15€	Eisch
49 Stroganoff vom Hähnchen mit Reis 15€	Fisch
50 Kalbs Stroganoff mit Reis	64 Seehecht vom Grill 13€
51 Butterhähnchen-Curry mit Basmatireis 17€	65 Goldbrasse vom Gril 16€
52 Hähnchencurry mit Basmatireis 15€	66 Lachs vom Grill 18€
53 Rind Entrecote vom Grill (250 gr) 15€	67 Lachs mit Champagner 20€
54 Schweinefilet vom Grill	68 Schwertfisch vom Grill 14€
55 Rindsfilet vom Grill (250gr) 25€	69 Seezungenfilet (Paniert) 15€
56 Surf und Turf	70 Mallorquinescher Zachenbarsch. 16€
Garnelen und Rinderlende	71 Gegrillter Tintenfisch 19€
57 Ribeye oder T-Bone (500gr) 25€	72 Tintenfisch nach 21€
58 Angus Entrecote vom Grill (250gr) 25€	mallorquinischer Art
59 BBQ Ribs bei niedriger Temperatur gegart 16€	73 Kabeljau mit Tomate und Paprika 16€
60 Lammschulter Ofen (500gr) 21€	74 Überbackener Kabeljau 16€
bei niedriger Temperatur gegart	mit Aioli
61 Gegrillte Lammkoteletts	75 Seezunge vom Grill 17€
62 Fleischplatte vom Grill (1 Person) 23€	76 Fischplatte vom Grill 23€
63 Fleischplatte vom Grill (2 Personen) 40€	(1 Person)
	77 Fischplatte vom Grill 43€
Alle Gerichte werden mit Pommes	(2 Personen)
frites und Salat serviert.	78 Gegrillter Fisch und 52€
	Meeresfrüchte
Grüner Pfeffer Sauce, Roquefort 2€ Sauce, Champignon Sauce,	(2 Personen)
Chimichurri Sauce	79 Meeresfrüchteplatte 70€
	(2 Personen) (Hummer,
Scharfe Sauce 2€ Gemüse 2€	Garnelen, Schwertmuscheln,
Extra Reis 2€ Pellkartoffel 2€	Tintenfisch, Venusmuscheln und
	Miesmuscheln)

Pizza

80	Pizza Brot	,50€
	Knoblauch, Käse, Basilikumöl und Oregano	
√ 81	Rheinisches Pizza Brot	. 6€
	Knoblauch, Tomatensauce, Gewürze	
	und Zwiebeln	
√ 82	Pizza Margarita	10€
83	Pizza Schinken	11€
<i>▶</i> 84	Pizza Pepperoni (scharfe Salami)	11€
85	Pizza Napoli (Anchovis, Kapern,	15€
	Kirschtomaten und schwarze Oliven)	
86	Pizza Schinken und Champignons	12€
87	Pizza Hawaii	12€
	(Schinken und Ananas)	
88	Pizza Thunfisch und Zwiebeln	12€
89	Pizza Vegetariana	12€
	(Frisches Gemüse)	
90	Pizza Quattro Stagioni (Schinken,	13€
	Zwiebel, Thunfisch, schwarze Oliven)	
91	Pizza BBQ	13€
	(Hähnchen, Zwiebeln, speck und	
	BBQ-Sauce bacon)	
92	Pizza Frutti di Mare	15€
93	Pizza Mar	14€
	(Lachs und Garnelen)	
9 4	Pizza Quattro Formaggi (vier Käsesorten)	13€
95	Pizza Campesina	.13€
	(Huhn, Zwiebeln, Spiegelei, Speck)	
9 6	Pizza Rhein	13€
	(scharfe Salami Zwiebel und	
	Chilischoten)	
97	Pizza Calzone	13€
	(Schinken und Champignons)	
≠ 98	Pizza Cajun	15€
	(Pikantes Cajun-Huhn und Guacamole)	
9 99	Pizza Mexicana	.14€
	(Bolognese, schwarze Oliven, grüner	
	Pfeffer und scharf)	



Frischer, hausgemachter Teig mit einer Gärung zwischen 24 und 48 Stunden.





Hamburger

100	Rindfleisch Burger	10€
	Hamburger Sauce, Tomate, Salat und Gurke	
101	Knuspriger Hähnchen Burger	. 12€
	Hamburger Sauce, tomate, salat und Gurke	
102	Chef Burger	15€
	Doppelt Rindfleisch, Hamburger Sauce, Cheddar-Käse,	
	Tomate, Salat, Gurke (serviert mit Süßkartoffel Pommes)	
103	Rhein Burger	15€
	Doppelt Rindfleisch, Hamburger Sauce, Spiegelei	
	Cheddar-Käse, Tomate, Salat und Gurke	
104	Vegetarier Burger	12€
	Hamburger Sauce, frischer Mozzarella, Tomate, Salat	
	und Gurke	
105	BBQ Burger	. 16€
	Doppeltes Rindfleisch, Bacon, doppelter Käse, rote	
	Zwiebel, Tomate, Krautsalat, Tomate, Salat und Gurke	
106	Schwarzer Angus-Burger	19€
	Doppeltes Rindfleisch, doppelter Käse, Speck, Ei, Tomate,	
	Salat und Gurke	



Extra Zutat Speck, Ei oder Cheddar-Käse 1,50€ Guacamole 2€

Pasta

107	Spaghetti Arrabiata mit Rucola	12€
108	Spaghetti Frutti di Mare	16€
109	Spaghetti mit Knoblauch-Garnelen	14€
110	Spaghetti Bolognese	12€
111	Spaghetti Vegetarisch	12€
112	Spaghetti Carbonara	. 12€
113	Spaghetti mit Lachs und Garnelen	16€
114	Lasagna Bolognese	13€

*Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.





Vorspeisen

Niza Salat (Thunfisch)
Hähnchen und Ananas Salat
Hähnchen Kroketten
Gebratene Champignons mit Knoblauch
Chipirones (Kleine panierte Tintenfische)
Sardellen Andalusien Art (paniert)
Spaghetti Bolognese

Hauptgerichte

Gegrilltes Kalbssteak
Gegrillte Hühnerbrust
Kabeljau Gratin mit Aioli.
Kabeljau mit Tomate und Paprika
Seezungenfilet (Paniert)
Pizza Prosciutto (Schinken)
Seehecht vom Grill
Wiener Schweineschnitzel
Wiener Schnitzel vom Rind
Wiener Hähnchenschnitzel
Hähnchencurry mit Basmatireis
Lasagne Bolognese

VOLLES MENÜ 18€

NUR HAUPTSPEISE 15€

Extra-Saucen _ _ _ 2,00€

Inklusive Brot und Dessert.

Ein Getränk inbegriffen nur von Montag bis Samstag (12:00 bis 16:00), außer an Feiertagen (nationale, Balearen und Rathaus Claviá).

Alle Gerichte der Speisekarte werden mit Pommes frites und Salat serviert.



Das Menü beinhaltet ein Getränk pro Person, Bier oder ein Glas Wein oder Wasser oder Softdrink. Ein Brötchen pro Person und eine Nachspeise nach Wahl. Dieses Menü wird täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr angeboten. Wir haben einen Tupper zum Mitnehmen zu einem Preis von 0,50 € pro Behälter. Das Menü kann auf keinen Fall geteilt werden; in diesem Fall wird eine Gebühr von 3 € für den Service erhoben.

Menii Clásico

Vorspeisen

Padrón-Paprikaschoten ✔ Miesmuscheln Marinera Art Frito Marinero

Typisch mallorquinisches Gericht gebratene Meeresfrüchte mit Kartoffeln,Zwiebeln, Tomaten und Paprika

Frito Mallorquín

Typisch mallorquinisches Gericht gebratene Lammleber, Herz un Nieren mit Kartoffeln,Zwiebeln, Tomaten und Paprika

Kabeljau Kroketten
Champignons, Garnelen un Speck
Spaghetti Carbonara
Lasagne Bolognese
Hähnchen und Avocado Salat

Hauptgerichte

Gegrilltes Entrecote oder Pfefferkornsauce
Gregilltes Schweinerfilet
Gegrillte Seebrasse
Gegrillte Garnelen
Rindfleisch Burger
Schwertfisch vom Grill
Hühnerstroganoff mit Reis
BBQ Ribs bei niedriger Temperatur gegart
Vegetarische Nudeln
✓
Mallorquinescher Zachenbarsch
Pizza Hawaii
(Schinken und Ananas)

VOLLES MENÜ 20€

NUR HAUPTSPEISE 16€

Inklusive Brot und Dessert.

Ein Getränk inbegriffen nur von Montag bis Samstag (12:00 bis 16:00), außer an Feiertagen (nationale, Balearen und Rathaus Claviá).

Alle Gerichte der Speisekarte werden mit Pommes frites und Salat serviert.



Das Menü beinhaltet ein Getränk pro Person, Bier oder ein Glas Wein oder Wasser oder Softdrink. Ein Brötchen pro Person und eine Nachspeise nach Wahl. Dieses Menü wird täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr angeboten. Wir haben einen Tupper zum Mitnehmen zu einem Preis von 0,50 € pro Behälter. Das Menü kann auf keinen Fall geteilt werden; in diesem Fall wird eine Gebühr von 3 € für den Service erhoben.

Menü Siparita

Vorspeisen

Avocado ud Garnelensalat
Calamari Andalusien Art (paniert)
Kroketten Sortiert
Ganze Garnelen vom Grill
Nachos mit Käse und Guacamole
Garnele mit Knoblauch (black tiger)
Gemischter gebratener Fisch
Mini-Camembert frittiert
Reissuppe mit Fisch und Meeresfrüchte

Hauptgerichte

Lachs vom Grill
Seezunge vom Grill
Gegrillter Tintenfisch
Fischplatte vom Grill
Angus Entrecote vom Grill
Fleischplatte vom Grill
Lammschulter Ofen
T-Bone
Ribeye
Gegrillte Lammkoteletts
Spaghetti Frutti di Mare
Butterhähnchen-Curry mit Basmatireis

VOLLES MENÜ 31€

NUR HAUPTSPEISE 27€

Extra-Saucen _ _ _ 2,00€

Inklusive Brot und Dessert.

Ein Getränk inbegriffen nur von Montag bis Samstag (12:00 bis 16:00), außer an Feiertagen (nationale, Balearen und Rathaus Claviá).

Alle Gerichte der Speisekarte werden mit Pommes frites und Salat serviert.



Das Menü beinhaltet ein Getränk pro Person, Bier oder ein Glas Wein oder Wasser oder Softdrink. Ein Brötchen pro Person und eine Nachspeise nach Wahl. Dieses Menü wird täglich von 12:00 bis 22:00 Uhr angeboten. Wir haben einen Tupper zum Mitnehmen zu einem Preis von 0,50 € pro Behälter. Das Menü kann auf keinen Fall geteilt werden; in diesem Fall wird eine Gebühr von 3 € für den Service erhoben.

Getränke Menii

Softdrinks	Biere
Coca cola 2,5 Cocacola zero 2,5 Orange Fanta 2,5 Zitrone Fanta 2,5 Nestea 2,7 Sprite 2,5 Zitrone Aquarius 2,8 Orange Aquarius 2,8 Sprudelwasser 2,2 Stilles Wasser ½ liter 2,2 Stilles Wasser 1 liter 2,5	Caña Mahou 33 cl2,4Jarra Mahou 0,5 l3,9Alhambra verde3,3Estrella Galicia3,3Budweiser2,2Heineken3,3Mahou 5 estrellas2,9Coronita3,9Mahou alkoholfrei2,9
Stilles Wasser 1 liter	Genf
(Apfel, Ananas, Pfirsich) Ron, Vodka y Brandys Bacardi 5 Brugal 5 Barcelo 5 Smirnoff 5 Absolut Vodka 5	Gordons4,5Larios4,5Seagrams5,6Tanqueray5Bombay Shappire6,5Beefeater5,5Puerto de India Rosa5,5
Tipo soberano 3,5	Spirituosen
Magno	Baileys
Whiskeys	Cointreau 4,6
Ballantines 5 Red Label 5 J&B 5 Cardhu 8 Chivas 8	Hierbas
Jack Daniel's 6,50	Cafés
CocktailsSangria5,50Mojito8,9Espresso Martini8,9Daiquiri Erdbeere8,9Aperol Spritz6,9Piña Colada8,9	Schwarzer Kaffee1,5Geschnitten1,6Kaffee mit Milch1,8Cappuccino2,2Latte machiato3,2Aufgüsse1,9Carajillo2,5Kaffee-Bonbon2,5Irischer Kaffee7,2

Weinkarte







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, Premsal 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 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.

Mencía.

BOTELLA 18.00

CUATRO PASOS

D.O. BIERZO



D.O. PORTUGAL

Autóctonas del país.

BOTELLA 19.00



WHISPERING ANGEL

D.O. PROVENZA

Garnacha tinta, Rolle, Cinsault, Syrah, Monastrell.

BOTELLA 34.00



VIÑA REAL

BOTELLA 16.50

D.O. CA. RIOJA

Viura, Tempranillo.

BOTELLA 19.00





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 ECO

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



MARQUES DE CÁCERES

D.O. CA. RIOJA

Tempranillo.

BOTELLA 25.00





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

Restaurant

Wir freuen uns immer über Ihre wertvollen Kommentare und Vorschläge.

- Wir sind sehr dankbar für Ihren Besuch in unserem Restaurant.
 - Wir freuen uns schon 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 zu hinterlassen.















RHEIN Santa Ponça

Reservierungen 971 69 40 40

rheinsantaponsa.com

Avenida del Rey Jaime I, 93 Santa Ponça

Ver alérgenos en la etiqueta. Si es alérgico comunicar al camarero. *Find the allergens on the label. If you are allergic, notify the waiter. *Touver des allergens sur l'étiquette. Si vous ètes allergique, prévenez le serveur.































Crustáceos Moluscos Crustacean Gluten

Eggs

Altramuces Mostaza Lupins Mustard

Cacahuetes

Sulfitos Sulphite