



HERBST

— ZEIT —



-lich willkommen!

Vielen Dank, dass Sie unsere Gäste sind.

Wir freuen uns sehr, Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen!
Der Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig.
Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir
unserer Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus
gerecht.

Bitte unterstützen Sie uns dabei und halten Sie die
Verhaltensregeln konsequent ein.

Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, die anderen Gäste
und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

.saisonal .regional .phänomenal



Montag bis Freitag
11:30 – 14:00 Uhr

... Wechselnde Wochenkarte
... Leckere Tagesempfehlung



Öffnungszeiten Restaurant Rondeau
Montag bis Freitag 11:30 – 14:00 Uhr
Montag – Samstag 17:00 – 23:00 Uhr

Für weitere Informationen, Reservierungen oder
Veranstaltungsbuchungen erreichen Sie uns unter:

info@stadthalle-hockenheim.de

06205 / 21-180

www.stadthalle-hockenheim.de

Folgen Sie uns auf Facebook / Bewerten Sie uns auf Google

Sie benötigen für das Lesen
unserer Speisekarte eine **Lesebrille**?
Wir haben für Sie Lesebrillen in verschiedenen
Sehstärken, die wir Ihnen gerne ausleihen.
Sprechen Sie unser Personal an!





„Vorspeisen und Suppen“

Würzige Kürbis-Zitronengrassuppe mit mariniertem Geflügelspießchen	6,00
Klare Rinderkraftbrühe mit Sherry und Rinderfiletstreifen	6,00
Geräucherter Lachs mit krossem Röstitaler und Sahne-Meerrettich	12,00
Hirschcarpaccio mit Kürbiskern-Öl, gerösteten Kürbiskernen und gehobeltem Grana Padano	14,50



„Salate“

Marktfrischer Salatteller oder als Beilagensalat	7,00 5,00
Salat „Winterzeit“ marktfrische Blattsalate mit gebratenen Rindfleischstreifen und Maronen	15,50
Salat „Hoggene“ marktfrische Blattsalate mit gebratenen Champignons und gerösteten Sesam	12,00
Salat „Herbsttraum“ marktfrische Blattsalate mit gebratenen Butternutkürbiswürfeln, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	14,00



HERBST

— ZEIT —

„Regionales und Evergreens“

Kurpfälzer Wurstsalat	10,00
mit Gurken, Zwiebeln und frischen Kräutern, serviert mit Pommes Frites	
Flammkuchen „Elsass“	10,00
mit Creme fraiche, Zwiebeln und Speck	
Flammkuchen „Winterzeit“	11,00
Hauchdünner Knusperboden mit deftigen Blutwurstscheiben und fruchtigen Birnenwürfeln	
Flammkuchen „Veggie-Time“	10,00
Original Rondeau-Currywurst	8,00
serviert mit Pommes frites	
„Hockenheim-Burger“	13,00
180g saftig gebratenes Rindfleisch, belegt mit krossem Bacon, Cheddar-Käse, frischen Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Burgersauce, serviert mit Pommes frites	
Pasta „all’arrabiata“	10,00
Vegetarische Nudeln mit pikanter Tomaten-Chilisauce, serviert mit gehobeltem Grana Padano	
auf Wunsch mit gebratenen Rinderfiletstreifen	14,00



HERBST

— ZEIT —

„Regionales und Evergreens“

Florians Thai-Fisch-Curry	15,00
Grünes Curry mit Cocosmilch, Tilapiafilet, Garnelen und buntem Gemüse an Basmatireis	
Halbe Ente	21,00
an Orangenjus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen	
Schnitzel Wiener Art	15,00
goldbraun gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken, serviert mit Pommes frites	
Saftiges Rehgulasch	18,50
mit Wildpreiselbeersauce und Butterspätzle	
Rosa gebratenes Rumpsteak vom feersischem Rind	20,00
200g Rohgewicht von der norddeutschen Freiland-Färse, serviert mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites	



HERBST ZEIT

„Dessert“

Gemischtes Eis
mit Sahne und Garnitur

6,00

Kürbiskern-Caramellparfait
im Baumkuchenmantel,
serviert mit Schokoladensauce



6,00

„Heißgetränke“

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Latte Macchiato	4,00
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	4,00
Tasse Heißer Kakao	3,00
Glas Tee, diverse Sorten	3,00

„Heißgetränke Fairtrade“

Glas Pfefferminz Tee	3,00
Glas Kräutermischung Tee	3,00
Tasse Heißer Kakao	3,00





HERBST

ZEIT

Getränke

„Erfrischungsgetränke“

Teinacher Mineralwasser		0,33 l	0,75 l
Medium oder Naturell		3,00	6,00
Coca Cola		0,33 l	
Coca Cola 1, 2		3,50	
Coca Cola Zero 1, 2, 3,		3,50	
Fanta		3,50	
Sprite		3,50	
Mezzo Mix 1, 2		3,50	

„Säfte / Limonaden“

Teinacher Genusslimonade		0,33 l	
Mango-Maracuja-Orange		3,50	
Johannisbeere-Holunder		3,50	
Zitrone		3,50	
Rhabarber-Mirabelle		3,50	
Orange - Mandarine		3,50	
Teinacher Genusseistee		0,33 l	
Pfirsich oder Zitrone		3,50	
Teinacher Genusschorle		0,33 l	
Apfel oder Apfel-Johannisbeere		3,50	
Säfte von Neu's		0,20 l	0,50 l
Orange, Grapefruit, Johannisbeere		3,00	4,50
Saftschorle		2,50	4,00
Weinschorle		0,25 l	0,50 l
Süß oder Sauer		3,50	5,50



HERBST ZEIT

„Biere“

Vom Fass WELDE	0,30 l	0,50 l
Welde No. 1 Premium Pils	3,00	4,50
Welde Hefe Weißbier		4,50
Welde Hefe Weißbier-Radler		4,50

Paulaner Flaschenbiere 		0,50 l
Hefe-Weißbier Dunkel		4,50
Weißbier Kristallklar		4,50

Flaschenbiere WELDE	0,33 l	0,50 l
Welde No. 1 Premium Pils	3,00	
Welde No. 1 Premium Radler	3,00	
Welde No. 1 Premium Pils Alkoholfrei	3,00	
Welde Naturradler	3,00	
Welde Weizen		4,50
Welde Weizen Alkoholfrei		4,50

Welde Craft Beer WELDE	0,33 l	
Welde Pale Ale	3,50	
Welde Indian Pale Ale	3,50	
Welde Citra Helles	3,50	

Welde steht für authentische, unabhängige Braukunst und exklusiven Biergenuss. In ihrer badischen Braumanufaktur sorgen sie seit mehr als 260 Jahren dafür, dass aus besten Rohstoffen, traditionellem Handwerk und innovativen Ideen erstklassige Biere entstehen. Biere, die sind, wie sie sein sollen: handwerklich perfekt und mit einzigartigem Geschmack.





HERBST ZEIT

„Schaumweine / Schaumweingetränke“

	0,10 l	0,20 l	0,75 l
Sekt	3,00		21,00
Meier Secco	3,00		21,00
Champagner			39,00
Aperol Spritz 2,4		5,50	
Hugo		5,50	
Lillet Berry		5,50	
Limoncello mit Sekt		5,50	

„Fairtrade Weine“

	0,25 l	0,75 l
2017er Bio Ilula Merlot		
Rotwein aus Südafrika	5,50	16,50
2017er El Sur Sauvignon Blanc		
Weißwein aus Chile	5,50	16,50





HERBST

— ZEIT —

„Weine vom Weingut Meier“

Das familienbetriebene Weingut Meier aus der Pfalz, dass auf dem Weyherer Michelsberg seine Rebflächen hat, kann dort Rieslinge mit besonderer Intensität anbauen, die zu Meiers Markenzeichen geworden sind und seine insgesamt stimmige Kollektion anführen.

Weißwein	0,10 l	0,25 l	0,75 l
Weißburgunder trocken	3,00	5,50	16,50
<small>2019er / Ortswein / Kalkmergel Hainfeld / 13,5 % vol.</small>			
Riesling trocken	3,00	5,50	16,50
<small>2019er / Gutswein / Pfalz / 12,5 % vol.</small>			
Grauburgunder trocken	3,00	5,50	16,50
<small>2019er / Ortswein / Kalkmergel Hainfeld / 13,5 % vol.</small>			
Spätburgunder trocken	3,00	5,50	16,50
<small>2019er / Gutswein / Blanc de Noir / 13 % vol.</small>			
Chardonnay trocken	3,50	6,80	20,40
<small>2017er / Ortswein / Roschbach Barrique / 13,5 % vol.</small>			
Rotwein	0,10 l	0,25 l	0,75 l
Spätburgunder trocken	3,00	5,50	16,50
<small>2016er / Gutswein / Pfalz / 13,5 % vol.</small>			
Merlot trocken	3,50	6,80	20,40
<small>2017er / Ortswein / Rhodt Barrique / 14 % vol.</small>			
Cabernet Sauvignon trocken	3,50	6,80	20,40
<small>2016er / Ortswein / Hainfeld Barrique / 14,5 % vol.</small>			
Rose	0,10 l	0,25 l	0,75 l
Rose trocken	3,00	5,50	16,50
<small>2019er / Gutswein / Pfalz / 12,5 % vol.</small>			
Weinschorle	0,25 l	0,50 l	
Süß oder Sauer	3,50	5,50	



HERBST

ZEIT

„Weine vom Weingut Adam Müller“

Das traditionsreiche Weingut Adam Müller in Leimen umfasst 21 Hektar Rebfläche. Diese sind hauptsächlich mit Weißweinsorten bestockt. Das Weingut an der badischen Bergstraße arbeitet seit längerer Zeit mit dem Restaurant Rondeau zusammen.

Weißwein	0,10 l	0,25 l
Leimener Mannaberg Riesling <small>2018er / trocken / Qualitätswein / Baden / 12 % vol.</small>	2,50	5,00
Weißburgunder, Baden, trocken <small>2019er / Qualitätswein / Baden / 12 % vol.</small>	2,50	5,00
Grauburgunder, Baden, trocken <small>2019er / Qualitätswein / Baden / 12 % vol.</small>	2,50	5,00
Rotwein	0,10 l	0,25 l
Spätburgunder, trocken <small>2018er / Qualitätswein / Baden / 12 % vol.</small>	2,50	5,00
Dornfelder, trocken <small>2017er / Qualitätswein / Baden / 12 % vol.</small>	2,50	5,00
Trollinger & Lemberger trocken <small>2019er / Cuvee / Baden / 12 % vol.</small>	2,50	5,00
Rose	0,10 l	0,25 l
Spätburgunder Weißherbst, Fruchtig <small>2018er / Qualitätswein / Baden / 11,5 % vol.</small>	2,50	5,00
Weinschorle	0,25 l	0,50 l
Süß oder Sauer	3,50	5,50





HERBST

— ZEIT —

„Longdrinks, mit 4 cl Spirituose“

Gin Tonic	6,50
Havana Cola	6,50
Vodka Lemon	6,50
Whiskey Cola	6,50
Campari Orange	6,50
Bacardi Cola	6,50

„Bitter“

Jägermeister/Ramazotti/Campari 2	2 cl	3,00
----------------------------------	------	------

„Weinbrand / Rum“

Asbach Uralt	2 cl	3,00
Havana Club, 3 Jahre	2 cl	3,00

„Whiskey“

Johnnie Walker Red Label 2	2 cl	3,50
Jack Daniel`s	2 cl	3,50
Lagavulin, Highland Malt	2 cl	5,00

„Obstbrände von Alde Gott“

Obstler	2 cl	3,00
Williams Christ	2 cl	3,00
Mirabelle	2 cl	3,00
Himbeere	2 cl	3,00
Zwetschge	2 cl	3,00

„Trester & Klare“

Grappa	2 cl	4,00
Belvedere Vodka	2 cl	4,00
Absolut Vodka	2 cl	3,00
Malteser Kreuz	2 cl	4,00
Bombay Gin	2 cl	4,00