

VORSPEISEN – STARTERS

Buchweizenbrot Avocado Dip, Kräuterquark, Oliven	4 €
Geröstete Buchweizenbrot Scheiben a la „Bruschetta“ Olivenöl, Tomaten – Zwiebel Concassé	5 €
3 Falafel Bällchen an Couscoussalat mit Joghurt Dip	7 €
Karamellisierter Ziegenkäse mit Honig Thymian Wildkräutersalat, Kernen, Brot Chips	8 €
Lachstatar vom skandinavischen Zuchtlachs (geringer Besatz und nachhaltig) Avocado, Limette, Pflücksalat, Graved Lachs Sc., geröstetem Brot	10 €
Handgeschnittenes Tatar vom Premium Beef Trüffelöl, Schalotten, Kapern, Dijonsenf, Bio-Eigelb, geröstetem Brot	12 €
5 Stück Black Tiger Riesengarnelen Tomaten Knoblauch Sud, Aioli, Buchweizenbrot	15 €
Antipasti Variation mit Buchweizenbrot und Aioli... mariniertes Ofengemüse, Tomate & Mozzarella, Landschinken, Parmesan, Gefüllte Pepperoni	1P 8 € 2P 14 €



SOUPS – SUPPEN

Zitronengras Curry Suppe , Sprossen, Gemüsespaghetti	5 €
Tomatencremesuppe Pesto, Creme Fraiche	5 €

DIE KLASSIKER & EVERGREENS

Renzis legendäre RIPPCHEN BBQ Marinade, Sauce	14 €
Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken knuspriger Panade, Zitrone, Preiselbeeren	10 €
Currywurst vom Naturverbund Thönes hausgemachte Currysauce	5 €

Beilagen zur Wahl auf der nächsten Seite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Eine Liste der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal gegebenenfalls über Allergien oder Unverträglichkeiten

RENZIS PREMIUM STEAKS

Unsere Steaks, Fleisch und Fischprodukte werden frisch und live für Sie auf unserem Holzkohle Grill mit dem einzigartigen Buchenholz Aroma gegrillt.
Wir reichen immer Kräuterbutter und Chimichurri zu unseren Steaks.

RIND

Rinder Hüftsteak , Argentinien, Black Angus besonders mager, wenig marmoriert, fast fettfrei	Ladies Cut 200g 15 € Gentleman 300g 20 €
Rumpsteak , Uruguay, Grain Fed, feine Marmorierung mit dem klassischen Fettrand, saftig und aromatisch	Ladies Cut 200g 20 € Gentleman 300g 25 €
Rib Eye Steak , Argentinien, Black Angus besonders aromatisch, mit dem Fetttauge, intensiv	Gentleman 300g 25 €
Rinderfilet , Argentinien, Black Angus das Beste, fein marmoriert, butterzart und fast fettfrei	Ladies Cut 200g 25 € Gentleman 300g 30 €
Flanksteak , Irish Nature, nachhaltige Zucht aus dem Bauchlappen, intensiver Geschmack, für Beef Liebhaber und BBQ Fans	Gentleman 300g 24 €

GEFLÜGEL

Putenbrust , *Natur* vom Naturverbund Thönes besonders mager, Fair – nachhaltig – regional	Ladies Cut 200g 10 € Gentleman 300g 15 €
--	---

FISCH

Lachsfilet , Norwegen, Fair – aus besonders nachhaltiger Zucht, kleinem Besatz	Ladies Cut 200g 15 € Gentleman 300g 20 €
Riesengarnelen , Black Tiger Riesengarnelen 8/12er Knoblauch Sud, Buchweizenbrot, Aioli	10 Stck. Bowl 25 €

SPECIALS

Großer Grillspieß mit Gemüse und 3 Fleischsorten 300gr. Rindersteak, „Natur“ –Putensteaks, Schweinefilet	300g Fleisch 18 €
--	--------------------------

Surf & Turf Spieß , Filet & Prawns 160g Rinderfilet, 3 Black Tiger Garnelen, Gemüse Kokos Curry Sauce	25 €
--	------

SAUCEN : Pfefferrahmsauce, Sauce Bernaise je 1 €

BEILAGEN je 3 €

Steakhouse Pommes, Rosmarin Kartoffelchen, Süßkartoffelpommes
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, geröstetes Knoblauchbrot, Couscoussalat

Beilagensalat vom Buffet, gegrilltes Gemüse, gebratene Champignons,
Blattspinat, Bauernsalat mit Feta & Olive , Krautsalat

RENZIS HOMEMADE BURGER

Burger Bun zur Wahl: Brioche oder Dinkel

Unsere Burger werden handgemacht und bestehen zu 100% aus Rinderhackfleisch vom Naturverbund Thönes aus Wachtendonk. –**FAIR *NACHHALTIG *REGIONAL**

Renzis Royal RS – 180 gr. saftiges *Natur* - Rinderhack

Blattsalat, Tomaten, Cheddarkäse, Zwiebelringen,
Gewürzgurke und Speziialsauce 9 €

Big Western – 180 gr. saftiges *Natur* - Rinderhack

scharfen Jalapenos, Cheddarkäse, Bacon, Blattsalat,
Tomaten, roten Zwiebelringen, pikanter Salsa Sauce 10 €

Smokie BBQ – 180 gr. saftiges *Natur* - Rinderhack

karamellisierten Zwiebeln, Cheddarkäse, Bacon, Blattsalat, Tomate
Krautsalat, Gewürzgurken und rauchiger BBQ Sauce 10 €

Burn Out Burger – 180 gr. saftiges *Natur* - Rinderhack

mit einem Spiegelei, karamellisierten Zwiebeln, Cheddarkäse,
Bacon, Blattsalat, Tomaten, Renzis Spezial Burger Sauce 11 €

SPEZIAL BURGER

Salmon Supreme – 160 gr. frisches Lachsfilet (Fair – aus nachhaltiger Zucht)

würziger Avocadocreme, Baby Blattspinat, Tomaten, Gurken
Senf Dill Sauce 11 €

Chicken Chili – 160 gr. frisches NATUR - Putensteak

pikanter Sweet Chili Sauce, Lunja Sprossen, Blattsalaten,
Tomaten, roten Zwiebeln 10 €



VEGGIE BURGER

Spicy Veggie – gebackener Gemüse Bratling

pikanter Avocado Creme, Wildkräutersalat, Tomaten, Gurken,
Cheddarkäse 9 €

Sanfte Zicke – gereifter Ziegenkäse gratiniert

Ziegenkäse, eingelegtes Antipasti Gemüse, Senf Dill Sauce
Ruccolasalat, karamellisierte Zwiebeln 9 €

BEILAGEN

je 3 €

Steakhouse Pommes, Rosmarin Kartoffelchen, Süßkartoffelpommes
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, geröstetes Knoblauchbrot, Couscoussalat

Beilagensalat vom Buffet, gegrilltes Gemüse, gebratene Champignons,
Bauernsalat mit Feta & Olive, Blattspinat

VEGGIE – die grüne Alternative

Veggie – Pasta

Linguini, Rote Beete Saft, mariniertes Grillgemüse,
Cashewkern Pesto Parmesanhobel **12 €**

Vegan - Pasta



Gemüsespaghetti aus Möhren, Zucchini, Lauch, Rettich
Kokos Curry Sauce, Sprossen, Zuckerschoten **10 €**

Orientalischer Coucoussalat

Couscous, Tomaten, Lauch, Minze, Datteln, Wildkräutersalat,
5 Falafel Bällchen, Joghurt Dip **11 €**

SALATBAR – die grünen Power Bowls

Dressings zur Wahl: *Balsamico, Himbeer oder Joghurt*

Renzis – Mixed Salad mit Brot

Saisonale Blattsalate, Wildkräutersalat, Gurken, Cherrytomaten,
Paprika, Karotten, Frühlingslauch und Kerne **10 €**

... mit gebratenen Putenbruststreifen v.Thönes Naturverbund **14 €**

... mit gegrillten Rindersteakstreifen **16 €**

... mit gegrillten 5 Stück Riesengarnelen und Aioli **17 €**

Renzis Wilde Ziege

Wildkräutersalat, Baby Blattspinat, Cherrytomaten,
Cranberries, gerösteten Kernen, gratiniertem Ziegenkäse,
Zwiebelmarmelade **14 €**

SWEETS – die süße Verführung

Hot Chocolate Cake

warmer Schokoladenkuchen, flüssigem Kern, Beerengrütze,
Bourbon Vanilleeis **7 €**

Cheesecake

Original New York Cheesecake, Schokocrumbles, Himbeersauce **5 €**

Hausgemachter Apfel Crumble

warmer Apfel, Butterstreusel, Bourbon Vanilleeis, Sahne **6 €**

Eisbecher „Schoko Kuss“ mit 3 Kugeln

Schokoladeneis, Bourbon Vanilleeis, Schokosauce, Sahne **6 €**

Eisbecher „kleine Sünde“ mit 3 Kugeln

Himbeersorbet, Zitronensorbet, hausgemachter Grütze **7 €**

Mövenpick Eis

Bourbon Vanille, Chocolate Chips, Himbeersorbet, Zitronensorbet **1 gr.Kugel 2 €**