

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Besucher:innen,
wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Der Rinklin Weidengarten ist ein familiengeführtes Unternehmen. Unser Außenbereich, der namensgebende Weidengarten, unsere charmante Weinterrasse und das einladende Glashauss bieten eine natürliche Atmosphäre und eignen sich für Feierlichkeiten jeder Art.

Egal ob Sie ein romantisches Abendessen, eine Firmenfeier oder eine große Hochzeitsgesellschaft mit einer Trauung unter den idyllischen Weidenkuppeln planen – wir bieten die richtige Location!

Zusätzlich zu unserem vielfältigem kulinarischen Angebot bieten wir alle zwei Wochen ein abwechslungsreiches kulturelles Programm mit Musik, Comedy und Kabarett an. Sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne.

Da uns die Zukunft (nicht nur unseres Betriebes) am Herzen liegt, legen wir großen Wert auf Qualität und die Verwendung regionaler Produkte. Unsere Fleischlieferanten sind die Fleischerei Klare aus Bünde und das Stiensagrar aus Kaufungen, die sich für artgerechte Tierhaltung und eine gute Ernährung der Tiere einsetzen. Unser Obst und Gemüse beziehen wir vom Meissner Gemüsehandel in Kassel.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Besuch!

KOMMENDE KULTURVERANSTALTUNGEN

All You Can Sing – Mi., 04.10.2023

der Mitsingabend mit Brian O Gott – 10 EUR

Mark n Simon – Do., 19.10.2023

Back to the roots – 16 EUR

Glenn Langhorst – Mi., 01.11.2023

Frau zum Mitreißen gesucht – 20 EUR

Total Vokal – So., 03.12.2023

Musikalischer Frühstücksbrunch – 30 EUR (inkl. Buffet)

Kassler Herrenkonfekt – Mi., 13.12.2023

Herren mit Lebkuchenfüllung – eintritt wird noch bekannt gegeben – inklusive 4 Gänge Überraschungsmenü & Begrüßungsapertif

Ein Blick ins kommende Jahr

Thekentratsch – Mi., 20.03.2024

Viel Schönes dabei – Eintritt 24 EUR

Dawg eat Dawg – Mi., 03.04.2024

musikalische Hommage an Calvin Russel – Eintritt 15 EUR

Bornland – Mi., 17.04.2024

nicht laut aber gut hörbar – Eintritt 15 EUR

4 Souls – So., 24.06.2024

bei gutem Wetter open air im Weidengarten – Eintritt 24 EUR

Das Schweigen der Männer – Mi., 04.09.2024

mit Nina Deissler – Eintritt 22 EUR

VORSPEISEN

- Gebackener Feta (klein)** 12.50
Salatbouquet | Baguette | Aioli
- Auberginenkroketten** 🌱 8.00
Salatbouquet mit Wildkräutern | Kräuter-Aioli | Baguette
- Meeresfrüchtesalat (Vorspeisenportion)** 13.50
erfrischendes Limettendressing | Aioli | Baguette

SALATE

- Salat mit Gambaspießen** 22.00
gemischter Salat | Feigensenfvinaigrette |
2 gegrillte Gambaspieße | Aioli | Baguette
- Salat mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen** 18.00
Joghurtdressing | gedünstete Champignons |
gedünstete Zwiebeln | Baguette
- Meeresfrüchtesalat (Hauptspeisenportion)** 18.50
erfrischendes Limettendressing | Aioli | Baguette

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

- Spinatsemmelknödel** 21.00
Ricottafüllung | Pfifferlingsrahmsauce | Parmesanspäne |
Beilagensalat
- Sellerie-Käse-Schnitzel** 19.00
Parmesanhülle | hausgemachte Süßkartoffelkroketten |
tomatisiertes Gemüse
optional vegan: ohne Käsepanade 🌱🌱
- Teriyaki Wok Gemüse** 🌱🌱 16.50
frisches Pfannengemüse | hausgemachte Teriyakisauce |
Duftreis
- Gebackener Feta (groß)** 18.50
Salatbouquet | Baguette | Aioli
- Gebackener Camembert** 17.50
Salatbouquet | Baguette | Preiselbeerschmand

FISCH AUS NACHHALTIGEM FANG

Gegrillte Lachsfiletstreifen 22.00

gegrillter Lachsfiletstreifen | bunte Tagliatelle | Zitronensauce | geschmolzene Cocktailtomaten | kleiner Beilagensalat

Teriyaki Wok Gemüse mit Gambas 23.50

gebratene Gambas | frisches Pfannengemüse | hausgemachte Teriyakisauce | Duftreis

Friesischer Pannfisch 22.50

Edelfische (Wildlachs, Rotbarsch, Seelachs) | Dijon-Senfsauce | Röstkartoffeln | kleiner Beilagensalat

FLEISCH AUS DER REGION

Rumpsteak, gegrillt – Fleischerei Klare 28.50

Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | Estragonbutter | Beilagensalat

Wiener Schnitzel – Fleischerei Klare 22.00

Kalb | Preiselbeeren | Pommes | Gurkensalat

Schnitzel „Pfiff“ – Fleischerei Klare 22.00

Strohschwein | Pommes | Pfifferlingrahmsauce | Beilagensalat

Schmandschnitzel – Fleischerei Klare 19.00

Strohschwein | Bratkartoffeln | Speck-Zwiebel-Sauce | Beilagensalat

Teriyaki Wok Gemüse mit Hähnchen 20.00

Kikok-Hähnchen | gebratene Hähnchenfiletstreifen | frisches Pfannengemüse | hausgemachte Teriyakisauce | Duftreis

HAUSGEMACHTE BURGER

beide Burger auch „in the bowl“ möglich =
Burgerpatty auf Salatbett (ohne Brötchen)

Burger „Lord Bacon“ 19.50

hausgemachtes Brötchen | Rinderpatty | gegrillter Bacon |
Cheddar | verschiedene Saucen | Salat | Tomate
wahlweise mit Pommes oder Beilagensalat

Burger „veggie“ 19.00

hausgemachtes Brötchen | Gemüsecouscouspatty |
Cheddar | verschiedene Saucen | Salat | Tomate
optional mit veganem Cheddar
wahlweise mit Pommes oder Beilagensalat

auf Wunsch auch mit Süßkartoffelpommes (Aufpreis 1.50)

WEITERE BEILAGEN & DIPS

Pommes	4.00
Kroketten	3.50
Süßkartoffelpommes	4.50
Gemüsepommes	4.50
Bratkartoffeln	4.50
Hamburger Sauce	2.00
BBQ-Dip	2.00
Mayo	1.50
Aioli	2.00
Ketchup	1.50

vegetarisch 
vegan  
alle Preise verstehen sich in EURO

NACHSPEISEN

Espressobömbchen 6.50

Espresso | Kugel Vanilleeis | Sahnehäubchen | Zimt

– **wahlweise** mit Baileys, Eierlikör, Amarula 8.00

fragen Sie uns nach unseren täglich frischen Tagesdesserts!

NICHT GESCHAFFT? KEIN PROBLEM!

Gerne packen wir Ihnen eventuell übrig gebliebene
Speisen für zu Hause ein.

Da es uns ein Anliegen ist, unsere Umwelt so wenig wie
möglich zu belasten bieten wir Ihnen die Option an Ihr
Essen in Pfandboxen der Firma reCircle einzupacken. Pro
Pfandbox werden **10,- EUR** berechnet, diese bekommen
Sie bei Rückgabe selbstverständlich zurück.

Falls wir Ihre Speise in eine Einwegverpackung umhüllen
sollen, berechnen wir eine Gebühr i.H.v. **1,- EUR** pro Ver-
packung.

Wir bitten um Ihr Verständnis!

bei Fragen bezüglich Allergenen / Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an das Personal