


# **Rene's KITCHEN** SPEISEKARTE

TÄGLICH VON 17.00 BIS 22.00 UHR

## FLAMMKUCHEN | RENÉ FLAMBÉE

---

|   |       |
|---|-------|
| STRASSBURG <sup>2, 8, 20</sup><br>hausgemachter Sauerrahm, Speck, rote Zwiebeln   | 7,90  |
| ATHEN <sup>8, 20</sup><br>hausgemachter Sauerrahm, Schafskäse, Paprika, Lauch   | 8,50  |
| OSLO <sup>8, 20, 25</sup><br>hausgemachter Sauerrahm, geräucherter Lachs, Lauch, Paprika  | 9,50  |
| AMSTERDAM <sup>1, 2, 8, 20</sup><br>hausgemachter Sauerrahm, Speck, rote Zwiebeln, Lauch, roter Cheddar, Gouda, Mozzarella  | 9,50  |
| PARIS <sup>8, 18, 20</sup><br>hausgemachter Sauerrahm, Brie, Datteln, Honig, karamellisierte Pinienkerne  | 8,90  |
| PRAG <sup>2, 8, 20</sup><br>hausgemachter Sauerrahm, Speck, rote Zwiebeln, Lauch & Butter-Pfifferlinge  | 10,50 |
| NEW YORK <sup>2, 3, 8, 20</sup><br>hausgemachter Sauerrahm, Bacon, rote Zwiebeln, Gouda   | 8,50  |
| MAILAND <sup>8, 20</sup><br>hausgemachter Pesto-Sauerrahm, Tomate, Mozzarella & unserer Gewürzmischung  | 9,50  |
| MUMBAI <sup>18, 19</sup> <br>hausgemachte Curry-Cashew-Sour-Cream und geröstetes saisonales Wurzelgemüse | 8,50  |



GENUSS IST MEINE LEIDENSCHAFT

**RENE'S KITCHEN**  
BRÜCKENSTRASSE 2 | 68167 MANNHEIM  
RENE@RENESKITCHEN.DE  
WWW.RENESKITCHEN.DE  
WWW.FACEBOOK.COM/RENESKITCHEN



## RENÉ - DET BIN ICKE!

**RENÉ IST BERLINER.** *Genau genommen Brandenburger, aber er hat lange in Berlin gelebt. Vor ein paar Jahren hat es ihn in die Kurpfalz verschlagen – und hier bleibt er jetzt auch.*

**RENÉ IST PART-TIME-VEGANER.** *Manchmal isst er wochenlang keine tierischen Produkte. Bei Berliner Buletten wird er aber schwach – die sind einfach zu lecker.*

**RENÉ IST GENIESSER.** *Leckerer Essen ist für ihn eine Herzensangelegenheit. Denn nur, wenn die Zutaten vom Feinsten sind und mit viel Liebe gekocht wird, schmeckt es so richtig gut.*

**RENÉ IST ÖKO.** *Naja, nicht ganz – aber Demeter-Sauerrahm von Schrozenberger Milchbauern, Fleisch aus artgerechter Haltung von der Metzgerei Hess im Kraichgau und Bio-Gemüse aus der Region schmecken einfach besser.*

**RENÉ IST PERFEKTIONIST.** *Gut ist eben nicht gut genug. Deswegen klappert René dutzende Bäcker ab; solange bis er den einen findet, der das perfekte Sesam Bun für seine Burger backen kann.*


**RENÉ IST NEU.** *Im Herbst 2018 hat er die Küche in der Alten Feuerwache übernommen. Jetzt freut er sich auf euren Besuch und seine erste Open-Air-Saison vor der Café IBar.*

**WILLKOMMEN IN RENÉ'S KITCHEN!**



TÄGLICH VON 17.00 BIS 22.00 UHR

## RENÉS ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| SUPPENZEIT <sup>19, 15a</sup>                          | 4,80 |
| mit hausgemachten Croustini   |      |
| RENE'S KITCHEN SALAD <sup>8, 15a</sup>  | 9,50 |
| mit Tomate, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Feta, Kalamata-Oliven, karamellisierten Pinienkernen & Grana Padano & hausgemachten Croustini |      |
| WILDKRÄUTERSALAT <sup>8, 15a</sup>  | 7,80 |
| Hausgemachter Gurkensalat mit Wildkräuter dressing, Tomaten, Feta & gerösteten Sonnenblumenkernen & hausgemachten Croustini               |      |
| HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT MIT BULETTEN <sup>19, 20</sup>   | 9,50 |
| Kartoffelsalat schwäbischer Art mit echten Berliner Buletten aus 100% Rindfleisch   |      |
| KLEENER SALAT                                        | 3,50 |
| Kleiner Beilagensalat der Saison  |      |

## REN-ÉVERGREENS

|   |         |
|---|---------|
| DIE FALAFEL <sup>18, 19</sup>    | 6,50    |
| 4 Bällchen aus Kichererbsenpaste auf arabischem Fladenbrot mit Baby-Leaf-Salat, Chili Con Chia, Cashew-Gurken-Dip & Curry-Aprikosen-Dip<br>– auch zum Mitnehmen – |         |
| BURGER MIT HAUSGEMACHTEN FRITTEN <sup>15a, 18, 21</sup>                      | 9,50    |
| Patty aus Belugalinsen, Austernseitlingen & Walnuss-Mandel-Mix im Sesam Bun mit Salat, Tomate, Gurke & hausgemachter Cashew-Trüffel-Aioli                         |         |
| HAUSGEMACHTE FRITTEN <sup>18</sup>   | 4,80    |
| die tolle Knolle nach Belgischer Art filetiert und frittiert mit hausgemachtem Ketchup oder Cashew-Aioli  | je 0,50 |
| MAMA MEDITERRANA <sup>8, 18</sup>   | 8,90    |
| Tomaten, Paprika, Pepperoni, Kalamata-Oliven, rote Zwiebeln & Knoblauch mit Feta im Pfännchen gratiniert, karamellisierten Pinienkernen & hausgemachten Croustini |         |