



## Leckere Kleinigkeiten

<b>Metzger-Bratwurst</b>	<b>3,80 €</b>
<b>koenings Currywurst</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Bärbels Schaschlik</b> jeden Mittwoch frisch	<b>7,50 €</b>
<b>koenings Friko</b> jeden Donnerstag frisch	<b>3,80 €</b>
<b>Holland-Mini-Snack</b> pittige Gehacktballetje, Kipstick, Kipnugget, Bami-/Nasihappen, Kaaspuckje, Mini-Frikandel, Risotto-Mozzarellaballetje, mit Senf	<b>7,90 €</b>

## Hauptgerichte

<b>Pasta Italia</b> 	<b>10,90 €</b>
mit Blattspinat, Zwiebeln und Knoblauch in Rahm und mit Tomaten und Käse überbacken	
<b>Pasta Bolognese</b>  	<b>13,90 €</b>
mit New Meat Hack und viel Gemüse	
<b>Salatteller koenings</b> 	<b>7,90 €</b>
mit Blattsalat und Rohkost	
<b>Salatteller Champignon</b> 	<b>9,90 €</b>
mit Blattsalat und Rohkost, dazu gebratene Raesfelder Champignons	
<b>Salatteller Hähnchen</b>	<b>12,90 €</b>
mit Blattsalat und Rohkost, dazu Streifen vom Freilandhähnchen	

## Hauptgerichte

\* ohne Beilagen

### Schweinerücken-Schnitzel vom Rekener Duroc-Schwein

**Schnitzel Wiener Art\*** **7,90 €**

Schweinerücken-Schnitzel mit hausgemachter Panade

**Schnitzel mit Jägersauce\*** **10,50 €**

mit Raesfelder Champignons und Zwiebeln in dunkler Sauce

**Schnitzel Peperonata\*** **10,50 €**

mit Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce

**Schnitzel Champignonrahm\*** **10,90 €**

mit Raesfelder Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce

**Schnitzel Italia\*** **12,90 €**

mit Blattspinat, Zwiebeln und Knoblauch in Rahm und mit Tomaten und Käse überbacken

**Schnitzel Chili-Käse\*** **12,90 €**

mit Chili-Käse-Sauce, Jalapenos und Käse überbacken

**alle Saucen auch mit** **+ 3,90 €**

**Geschnetzeltem vom Freilandhähnchen aus Dingden**

**Schweinegulasch\*** **8,50 €**

vom Rekener Duroc

**Chili-Käse-Pottfritten**  **10,90 €**

Pottfritten mit Chili-Käse-Sauce, Jalapenos und Käse überbacken

**Pottfritten Italia**  **10,90 €**

mit Blattspinat, Zwiebeln und Knoblauch in Rahm und mit Tomaten und Käse überbacken

**Redefine Pulled Pork**  **14,50 €**

**Pottfritten** 

Pottfritten mit New Meat Pulled Pork in Barbecuesauce und Krautsalat

Alle Preise inkl. der derzeit gültigen MwSt. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie an der Theke.  
Diese Speisekarte gilt ab 1.04.2024, alle anderen Karten verlieren ihre Gültigkeit

**koenings**  
Dorstener Straße 439  
46119 Oberhausen

**Kontakt:**  
0208 6358 3377  
information@koenings.com

**Öffnungszeiten:**  
Di, Mi, Do 16 - 20 Uhr  
Fr, Sa 12 - 20 Uhr

...einfach leckeres, handwerkliches Eis mit besten Zutaten.

Das Fruchteis ist vegan und aus echten Früchten, das Milcheis ist aus Frischmilch, direkt vom Bauern. Wir haben wechselnde Sorten vorrätig. Schaut auf unsere Tafel.

**je 160ml Becher 3,80 €**

## Beilagen

**Pottfritten, klein/groß 2,90 € / 4,90 €**

**Pottfritten Familientüte 8,90 €**

(nur außer Haus)

**Bratkartoffeln 4,40 €**

mit Speck und Zwiebeln

**hausgemachte Pasta 4,40 €**

**kleiner gemischter Salat 4,40 €**

**Rahmkohlrabi 3,50 €**

**Blattspinat in Rahm 4,40 €**

## Toppings

**Oliehoorn Fritessaus /**

**Ketchup oder Curryketchup je 0,90 €**

**Oliehoorn Trüffelmayo 1,80 €**

**koenings Curry- / Schaschlik- /**

**Barbecuesauce je 1,20 €**

**Jalapenos 1,50 €**

**mit Käse überbacken 2,50 €**

**Chili-Käse-Sauce 3,50 €**

**Jägersauce o. Peperonata 3,50 €**

**Champignonrahmsauce 3,90 €**

## Unsere Rohstoffe

...einfach lecker essen!

Damit das funktioniert sind wir stets auf der Suche nach Erzeugern und Lieferanten, die unseren Ansprüchen entsprechen.

So haben wir im Januar diesen Jahres alle Schweinefleisch-Produkte auf Qualitätsfleisch aus artgerechter Haltung umgestellt. Das Rekener Duroc-Schwein von Hof Sicking wird unter vernünftigen Bedingungen mit Futter aus eigener Erzeugung gemästet.

Das merkt man, denn es verliert beim Braten kaum an Größe. Durch die feine Marmorierung ist das Fleisch sehr zart und saftig. Es schmeckt schon ohne viel Gewürz.

Unsere Schnitzel, Bärbels Schaschlik, die Bratwurst und alle anderen Gerichte mit Schweinefleisch werden ab sofort nur noch vom Rekener Duroc zubereitet.

Überzeugt euch selbst!

Schon seit einiger Zeit beziehen wir unser Geflügel vom Hof Grunden in Hamminkeln, denn auch hier sind wir von der Qualität einfach überzeugt.

Die Tiere, egal ob Hühner, Enten oder Gänse, wachsen unter besten Bedingungen auf und haben Zeit heran zu wachsen. Die Tiere werden schonend mit Futter aus eigener Produktion groß gezogen. Das schmeckt man einfach. Die Zeit und gute Behandlung merkt man den Tieren sowohl in Geschmack, als auch in Größe an. Ein Grillhähnchen hat gern mal über 2kg Rohgewicht. Die Tiere aus der Turbozucht haben lediglich 800g - 1,3kg und sind oft noch mit Wasser aufgepumpt.

Wir bleiben da bei unserer Qualität, auch wenn diese etwas teurer ist.

Auch beim Gemüse setzen wir auf die regionale Landwirtschaft. So kaufen wir sehr gern beim Hof Stratmann, denn dort sehen wir, wie gearbeitet wird. Wir freuen uns da z. B. im Winter auf frisch geernteten Grünkohl oder im Sommer auf die leckeren, bunten Tomatensorten. Gern passen wir unser Sortiment auch den Erntegegebenheiten an, um diese aromatischen Gemüse, die ohne künstlichen Dünger angebaut wurden, anbieten zu können.

Ähnlich sieht es bei den verwendeten Ölen, Gewürzen und sonstigen Rohstoffen aus. So suchen wir ständig nach neuen Leckereien.


Alle Preise inkl. der derzeit gültigen MwSt. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie an der Theke. Diese Speisekarte gilt ab 1.04.2024, alle anderen Karten verlieren Ihre Gültigkeit



# Spargelzeit



## Leckereien mit Spargel

**Spargelcremesuppe**  **5,90 €**

mit gebratenen weißen und grünen Spargelstückchen

**Spargelsalat**  **11,90 €**

koenings gemischter Salat mit gebratenem weißen und grünen Spargel und Bärlauchpesto

**Spargelpasta**  **14,90 €**

haugemachte Pasta mit gebratenem weißen und grünen Spargel, Tomaten in Bärlauchrahm

**Spargel klassisch** **16,90 €**

Weißer Spargel vom Niederrhein sous-vide gegart mit Butter. Dazu reichen wir neue Kartoffelchen mit Schale gegart, sowie zerlassene Butter

dazu empfehlen wir:

**Schinken, roh & gekocht** **5,90 €**

**ein paniertes Schnitzel** **5,40 €**

**Schweinemedallions** **7,90 €**

**Kabeljaufilet, gebraten** **8,90 €**

**Aufpreis Hollandaise** **3,50 €**

## Spargel bei koenings

...einfach lecker Spargel!

Seit vielen Jahren beziehen wir unseren Spargel vom Niederrhein, weil er uns einfach gut schmeckt.

Nach dem Schälen wird der Spargel von uns schonend im Vakuum mit unserer eigenen Gewürzmischung und Butter vorgegart. Für eure Bestellung wird der Spargel dann im Wasserbad gegart und "al dente" - also bissfest - serviert.

Auch die Kartoffeln zum Spargel kommen vom Niederrhein. Da deren Schale so fein ist, garen wir diese einfach mit. Das schmeckt einfach toll.

## (Spargel-)Events bei koenings

4.05., 18.30 - Spargelmenü

Wir zaubern euch ein feines Menü mit mindestens vier Gängen rund um den Spargel und anderen saisonalen und regionalen Genüssen.

nur 37,90 €/Person

18.05. - Obstbrandtasting

Brennmeister Jochen Druffel verkostet mit uns Edel-Obstbrände, Liköre und Single Malt Whisky aus seiner feinen Destillerie.

nur 49,00 €/Person

22.06., 18.00 - Spargelbuffet

Zum Ende der Spargelzeit gibt es bei uns nochmal ein Buffet mit allen Highlights der Saison.

Ihr könnt nochmal so richtig Spargel in allen Varianten schlemmen.

nur 29,90 €/Person

Wir bitten euch, die Tickets für all unsere Veranstaltungen im Vorverkauf bei uns oder bei [eventbrite.de](http://eventbrite.de) zu erwerben.

Alle Preise inkl. der derzeit gültigen MwSt. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie an der Theke. Diese Speisekarte gilt ab 1.04.2024, alle anderen Karten verlieren Ihre Gültigkeit

koenings  
Dorstener Straße 439  
46119 Oberhausen

Kontakt:  
0208 6358 3377  
[information@koenings.com](mailto:information@koenings.com)

Öffnungszeiten:  
Di, Mi, Do 16 - 20 Uhr  
Fr, Sa 12 - 20 Uhr