

TwentyOne

RESTAURANT

SPEISEN & GETRÄNKE

FOOD & DRINKS

TwentyOne

RESTAURANT

Besonders – bis ins Detail.

Mit Blick über Rinteln empfängt Sie das TwentyOne mit klarer Ästhetik, modernem Design und herzlicher Gastlichkeit. Wir stehen für Genuss mit Charakter. International inspiriert, saisonal gedacht und bis ins Detail sorgfältig umgesetzt.

In unserer Küche verbinden wir vertraute Klassiker mit neuen Ideen: hochwertige Zutaten, feine Aromen und eine präzise Handschrift prägen jedes Gericht. Lassen Sie sich von der ruhigen Atmosphäre und einem herzlichen Service begleiten, und genießen Sie einen Abend, der leicht bleibt und nachklingt.

Schön, dass Sie hier sind.

Hinweis für Veganer:innen

Sollten Sie sich vegan ernähren, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. In Absprache mit unserer Küche kreieren wir gerne ein individuell auf Sie abgestimmtes Gericht. Wir freuen uns, Ihnen ein besonderes kulinarisches Erlebnis zu bieten.

If you follow a vegan diet, please do not hesitate to speak to our service staff. In coordination with our kitchen, we will be happy to create a dish tailored to your individual preferences. We look forward to offering you a truly special culinary experience.

Vorspeisen

Starters

Unsere Vorspeisen eröffnen Ihre kulinarische Reise mit feinen Aromen aus aller Welt, sorgfältig komponiert, aus ausgewählten Zutaten zubereitet und liebevoll angerichtet.

Carpaccio vom australischen Rinderfilet (C, J, H)

Feinstes Carpaccio vom australischen Rinderfilet, hauchdünn geschnitten und verfeinert mit edlem frischen Trüffel. Dazu eine raffinierte Yuzu-Mayonnaise, die frische Zitrusnoten einbringt, sowie gerösteter Quinoa, der dem Gericht eine nussige Textur verleiht.

Finest australian beef fillet carpaccio, sliced paper-thin and enhanced with exquisite fresh truffle. Accompanied by a refined yuzu mayonnaise that adds fresh citrus notes, and roasted quinoa, offering a nutty texture.

23,90

Balsamico-Infusion (G, H)

mit karamellisierten Feigen und Ziegenkäsemousse

Eine raffinierte Balsamico-Infusion, die die süßen, karamellisierten Feigen perfekt ergänzt. Abgerundet wird diese exquisite Vorspeise mit einem cremigen Ziegenkäsesmousse, das eine harmonische Verbindung von süßen und herzhaften Aromen bietet.

A refined balsamic infusion that perfectly complements the sweet, caramelized figs. This exquisite appetizer is completed with a creamy goat cheese mousse, offering a harmonious blend of sweet and savory flavors.

18,50

Suppen

Soups

Süßkartoffel-Ingwer-Suppe (G, H) mit Vanilleschaum und Makadamianüssen

Eine raffinierte Komposition aus süßem, samtigem Süßkartoffel-Ingwer-Püree, veredelt mit einem zarten Vanilleschaum und knusprigen Makadamianüssen

Refined composition of smooth, velvety sweet potato and ginger puree, enhanced with delicate vanilla foam and crunchy macadamia nuts

9,90

Hauptspeisen

Main Courses

Unsere Hauptspeisen vereinen fein abgestimmte Aromen aus ausgewählten Zutaten und mit viel Liebe zum Detail zubereitet. Bei Weinempfehlungen oder besonderen Wünschen hilft Ihnen unser Serviceteam gerne weiter.

Rosa gebratene Rehmedaillons (G, L)

Zart rosa gebratene Rehmedaillons, begleitet von einer raffinierten Rotwein-Preiselbeerjus, die eine perfekte Balance zwischen fruchtiger Süße und tiefem Umami bietet. Dazu ein cremiges Süßkartoffelpüree und ein Wildkräutersalat mit Himbeerdressing.

Delicately pan-seared venison medallions, paired with a refined red wine and lingonberry jus that offers the perfect balance of fruity sweetness and rich umami. Served with a creamy sweet potato purée and a wild herb salad with raspberry dressing.

38,90

Wagyu Rumpsteak (G)

Zartestes Wagyu-Rumpsteak, perfekt gebraten und begleitet von einer aromatischen Masala-Soße, die mit Gewürzen und einer milden Schärfe überzeugt. Karamellierte Zwiebeln verleihen dem Gericht eine süße Tiefe, während die cremige Polenta mit ihrer samtigen Textur das Geschmackserlebnis harmonisch abrundet.

Tender Wagyu Rumpsteak, perfectly seared and accompanied by an aromatic masala sauce with a delightful blend of spices and mild heat. Caramelized onions add a sweet depth, while the creamy polenta with its velvety texture completes the flavor experience.

58,50

Hausgemachte Bandnudeln vegetarisch (A, B, C, G, H)

Frisch zubereitete, hausgemachte Bandnudeln, umhüllt von einer luxuriösen Champagner-Rahmsoße, verfeinert mit edlem frischen Trüffel. Die aromatischen lila Möhren setzen feine Akzente und schaffen eine harmonische Verbindung aus raffinierten Aromen.

Freshly prepared, homemade tagliatelle, enveloped in a luxurious champagne cream sauce and finished with exquisite fresh truffle. The aromatic purple carrots add delicate accents, creating a harmonious interplay of refined flavors.

22,50 | **Optional mit Black Tiger Garnelen: 27,50**

Optional with black tiger prawns: 27,50

Langusten-Hummer Teriyaki (B, G) auf Pilz-Parmesan-Risotto

Zarte Langusten und Hummer, perfekt gegart und mit einer aromatischen Teriyaki-Glasur veredelt.
Serviert auf einem cremigen Pilz-Parmesan-Risotto.

Tender lobster and langoustine, perfectly cooked and enhanced with an aromatic teriyaki glaze. Served atop a creamy mushroom-parmesan risotto.

39,50

Donnerstags-Special

Nur auf Vorbestellung (für 4 Personen)

Beef Wellington (A, C, G, I, L)

Filet vom Rind in Blätterteig mit Trüffel-Duxelles, Parmaschinken und Portwein-Jus
serviert mit glasierten Babykarotten und Rosmarinkartoffeln.

Feinstes Rinderfilet, eingehüllt in eine kräftig-würzige Duxelles aus Steinpilzen und schwarzem Trüffel, ummantelt von hauchdünnem Parmaschinken und goldenem Blätterteig. Dazu eine intensive Portwein-Jus, seidiges Selleriepüree und glasiertes Gemüse der Saison – ein Gericht für Genießer.

Gesamtpreis für 4 Personen: 198

Exklusiv am Donnerstag und nur auf Vorbestellung für vier Personen
bitte bis spätestens Dienstagabend reservieren.

Thursday Special

Beef tenderloin in puff pastry with truffle duxelles, Parma ham and port wine jus,
served with glazed baby carrots and rosemary potatoes.

Finest beef tenderloin, wrapped in a rich and flavorful duxelles made from porcini mushrooms and black truffle, encased in delicate Parma ham and golden puff pastry. Accompanied by a deep, aromatic port wine jus, creamy celery purée, and seasonal glazed vegetables – a dish for true connoisseurs.

Pre-order required – please reserve by Tuesday evening at the latest

Dessert

Ein süßer Abschluss – elegant komponiert, mit ausgewählten Zutaten veredelt.

Bananenmousse auf Mandelcrumble mit Schokobrownie (A, C, G, H)

Ein verführerisches Dessert aus luftiger Bananenmousse, perfekt abgerundet mit knusprigem Mandelcrumble und einem saftigen Schokobrownie. Dekoriert mit einer eleganten runden Gitterschokolade, die dem Gericht eine zarte, schokoladige Note verleiht.

A tempting dessert with airy banana mousse, perfectly complemented by crispy almond crumble and a moist chocolate brownie. Decorated with an elegant round chocolate lace that adds a delicate chocolaty touch.

13,90

Tonkabohnen-Crème Brûlée (C, G)

Eine exquisite Crème Brûlée, die mit dem einzigartigen Aroma der Tonkabohne verfeinert wird. Die cremige Textur und die perfekt karamellierte Zuckerkruste schaffen ein harmonisches Zusammenspiel aus süßen, würzigen und luxuriösen Aromen.

An exquisite crème brûlée, enhanced with the unique flavor of tonka bean. The creamy texture and perfectly caramelized sugar crust create a harmonious blend of sweet, spicy, and luxurious flavors.

13,50

Für die Kinder (bis 12 Jahren) for the Kids

Hähnchenschnitzel (A, C, G)

Zartes Hähnchenschnitzel, serviert mit knusprigen Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise
Tender chicken schnitzel, served with crispy French fries, ketchup, and mayonnaise.

11,50

Bandnudeln mit Bolognese (A, C, D, G, I)

Hausgemachte Bandnudeln mit würziger Hackfleisch-Tomatensauce.
Homemade tagliatelle with savory meat tomato sauce.

12,50

Smarties Ice Cream (C, G, H)

Eine Portion gemischtes Eis, verfeinert mit fröhlich bunten Smarties
A serving of mixed ice cream, enhanced with cheerful, colorful Smarties

6,50

Getränke

Drinks

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner	0,25l	0,75l
Sprudel Medium Naturell	3,10	6,90
	0,2l	0,4l
Coca Cola 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9	3,40	4,70
Coca Cola Zero 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9	3,40	4,70
Sprite 1, 2, 3 (Zitrone), 4, 5, 6, 11	3,40	4,70
Fanta 1, 2, 3 (Orange), 4, 5, 6, 11	3,40	4,70
Thomas Henry 1, 2, 4, 5, 6, 11	0,2l	
Ginger Ale Tonic Water Bitter Lemon	3,60	
Säfte	0,2l	0,4l
Apfelsaft Orangensaft Ananassaft Maracujasaft Bananensaft Kirschsft KiBa	3,50	5,10
Apfel, Orange, Ananas, Maracuja, Banane, Kirsche: 1, 3 (je Frucht) KiBa (Kirsch-Banane): 1, 3		
Alle Säfte auch als Schorlen erhältlich + 4	3,20	4,80

Bier | Biermischgetränke 1, 2, 4, 5, 6, 11

	0,3l	0,5l
König Pilsener Premium Pils 4,9 % vol	3,80	5,50
Benediktiner Hell 5 % vol	3,80	5,50
Benediktiner Hefeweizen naturtrüb 5,4 % vol	4,30	5,60
Alster 2,5 % vol	4,30	5,50
Cola Bier 2,7 % vol	4,30	5,50
Bananenweizen / Zitronenweizen 3 % vol	4,30	5,50
	0,33l	
Köstritzer Schwarzbier 4,8 % vol	3,90	
König Pilsener alkoholfrei	3,90	
	0,5l	
Benediktiner alkoholfreies Weizen	4,20	

Weißwein

That's NEISS weiß - trocken

Weißburgunder-Chardonnay | Weingut Neiss Pfalz | 12 % vol

Ein kraftvolles und zugleich feines Cuvée mit der Aromatik frischer Grapefruit, Zitrone und einem Hauch von weißen Blüten. Eine frische Mineralik.

0,2l 0,75l (Flasche)

9,50 32,50

Grauburgunder Aufwind - trocken

Weingut Hensel Pfalz | 12,5 % vol

Noten von Birne, zartem Vanillearoma und Mandeln. Fein, seidig, einfach großartig.

9,30 31,60

Sauvignon Blanc – trocken

Bio Weingut Keth QW Pfalz | 12,5 % vol

Bringt einen ganzen Korb voll Maracuja, Cassis und Paprika mit. Fruchtig, erfrischend, rund und knackig. Begeisternd!

8,40 27,90

Riesling - trocken

Bioweingut Kesselring Pfalz | 12,5 % vol

Typische Rieslingaromen von Zitrusfrüchten und gelbem Steinobst. Am Gaumen saftig und weich.

7,90 25,90

Jean Baptiste Riesling - feinherb

Bio VDP Gutswein Weingut Gunderloch Rheinhessen | 10,5 % vol

Ein brillantes Bukett mit feiner Fruchtaromatik von Pfirsich, Aprikose und grünem Apfel. Trinkfreudiges Spiel von Frucht und Säure.

7,90 25,90

Lugana - trocken

Cantina Bertagna Lugana DOC | 13 % vol

Intensiv nach Aprikose, Honigmelone und weißem Pfirsich. Zarte Noten von Zitrusblüten, sowie feine, leichte Mineralität. Sehr harmonisch und anhaltend.

11,40 38,90

Tra Donne Sole

Sauvignon Blanc Piemonte D.O.C | 13,5 % vol

Sehr elegantes Bouquet mit floralen Noten. Am Gaumen angenehm ausgewogen zwischen seidiger Sanftheit und dem richtigen Säuregehalt.

9,20 31,90

Rosé

That's NEISS Rosé – trocken

Cuvée Weingut Neiss Pfalz | 13,5 % vol

Ein frisches Bouquet, kraftvoll, fruchtig und leicht würzig mit animierender Säurestruktur.

8,90 29,50

Rotwein (1, 22)

0,2l 0,75l (Flasche)

That's NEISS Rot – trocken

9,20 31,10

Cuvée Weingut Neiss Pfalz | 13,5 % vol

Eine einladende, balancierte Cuvée aus heimischen und internationalen Rebsorten, wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Lost Boys – trocken

8,60 27,10

Grenache-Syrah IGP Pays d'Oc Frankreich | 13,5 % vol

Intensive und komplexe Aromen von schwarzen und roten Beeren, gefolgt von würzigen Noten von Pfeffer und Nelken. Gut strukturiert mit perfekter Balance.

Primitivo – trocken

8,40 26,10

Epucuro Apulien IGP | 13,5 % vol

Vollmundig, weich, mit kräftigen, dunklen Beeren und feiner Würze.

Alle Weine auch als Schorlen erhältlich +4

6,90

Sekt / Champagner / Prosecco

0,1l 0,75l (Flasche)

Scavi & Ray Prosecco Frizzante DOC

5,60 28,90

Scavi & Ray Prosecco Spumante Rosé DOC

6,40 33,90

Scavi & Ray Spumante

6,40 33,90

Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec

125,00

Laurent-Perrier Heritage Brut

175,00

Laurent-Perrier La Cuvée

125,00

Laurent-Perrier La Cuvée Rosé

290,00

Inhaltstoffe

1 Wasser, 2 Zucker/Süßungsmittel, 3 Fruchtsaft, 4 Kohlensäure, 5 Zitronensäure, 6 Natürliche Aromen, 7 Koffein, 8 Karamellfarbe, 9 Phosphorsäure, 10 Schwarzer Tee, 11 Konservierungsstoffe, 12 Malz (Gerste), 13 Hopfen, 14 Hefe, 15 Salz, 16 Gewürze, 17 Alkohol, 18 Kräuter, 19 Milch/Sahne, 20 Kakao, 21 Vanille, 22 Trauben, 23 Limette/Zitrone, 24 Anis

Aperitifs

Aperol Spritz 11 % vol 1, 17, 3 (Orange), 4, 6	7,50
Limoncello Spritz 10,5 % vol 1, 17, 3 (Zitrone), 4, 6	7,50
Espresso Martini 11,5 % vol 1, 7, 17	7,70
Negroni 11,5 % vol 1, 17	7,70
Negroni Sbagliato 10 % vol 1, 17, 6	7,70
Hugo 11 % vol 1, 2, 6, Minze	7,70
Wildberry Lillet 11,5 % vol 1, 17, 3 (Beeren), 6	7,70
Campari Orange/Soda 8,5 % vol 1, 17, 3 (Orange), 4, 6	7,50
Kir Royal 11,5 % vol 1, 17, 22	9,90
Vermouth 5cl 15 % vol 1, 17	6,80

Alkoholfrei

Virgin Hugo 1, 2, 6, Minze	6,90
Espresso Tonic 1, 4, 7, 6	7,50

Classics

Clover Club 13,5 % vol Gin, Cranberrysaft, Zitronensaft, Eiweiß 1, 3, (Cranberrysaft) 17, 23	9,50
Ramos Fizz 14,5 % vol Gin, Limettensaft, Zitronensaft, Eiweiß, Grenadine 1, 3, 17, 23	9,50
Banana Mama 15 % vol Bacardi, Malibu, brauner Rum, O-Saft, Ananassaft, Grenadine 1, 3, 17	9,50
Cosmopolitan 14 % vol Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberry 1, 3, 17, 23	9,50
43 Sunset 13,5 % vol Likör 43, Vodka, Malibu, Ananassaft, Orangensaft 1, 3, 17	9,50
Malibu Cherry Spritz 13,5 % vol Malibu, Kirschsaf, Prosecco, Soda 1, 3, 4, 17, 23	9,50

Mocktails (alkoholfrei)

Sunset Lover 1, 3 (Pfirsich, Orange, Cranberry), 6	8,90
Raspberry Mojito 1, 3 Himbeersirup, Sprite, Minze Läuterzucker	8,90
Coco Loco 1, 17, 3 (Ananas), 2, 6	8,90
Virgin Sunrise 1, 3 (Orange), 2	8,90

Longdrinks

	4cl
Vodka Lemon 8 % vol 1, 17, 2, 3 (Zitrone)	8,50
Gin Tonic 10 % vol 1, 17, 4, 6	9,50
Bacardi Cola 10 % vol 1, 17, 2, 8	8,50
Jack Daniel's Cola 10 % vol 1, 17, 2, 8	10,50

Digestifs

	2cl
Limoncello 28 % vol 17,2,23	3,80
Baileys 17 % vol 17,2,19,20,21	4,00
Ramazotti 30 % vol 17,2,18	3,80
Averna 29 % vol 17,2,18	3,80
Fernet Branca 39 % vol 17,2,18	4,00
Fernet Menta 28 % vol 17,2,18	4,00
Sambuca 42 % vol 17,2,24	4,00
Grappa 45 % vol 17	4,20
Prinz Williamsbirne 38 % vol 17	5,20
Hennessy 40 % vol 17,22	6,50
Rémy Martin 40 % vol 17,22	7,00
Calvados 41 % vol 17	6,50
Aquavit 41,5 % vol 17,18	3,80

Heißgetränke

Tasse Kaffee 1,6,19	3,20
Kännchen Kaffee 1,6,19	4,80
Cappuccino 1,6,19	4,10
Espresso 1,6,19	2,90
Espresso Doppio 1,6,19	4,80
Espresso Macchiato 1,6,19	3,20
Milchkaffee 1,6,19	4,80
Flat White 1,6,19	5,00
Latte Macchiato 1,6,19	4,80
Heiße Schokolade 1,19,20,2	4,20
Heiße Schokolade mit Sahne 1,19,20,2	4,80
Tee Gschwendner 1,6	3,20
Assam BIO (Schwarzer Tee)	
China Wuyuan Jasmin BIO (Grüner Tee)	
Heiß & Innig (Früchtetee aromatisiert)	
Rooibos Limone-Ingwer (Rooibuschtee aromatisiert)	
Pfefferminze BIO (Kräutertee)	
Kamille BIO (Kräutertee)	

TwentyOne

RESTAURANT



www.twentyone-rinteln.de