



Olle Rheen



**Schnitzel- und Buffethaus
Familienrestaurant**

**Speisekarte
Menukaart**



Herzlich willkommen!

**Lassen Sie sich von unserem
Team im stilvollen Ambiente
mit vielen Leckereien zu jeder
Tageszeit verwöhnen.**

**Wir vom
“Olle Rheen” Restaurant
sind bestrebt,
stets jeden Gast
zufrieden zu
stellen.**

**Unser Motto
lautet:**

**Sind Sie zufrieden,
sagen Sie es anderen!**

**Sind Sie es nicht,
sagen Sie es uns!**

**Viel Spaß und
Gemütlichkeit**

Ihr Team vom

“Olle Rheen”

und

Rudie & Tjouw



Aus dem Suppentopf / Uit de soepterrine



Suppen hausgemacht, mit frischem Baguette /
Soep uit eigen keuken met stokbrood

Tomatensuppe / Tomatensoep – € 5,90

Mit Sahnehäubchen und Basilikum

Französische Zwiebelsuppe / Franse Uiensoep – € 6,90

Mit Croutons und Käse überbacken

Hühnersuppe / Kippensoep – € 5,40

Mit Reis und Eierstich

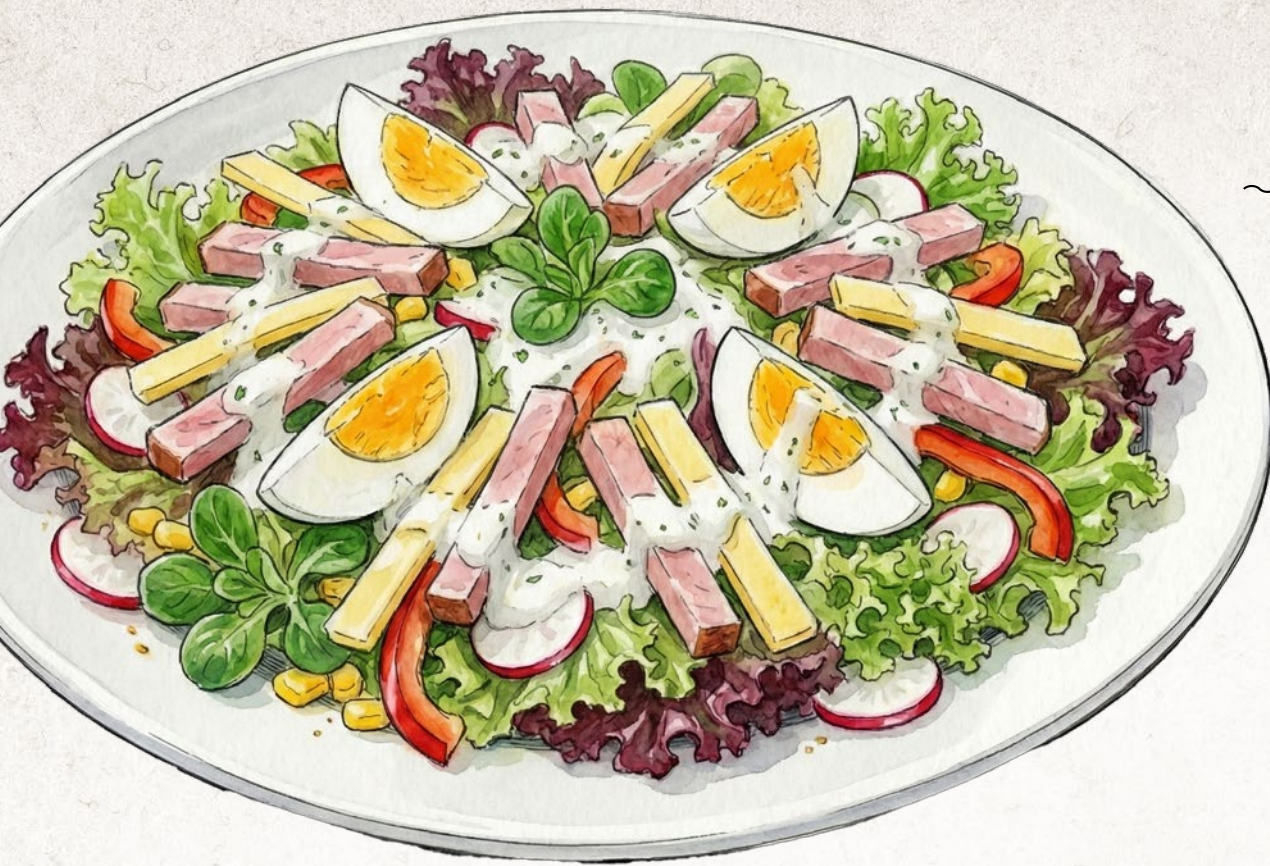
Gulaschsuppe / Gulaschsoep – € 5,90

Rindfleisch, kräftig gewürzt

Tagessuppe – € 5,90

Nach Art des Hauses





Salatvariationen / Salades

*Alle Salate servieren wir mit Kräuterbrot /
Alle salades serveren wij met kruidenbrood*

„Tropica“ – € 5,90

Eisbergsalat mit Mandarinen und Joghurtsauce

Kleiner bunter Vitamin-Salat / Kleine Salade voor tussendoor – € 5,90

für zwischendurch

Body-Fit-Salat / Body-fit Salade – € 8,90

Salat der Saison, Joghurtdressing

Fitness-Salatteller – € 9,90

knackiger, bunter Salat mit Schinken und Käsestreifen, Ei, Joghurtdressing



Schnitzel

Paniert und goldbraun gebraten / Gepaneerd en goudbruin gebakken.



Alle Gerichte werden mit Pommes Frites, Bratkartoffeln, Reis oder Kroketten serviert. /
Alle Gerechten worden geserveerd met Patat, of gebakken Aardappelen, Rijst of Kroketten

Schnitzel „Wiener Art“ / Wienerschnitzel – € 11,90 / € 14,90

Schnitzel „Jäger Art“ / Jagerschnitzel – € 12,90 / € 15,90
mit Champignons und Sauce

Schnitzel „Zigeuner Art“ – € 12,90 / € 15,90
mit scharfer Zigeunersauce, Paprika und Zwiebeln

Rahmschnitzel „Emsländische Art“ / Roomschnitzel – € 12,90 / € 15,90
überzogen mit einer Rahmsauce nach Art des Hauses

Truckerschnitzel „Brummi“ – € 12,90 / € 15,90
mit Spiegelei belegt

Zwiebelschnitzel / Uienschnitzel – € 12,90 / € 15,90
mit gedünsteten Curryzwiebeln

Husarenschnitzel – € 12,90 / € 15,90
mit einer Champignon-Zwiebel-Paprika-Sauce

Paprikarahmschnitzel / Paprikaroomschnitzel – € 12,90 / € 15,40
in einer Rahmsauce mit Paprikastreifen und grünem Pfeffer

Schnitzel „Amsterdamer Art“ – € 12,90 / € 15,90
mit Champignons und gedünsteten Zwiebeln

Räuberschnitzel / Roverschnitzel „Robin Hood“ – € 12,90 / € 15,90
Halb Jäger-, halb Zigeunersauce und Sauce Hollandaise

Champignonrahmschnitzel – € 12,90 / € 15,90
Schnitzel mit Champignons in feiner Rahmsauce

Pfefferrahmschnitzel / Peperroomsnitzel – € 12,90 / € 15,90
mit Rahmsauce und grünem Pfeffer

Holsteinerschnitzel „Spezial“ – € 12,90 / € 15,90
mit Zwiebeln, Speckwürfel und Spiegelei



Schlemmerschnitzel

Paniert und goldbraun gebraten / Gepaneerd en goudbruin gebakken.

Alle Gerichte werden mit Pommes Frites, Bratkartoffeln, Reis oder Kroketten serviert. /

Alle Gerechten worden geserveerd met Patat, of gebakken Aardappelen, Rijst of Kroketten

„Olle Rheen“ – € 16,90

Schweineschnitzel, Pizzasauce, Schinken, Salami, Tomate, Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken

Diplomat / Diplomaat – € 16,90

mit Pizzasauce, gedünsteten Zwiebeln, Spiegelei, Sauce Hollandaise und Käse überbacken

Schnitzel „Schweizer Art“ / Swiss – € 16,90

mit Spargel, Sauce Hollandaise und Käse überbacken

Schnitzel „Bombay“ – € 16,90

mit Pfirsichen und Käse überbacken

Schnitzel „Hawaii“ – € 16,90

mit Ananas und Käse überbacken

Schnitzel „Griechische Art“ / Griek – € 16,90

mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Käse überbacken

Schnitzel „Italienische Art“ / Italie – € 16,90

mit Pizzasauce, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Schinken und Käse überbacken

„Bauernschnitzel Spezial“ / „Boerenschnitzel Speciaal“ – € 16,90

mit Champignons, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse überbacken

Schnitzel „Holländischer Art“ – € 16,90

mit Kochschinken (Ham), frischen Tomaten, Sauce Hollandaise und Käse überbacken

„Hubertusschnitzel“ – € 16,90

Schweineschnitzel, Champignons, Zwiebeln und mit Käse überbacken



Geflügel / Gevogelte



Alle Gerichte werden mit Pommes Frites, Bratkartoffeln, Reis oder Kroketten serviert. /
Alle Gerechten worden geserveerd met Patat, of gebakken Aardappelen, Rijst of Kroketten

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“ / Kipschnitzel „Wenen“ – € 11,90
(Gepaneerde kipschnitzel)

Hähnchenschnitzel „Jäger Art“ / Kipschnitzel „Jagers“ – € 12,90
mit Champignonsauce

Hähnchenschnitzel „Zigeuner Art“ / Kipschnitzel „Zigeuner“ – € 12,90
mit Zigeunersauce

Hähnchenschnitzel „Südsee“ / Kipschnitzel „Zuidsee“ – € 13,90
mit exotischen Früchten in Currysauce

Hähnchenschnitzel „Bombay“ – € 13,90
mit Pfirsichen (Persik) und Käse überbacken

Hähnchenschnitzel „Hawaii“ / Kipschnitzel „Hawaii“ – € 13,90
mit Ananas und Käse überbacken

Hähnchenschnitzel „Holsteiner Art“ / Kipschnitzel „Holstein“ – € 12,90
mit Spiegelei

Hähnchenschnitzel „Rahmschnitzel“ / Kipschnitzel „Room“ – € 12,90
mit Rahmsauce

Hähnchenschnitzel „Pfefferrahm“ / Kipschnitzel mit Peppersauce – € 12,90
mit Rahmsauce und grünem Pfeffer

Hähnchenschnitzel Amsterdam Art – € 12,90
mit gedünsteten Champignons und Zwiebeln

Hähnchenschnitzel Räuber Art – € 12,90
mit Jäger-, Zigeuner- und Hollandaise Sauce

Hähnchenschnitzel Zwiebel (Uien) Art – € 12,90
mit gedünsteten Curryzwiebeln

Hähnchenschnitzel „Schweizer Art“ / Swiss – € 13,90
mit Spargel (Asperge), Käse u. Hollandaise Sauce überbacken

Hähnchenschnitzel „Griechischer Art“ / Griek – € 13,90
mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Käse überbacken



Vegetarische Gerichte

Gedünstetes Gemüse / Seizongroentes met Hollandaisesaus – € 11,90
mit Sauce Hollandaise

Gemüseschnitzel / Groentensnitzel – € 11,90
mit Pommes oder Bratkartoffeln

Gemüseschnitzel / Groentensnitzel „Zigeuner Art“ – € 12,40
mit scharfer Zigeunersauce, Paprika und Zwiebeln

Gemüseschnitzel / Groentensnitzel „Jäger Art“ – € 12,90
mit Jägersauce und Champignons

Gemüseschnitzel / Groentensnitzel „Emsländischer Art“ – € 10,90
mit Rahmsauce / Roomsauce

Gemüseschnitzel / Groentensnitzel „Brummi“ – € 12,90
mit Spiegelei und Zwiebeln (Uien)

Gemüseschnitzel / Groentensnitzel „Amsterdamer Art“ – € 12,90
mit gedünsteten Zwiebeln und Champignons

Gemüseschnitzel / Groentensnitzel „Räuber (Rover) Art“ – € 12,90
mit Jäger, Zigeuner und Hollandaise Sauce

Gemüseschnitzel / Groentensnitzel „Husaren Art“ – € 12,90
mit Champignon-Zwiebel-Paprika-Sauce

Gemüseschnitzel / Groentensnitzel „Paprikarahm“ – € 12,90
Rahmsauce mit Paprikastreifen

Gemüse „Bauernschnitzel“ / Groentensnitzel – € 17,90
mit Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken

Gemüseschnitzel / Groentensnitzel „Schweizer Art“ – € 13,90
mit Spargel, Hollandaise Sauce und Käse überbacken

Gemüseschnitzel / Groentensnitzel „Griechischer Art (Grieks)“ – € 13,40
mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Käse überbacken



Steaks / Biefstuk



Rumpsteak / Biefstuk met gebakken Champignons – € 24,90

mit gebratenen Champignons und Salatbouquet

Rumpsteak / Biefstuk met gesmoorde kerrie-ui – € 24,90

mit gedünsteten Curry-Zwiebeln und Salatbouquet

Rumpsteak / Biefstuk met Kruidenboter – € 24,90

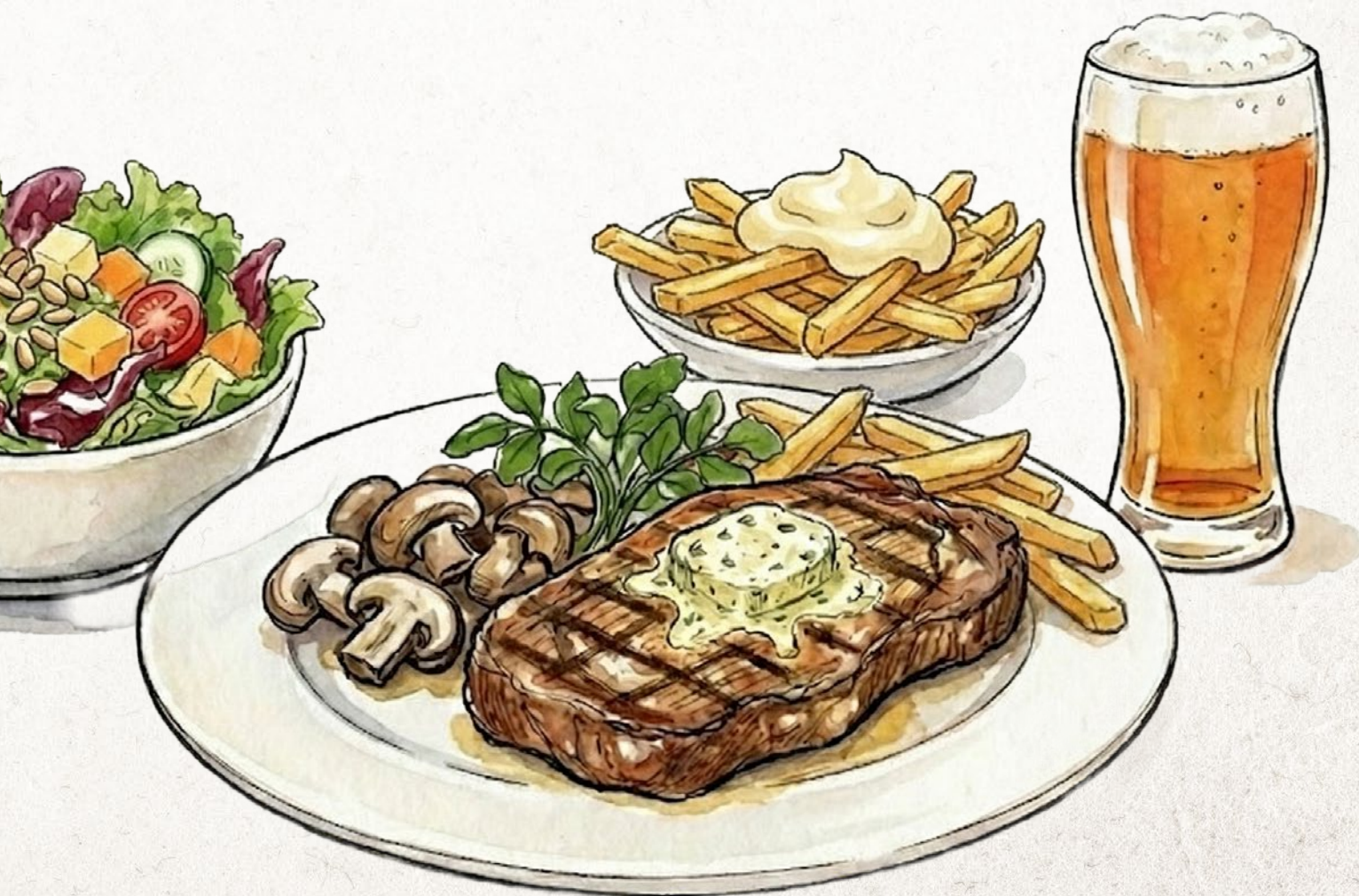
mit Kräuterbutter und Salatbouquet

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce „Pariser Art“ (Pepper roomsaus) – € 24,90

mit Rahmsoße und grünem Pfeffer

Rumpsteak „Amsterdam“ – € 24,90

mit gebratenen Champignons und Zwiebeln (gebakken Champignons en Uien)





Fischspezialitäten / Visspecialiteiten

Matjes auf Schwarzbrot / Haring op roggebrood – € 10,90
mit Joppiesauce, Zwiebeln und Salatgarnitur

Matjes „Hausfrauen Art“ / Haring van de huisvrouw – € 14,90
mit Zwiebeln, Joppiesauce und hausgemachten Bratkartoffeln

Seelachsfilet (paniert, grätenfrei) / Koolvisfilet – € 12,90
mit Remouladensauce, hausgemachten Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat und Salatgarnitur

Schollenfilet (paniert, grätenfrei) – € 12,90
mit Remouladensauce, hausgemachten Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat und Salatgarnitur

Kleine Leckereien



Hawaii Toast – € 10,90

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

Strammer Max / Uitsmyter Ham – € 10,90

3 Spiegeleier auf Schinkenbrot, Butter und Brot, garniert

Großes Bauernomelette / Groote Boerenomelet – € 19,90

mit Bratkartoffeln, Zwiebeln, Gurke und Paprika als Omelette gebacken, garniert

Bratkartoffeln „Hausfrauen Art“ / Gebakken aardappelen – € 10,90

mit 3 Spiegeleiern, Speck und Zwiebeln, garniert

Loempia's (2 Stück) – € 3,50

Frühlingsrollen

Tosti – € 6,50

mit Käse & Schinken

Hähnchenspieße (2 St.) – € 12,90

mit Saté-Sauce und Pommes frites

Hausgemachte Frikadellen „Mayer“ – € 8,90

mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln



Für den eiligen Gast / Snelle Hap

Currywurst „Berliner Art spezial“ / Curryworst Berlijn – € 8,90

mit scharfer Currysauce, Schmorzwiebeln, Curry und Pommes

Currywurst (mit Pommes) – € 7,90

Curryworst met patat

Currywurst / Curryworst – € 8,90

mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

Bratwurst / Braadworst – € 6,90

Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

Bratwurst mit Pommes / Braadworst met patat – € 6,90

Hamburger mit Pommes – € 7,30

Hamburger XXL – € 8,90

mit frischen Zutaten und Pommes

Cheeseburger mit Pommes – € 8,90

Chicken Nuggets mit Pommes / Kip Nuggets met patat – € 5,90

Fischstäbchen mit Pommes – € 5,90

Pommes Spezial – € 3,90

mit Ketchup, Mayo, Curry, Zwiebeln und Paprika

Hollandteller „Spezial“ – € 8,90

2 Holländische Frikandellen, Curryketchup, Mayo, Paprika, Curry, Zwiebeln, Röstzwiebeln und Pommes

Pasta Bolognese – € 10,90

Pasta mit Tomatensauce – € 8,90



Beilagen / Extras



Jäger-Zigeunersauce / Jager-/Zigeunersaus - € 3,00 Sauce

Buttergemüse / Groentes - € 4,50

Gemüsebeilage

Mayonnaise oder Ketchup / Mayonnaise of ketchup - € 0,60

Portion

Krautsalat / Koolsalade - € 3,00

Salat

Apfelmus / Appelmoes - € 2,80

Portion Pommes - € 2,90

Portion Pommes spezial - € 3,90

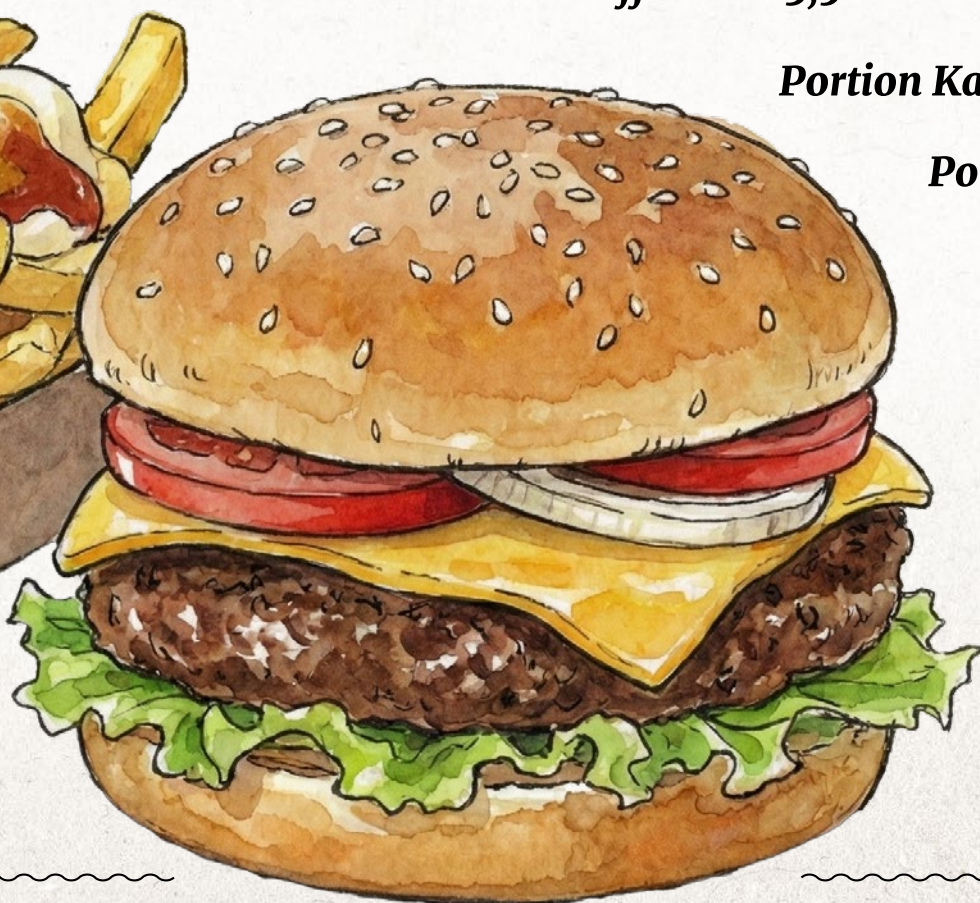
mit Majo, Ketchup, Zwiebeln, Curry, Paprika

Portion Kroketten - € 2,50

Portion Bratkartoffeln - € 3,50

Portion Kartoffelsalat - € 3,50

Portion Bitterballen - € 3,50



Die Legende vom „Olle Rheen“

Wo die Ems noch wild war

Es gab eine Zeit, lange bevor die modernen Straßen unsere Landschaft durchzogen, da herrschten hier ganz andere Mächte. Damals war die Ems kein zahmer Fluss, sondern eine wilde Ader, die ungestüm dem Meer entgegenströmte. Die Gezeiten der Nordsee griffen weit ins Binnenland hinein, und genau hier – im legendären „Emsbogen“ – fanden Schiffer Schutz vor den tobenden Fluten.

Rhede, oder wie die Alten sagen: „Olle Rheen“, war mehr als nur ein Dorf. Es war ein pulsierender Umschlagplatz, ein Nadelöhr der Geschichte. Hier kreuzten sich die großen Heerstraßen: der Weg von Holland tief ins deutsche Herz und die Route von Ostfriesland hinab ins Münsterland.

Stellen Sie sich das Bild vor: Knarrende Planken, das Rufen der Schiffer im Hafen (dort, wo heute die alte Molkerei steht) und der Geruch von Abenteuer in der Luft. Einmal im Jahr bebte der Boden, wenn der berühmte Rheder Markt stattfand. Es war der wichtigste Pferdemarkt weit und breit – hier wurden Preise gemacht, hier wurde gefeilscht, gelacht und gelebt.

Das alte Gesicht des Dorfes hat sich in den letzten Jahrzehnten gewandelt, doch der Geist ist geblieben. „Olle Rheen“ ist nicht nur ein Name; es ist die Erinnerung an diese wilde, lebendige Zeit.

Wir laden Sie ein, diesen Geist bei uns zu spüren. Genießen Sie die Gastfreundschaft an diesem historischen Ort, wo sich einst die Wege der Reisenden kreuzten und wo man sich auch heute noch fragt: „Büs du uk hier? Wo geiht di dat?“



Het Geheim van „Olle Rheen“

Toen de Eems nog ontembaar was

Er was een tijd, lang voordat de grenzen strak getrokken waren, dat het water hier de baas was. De Eems stroomde niet rustig voort, maar was een woeste, ontembare stroom die zich een weg baande naar de Noordzee. Tot diep in het land voelde je de adem van het getij, en precies hier – in de beruchte bocht van de rivier – vonden schippers hun veilige haven. Dit is het verhaal van „Olle Rheen“.

Rhede was in die dagen geen slaperig dorpje, maar een bruisend kruispunt van werelden. Hier, recht tegenover de oude melkfabriek, lagen de schepen zij aan zij. Het was de plek waar de grote handelsroutes botsten: de weg van het machtige Holland naar het Duitse achterland, en de route van de stugge Oost-Friezen naar Münster.

Het ging er ruig aan toe. Zeker wanneer de legendarische Rheder Markt losbarstte. Het was dé paardenmarkt van de regio, beroemd en berucht tot ver na de Tweede Wereldoorlog. In het stof van de markt werden fortuinen gemaakt met handjeklap, en bepaalden de boeren en kooplui de prijzen voor de hele streek.

Het landschap is veranderd en de wilde rivier is getemd. Maar wie goed luistert, hoort hier nog steeds de echo van dat verleden. De naam „Olle Rheen“ houdt die herinnering levend. Het staat voor de gemoedelijkheid van toen, voor de ontmoeting tussen reizigers en voor de warmte van een goede maaltijd na een lange reis.





Olle Rheen



*Schnitzel- und Buffethaus
Familienrestaurant*