



Leckere Kleinigkeiten

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

Hauptgerichte

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

Alle Preise inkl. der derzeit gültigen MwSt. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie an der Theke.
Diese Speisekarte gilt ab 28.02.2024, 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

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 Champignons und Zwiebeln in dunkler Sauce

Schnitzel Peperonata* **10,50 €**

mit Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce

Schnitzel Champignonrahm* **10,90 €**

mit 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

...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 Spaghetti 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 28.02.2024, alle anderen Karten verlieren Ihre Gültigkeit