

# GESCHICHTE



## S ophia und Gottf

gründeten 1949 in den Räumen der bis dahin als Ruderbootshalle genutzten Rheinstraße 6 diese Gaststätte. Bis 1988 wurde sie als Kolpinghaus geführt, was neben der Verköstigung mit vorwiegend rheinländischer Küche und Getränken auch die Vermietung von günstigen Zimmern an Handwerksgesellen einschloss.



Seit 1949 wurde das Lokal, welches auch außerhalb von Rodenkirchen immer beliebter wurde, als Familienbetrieb geführt. Um der großen Nachfrage zu entsprechen entschlossen sich „Jarka und Fredi Schmitz“ 1997 zu einem Abriss und Neubau des Gebäudes in seiner heutigen Form. Nachdem Gottfried „Fredi“ in den Ruhestand ging, wurde das Haus Schmitz noch bis 2014 als gutbürgerliche Gaststätte und anschließend als argentinisches Steakhaus weitergeführt. Seit 75 Jahren ein fester Teil von Rodenkirchen – nun begrüßt Sie das Haus Schmitz mit einem neuen kulinarischen Konzept: **Tapas & Bier.**



TAPAS & BIER  
**HAUS SCHMITZ**  
RODENKIRCHEN

## BIER FRISCH VOM FASS – AUS DER FLASCHE & ALKOHOLFREI

Gaffel Kölsch vom Fass <sup>6</sup>	0,2l	2,50€
Gaffel Kölsch vom Fass <sup>6</sup>	0,4l	5,00€
Becks Pils vom Fass <sup>6</sup>	0,3l	3,90€
Franziskaner Hefeweizen vom Fass <sup>6</sup>	0,5l	5,50€
Spaten helles vom Fass <sup>6</sup>	0,3l	3,90€
Spaten helles vom Fass <sup>6</sup>	0,5l	5,90€
Leffe Blond Klosterbier vom Fass <sup>6</sup>	0,3l	4,90€
Leffe Brune Klosterbier (dunkel) vom Fass <sup>6</sup>	0,3l	4,90€
Gaffel Wiess Flasche <sup>3,6</sup>	0,33l	4,00€
Gaffel Lemon Flasche <sup>3,6</sup>	0,33l	4,00€
San Miguel Flasche <sup>3,6</sup>	0,33l	4,00€
Corona Flasche <sup>3,6</sup>	0,33l	4,00€
Gaffel alkoholfrei Flasche <sup>3,6</sup>	0,33l	3,80€
Becks alkoholfrei Flasche <sup>3,6</sup>	0,33l	3,80€
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei Flasche <sup>3,6</sup>	0,5l	5,20€
Corona alkoholfrei Flasche <sup>3,6</sup>	0,33l	3,80€
Vita Malz Flasche <sup>3,6</sup>	0,33l	3,80€
Gaffel Fassbrause Orange <sup>3,4,6</sup>	0,33l	3,80€
Gaffel Fassbrause Apfel Naturtrüb <sup>3,4,6</sup>	0,33l	3,80€
Gaffel Fassbrause Zitrone <sup>3,4,6</sup>	0,33l	3,80€

## WASSER, ERFRISCHUNGSGETRÄNKE & FRUCHTSÄFTE

Taunus Quelle Medium oder Still	0,25l	2,40€
Taunus Quelle Medium oder Still	0,75l	6,50€
Fritz-Kola Original <sup>1,2,3,7</sup>	0,33l	3,50€
Fritz-Kola Super Zero <sup>1,2,3,7</sup>	0,33l	3,50€
Fritz-Kola Classic Light <sup>1,2,3,7</sup>	0,33l	3,80€
Fritz-Spritz Bio Apfelschorle <sup>1,23,6,7</sup>	0,33l	3,50€
Fritz-Spritz Bio Traubenschorle <sup>1,23,6,7</sup>	0,33l	3,50€
Fritz-Limo Orange <sup>1,23,6,7</sup>	0,33l	3,50€
Fritz-Limo Zitrone <sup>1,23,6,7</sup>	0,33l	3,50€
Fritz-Limo Apfel Kirsch Holunder <sup>1,23,6,7</sup>	0,33l	3,50€
Kölsches Wasser Pink	0,33l	4,10€
Kölsches Wasser Orange	0,33l	4,10€
Schweppes (Ginger Ale, Bitter Lemon) <sup>1,2,8</sup>	0,2l	2,90€
Schweppes Tonic <sup>1,2,8</sup>	0,2l	2,20€
Orangensaft <sup>2,7</sup>	0,2l	4,10€
Apfelsaft <sup>2,7</sup>	0,2l	4,10€
Apfel-Holunder-Saft <sup>2,7</sup>	0,2l	4,10€
Pfirsichsaft <sup>2,7</sup>	0,2l	4,10€

## HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER AUS BELGIEN

**Strong Golden Ale | Duvel – Brouwerij Duvel Moortgat** 5,80€

Alkohol:8,5%Vol. | 0,33l

Einikolisches, helles, starkes Ale mit feinperliger, champagnerartiger Kohlensäure. Trocken im Abgang, ausgewogen herb, mit floralen und fruchtigen Noten – ein Klassiker unter den belgischen Strong Ales.

**Blonde | Belgische Pale Ales | La Chouffe – Brasserie d’Achoffe** 6,20€

Alkohol:8,0%Vol. | 0,33l

Ein fruchtiges, helles Blondmitleichter Würze und einem Hauch Koriander. Sanft süßlich im Antrunk, dabei überraschend spritzig – ein Bier mit typischem Ardenner-Charme.

**Hoegaarden Wit | Blanche – Brouwerij Hoegaarden** 4,50€

Alkohol:4,9%Vol. | 0,25l

Das Original belgische Witbier: Leicht, erfrischend und trüb, mit klassischen Noten von Koriander, Orangenschale und Weizen. Angenehm spritzig und perfekt für warme Tage.

**Saison | Farmhouse Ale | Saison Dupont – Brasserie Dupont** 6,20€ | 12,00€

Alkohol:6,5%Vol. | 0,33l | 0,75l

Trocken, lebendig, feinwürzig und fruchtig – das Archetypus eines traditionellen Saison-Biers. Mit leichten Pfeffer- und Zitrusnoten sowie hoher Rezenz, perfekt für wärmere Tage.

**Trappistenbiere | Westmalle Tripel – Abdij der Trappisten van Westmalle** 5,80€

Alkohol:9,5%Vol. | 0,33l

Das Ur-Tripel: Golden, kräftig und komplex. Feinperliger, mit fruchtigen Estern, einem trockenen, leicht bitteren Abgang und einem Hauch Gewürz.

**Westmalle Dubbel – Abdij der Trappisten van Westmalle** 5,80€

Alkohol:7,0%Vol. | 0,33l

Ein dunkles, malzbetontes Trappistenbier mit Karamell-, Trockenfrucht- und leichter Röstaromatik. Harmonisch und vollmundig.

**Orval (Belgian Pale Ale) – Abbaye Notre-Dame d’Orval** 7,50€

Alkohol:6,2%Vol. | 0,33l

Einzigartig unter den Trappistenbieren: Trocken und fruchtig-herb mit wilden Brettanomyces-Hefenoten. Komplex, mit floralen und leicht „funky“ Aromen – entwickelt sich mit der Lagerung deutlich weiter.

## HANDWERKLICH GEBRAUTES BIER AUS BELGIEN

Rochefort 10 (Quadrupel) – Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy 7,50€

Alkohol: 11,3% Vol. | 0,33l

Einmächtiger Quadrupel mit intensiven Noten von Datteln, Feigen, Karamell und Gewürzen. Samtig im Mundgefühl, warm im Finish – ein meditatives Bier.

Lambic | Gueuze | Kriek (Spontane Gärung) 8,50€  
 Oude Geuze Boon – Brouwerij Boon

Alkohol: 7,0% Vol. | 0,375l

Eine klassisch gereifte Oude Gueuze mit kräftiger Säure, trockener Frische und eleganter Komplexität. Aromen von Zitrone, grünem Apfel, feiner Brettanomyces-Würze und Holz. Klar strukturiert, lebendig, mit langem Abgang.

Oude Kriek Boon – Brouwerij Boon 9,90€

Alkohol: 6,5% Vol. | 0,375l

Echte Kriek – spontan vergorener Lambic mit 250 g frischen Sauerkirschen pro Liter. Tiefrot, trocken, fruchtig-sauer mit dezenter Mandelnote von den Kirschkernen. Komplex und ungeschönt – ganz ohne zugesetzten Zucker.

Cantillon Gueuze – Brasserie-Brouwerij Cantillon 15,50€ | 22,50€

Alkohol: 5,5% Vol. | 0,375l / 0,75l

Eine der puristischsten Interpretationen des Gueuze-Stils: Sauer, trocken, funky und kompromisslos handwerklich gebraut. Mit Noten von Zitrone, Apfel, Leder und Stall – ein echtes Erlebnis für Liebhaber wilder Biere.

## FRANKEN

Huppendorfer Vollbier-Brauerei Grasser 0,5 l 4,00€

Alkohol: 5,2 % Vol.

Ein urfränkisches Vollbier aus Huppendorf bei Bamberg. Kupferfarben mit ausgewogenem Malzkörper, milde Hopfung und hoher Süffigkeit.

aU-Ungesprundet Naturtrüb – Mars Bräu, Bamberg 0,5 l 4,00€

Alkohol: 5,1 % Vol.

Ein Naturtrübes, ungespundetes Kellerbier aus der Traditionsbrauerei Mars Bräu. Weich, rund und süffig mit angenehmer Malzfülle ohne übermäßige Kohlensäure.

Aecht Schlenkerla Rauchbier – Märzen – Heller Bräu, Bamberg 0,5 l 4,00€

Alkohol: 5,1 % Vol.

Das berühmteste Rauchbier aus Bamberg: Bernsteinfarben, mit intensivem Buchenraucharoma, malzbetont und einzigartig im Geschmack.

## GETRÄNKE-SPECIALS MIT UND OHNE ALKOHOL

Aperol Spritz <sup>1,3,6</sup>	0,2l	7,20€
Aperol-Maracuja Spritz <sup>1,3,6</sup>	0,2l	7,20€
Limoncello Spritz <sup>1,2,6</sup>	0,2l	7,20€
Bawa Pfirsich Spritz <sup>1,3,6</sup>	0,2l	7,20€
Bawa Zitrone Spritz <sup>1,3,6</sup>	0,2l	7,20€
Campari Spritz <sup>1,3,6</sup>	0,2l	7,20€
Hugo <sup>3,4,9</sup>	0,2l	7,20€
Lillet Wild Berry <sup>3,4,9</sup>	0,2l	7,20€
Portwein Rosé Tonic <sup>1,9</sup>	0,2l	7,20€
Weinschorle <sup>6</sup>	0,2l	5,50€
Kir Royal <sup>6</sup>	0,1l	7,20€
Kir <sup>6</sup>	0,15l	6,50€
Aperol Spritz   alkoholfrei <sup>1,3, 6,</sup>	0,2l	6,50€
Hugo   alkoholfrei <sup>3,4,9</sup>	0,2l	6,50€
Lillet Wild Berry   alkoholfrei <sup>3,6,8,9</sup>	0,2l	6,50€
Frucht-Secco   alkoholfrei <sup>9</sup>	0,2l	6,50€
Alkoholfreier Gin   Tonic   Mandelsirup <sup>1,3, 6, 8</sup>	0,2l	8,50€

## WEINE & SCHAUMWEINE

Grauburgunder – Weingut Pfaffmann <sup>2,3,5,6,7</sup> Weißwein – Pfalz – Deutschland	0,15l 0,75l	6,50€ 29,50€
Weißburgunder – Weingut Pflüger <sup>2,3,5,6,7</sup> Weißwein – Pfalz – Deutschland	0,15l 0,75l	6,50€ 29,50€
Lugana – Trebbiano di Lugana – Monte del Fra <sup>2,3,5,6,7</sup> Weißwein – Veneto – Italien	0,15l 0,75l	7,20€ 32,20€
Moscofilero – Domaine Skouras <sup>2,3,5,6,7</sup> Weißwein – Peloponnes – Griechenland	0,15l 0,75l	7,00€ 32,00€
Rioja Weiß – Viura – El Coto <sup>2,3,5,6,7</sup> Weißwein – La Rioja – Spanien	0,15l 0,75l	7,00€ 29,50€
Rioja – Tempranillo – El Coto <sup>2,3,5,6,7</sup> Rotwein – La Rioja – Spanien	0,15l 0,75l	7,00€ 29,50€
Primitivo „Terrapieno“ – Tagaro <sup>2,3,5,6,7</sup> Rotwein – Apulien – Italien	0,15l 0,75l	7,50€ 33,20€
Claire de Lune – Grenache/Syrah/Cinsault <sup>2,3,5,6,7</sup> Domaine Clavel Rotwein – Côtes du Rhône – Frankreich	0,15l 0,75l	7,00€ 29,50€
Cuvee Prestige Rosé – Domaine Skouras <sup>2,3,5,6,7</sup> Roséwein – Peloponnes – Griechenland	0,15l 0,75l	7,00€ 29,50€
Akakies Rosé – sec. – Xinomavro – Kir-Yiannis <sup>2,3,5,6,7</sup> Rosé Schaumwein – Makedonien – Griechenland	0,75l 0,1l	7,50€ 38,20€
Aprilis Sparkling – brut <sup>2,3,5,6,7</sup> Sauvignon Blanc/Xinomavro Schaumwein – Thessalien – Tsililis	0,75l 0,1l	7,50€ 39,50€
Cult Frizzante Prosecco – Glera – Bianca Vigna <sup>2,3,5,6,7</sup> Veneto – Italien	0,1l 0,75l	5,90€ 25,20€



## HOCHPROZENTIGES(Spirituisen)

Ouzu	4cl	4,50€
Sambuca	4cl	4,90€
Grappa	4cl	4,90€
Williams Birne	4cl	4,90€
Vodka	4cl	4,50€
Amaretto	4cl	5,00€
Jägermeister	4cl	4,50€
Ramazzotti	4cl	4,90€
Averna	4cl	4,90€
Baileys	4cl	5,50€
Limoncello	4cl	4,00€
Schwesterherz (Gaffel)	4cl	4,50€
Waldmeister	4cl	4,00€

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN & MEHR

Kaffee		3,10€
Kaffee   koffeinfrei		3,10€
Cappuccino		3,50€
Espresso		2,50€
Espresso Macchiato		3,00€
Milchkaffee		4,10€
Latte Macchiato		4,50€
Doppio Espresso		4,50€
Heißer Kakao		4,00€
Heißer Kakao   Sahne 1, 5		5,00€
Frischer Minztee		4,50€
Frischer Ingwertee		4,50€
Frischer Ingwer-Minztee		4,50€
Frischer Ingwer-Orangentee		4,50€
Schwarzer Tee		3,50€
Grüner Tee		3,50€
Kräuter Tee		3,50€

## ZUM STARTEN

Hausgemachtes Brot mit Bier-Dip, Aioli und Piri-Piri <sup>a,j,g</sup>	4,50€
 Kalamata Oliven	4,50€
Hausgemachtes Tzatziki <sup>g</sup>	4,50€
 Portion Brot oder 2 Röllgelchen <sup>a,g</sup>	2,50€

## VEGETARISCH & VEGAN

 Rote-Bete-Salat <sup>h</sup> Fruchtiger Apfel und erdige Rote Bete mit Walnuss	6,50€
Frittierte Käsebällchen <sup>a,c,g</sup> Haugemachte Mozzarella-Bällchen mit Minze-Joghurt-Dip	8,80€
Gebratener Halloumi-Käse <sup>g,k</sup> Grillkäse, serviert auf Salatbett mit Honig und Sesam	9,50€
Überbackener Blumenkohl <sup>g</sup> Knusprig gebackener Blumenkohl, überbacken mit würzigem Gouda-Käse	6,90€
 Pimientos de Padron Spanische Bratpaprika, leicht geröstet und mit Meersalz verfeinert	7,90€
Zucchini-Bällchen <sup>g,a,c</sup> Knusprige Zucchini-Bällchen, serviert mit Tzatziki	8,80€
 Zitronenkartoffeln Ofenkartoffeln mit Zitrone und mediterranen Gewürzen	6,50€
 Süßkartoffelpommes <sup>g,j</sup> Knusprige Süßkartoffelpommes, serviert mit würzigem Curryjoghurt	7,80€
 Hausgemachte Pommes <sup>c</sup> Serviert mit hausgemachter Knoblauch-Aioli	6,80€

## KÖLSCHE TAPAS

Haver Hahn <sup>a,g</sup> Gouda-Käse mit Röttgelchen und Butter dazu roten Zwiebeln	7,50€
Himmel un Ääd <sup>1,2,a,g</sup> gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit Apfel und Röstzwiebeln	8,90€
Reibekuchen <sup>a,c,d,g</sup> 1 Frisch gebackene Reibekuchen mit Räucherlachs und Kräuterquark	6,20€
Dicke Bohnen <sup>j,i,f</sup> Gegrillter Schweinebauch auf Junge dicke Bohnen	8,50€
Hausgemachte Frikadelle <sup>a,g,j</sup> Mit Röttgelchen, roten Zwiebeln und Senf	5,10€
Hausgemachte Käsespätzle <sup>a,c,g</sup> Mit Röstzwiebeln	7,50€

## FISCH-TAPAS

Oktopus vom Grill <sup>d</sup> Frisch gegrillter Oktopus, mediterran gewürzt	12,90€
Frittierte Sardinen <sup>d,a</sup> Knusprig frittierte Sardinen mit Zitrone	9,90€
Kibbeling <sup>d,a,c,g,j</sup> Holländische Spezialität Kabeljauwürfel mit Remoulade	9,90€
Gambas Al Olio <sup>d,c,g</sup> Garnelen in Knoblauchöl gebraten, serviert mit Aioli	11,90€
Gegrillte Calamari <sup>d</sup> Zarte Calamari, gegrillt mit Olivenöl, Kräutern und Zitrone	11,90€

## FLEISCH-TAPAS

<b>Datteln im Speckmantel</b> Edle Medjoul -Datteln, umhüllt von knusprigem Speck	7,50€
<b>Chicken Wings<sup>j</sup></b> Knusprige Wings mit hausgemachter, scharfer Soße	7,90€
<b>Hähnchenspieß<sup>f,m</sup></b> Mariniert mit Fenchelsalat und Granatapfelsauce	8,80€
<b>Hähnchenstreifen<sup>c,g</sup></b> Überbacken mit Käse, Champignons und Tomaten	8,80€
<b>Lammkoteletts in Weißweinsauce<sup>i</sup></b> Gegrillte Lammkoteletts, verfeinert mit Weißweinsauce	12,90€
<b>Lamm-Souvlaki<sup>g</sup></b> Saftige Lammspieße auf Salatbett, serviert mit Tzatziki	12,90€
<b>Fleischbällchen<sup>a,c</sup></b> Hackfleischbällchen vom Rind in würziger Tomatensoße	11,90€
<b>Kalbs-Stifado<sup>i</sup></b> Zartes Kalbfleisch, langsam geschmort mit Perlzwiebeln und Rotwein	12,90€

## KIDS

Kibbeling mit Pommes <sup>a,c,d</sup>	10,80€
Hausgemachte Spätzle <sup>a,c</sup>	8,50€
Hähnchen mit Pommes <sup>a,c</sup>	9,10€

## DESSERTS

Crème Brûlée <sup>a,g,h,11</sup>	7,50€
Panna Cotta <sup>g</sup>	7,50€
Affogato <sup>g</sup>	4,00€

## ZUSATZBEILAGEN

Beilagensalat <sup>a,c,d</sup>	4,50€
Kartoffelpürrre <sup>g</sup>	4,00€
Dicke Bohnen <sup>g</sup>	4,50€
Rosmarinkartoffeln <sup>g</sup>	4,50€
Gewürzgurken <sup>g</sup>	3,50€
Ketchup, Mayo <sup>g</sup>	0,50€