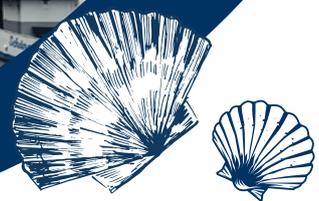


PEGELHAUS



PEGELHAUS
RESTAURANT | TERRASSE | HEIMAT



HERZLICH WILLKOMMEN IM PEGELHAUS



Erbaut um 1609 diente es zunächst als Rheinkran.
Im Jahr 1839 dann als Pegelhaus Station.
Um 1900 wurde der Kran auf dem Dach entfernt und
zur Bundesgartenschau 2011 das Gebäude um ein weiteres Stockwerk erweitert.

Heute ist es unser wundervolles Restaurant in einzigartiger Lage direkt am Rhein.
Unsere großzügige Terrasse bietet ein freien und unverbauten Blick auf die Festung
Ehrenbreitstein, in unserem Panorama Restaurant unter einer Glaskuppel erleben Sie
beeindruckende Sonnenuntergänge im Mittelrheintal.

Unser Pegelhaus ist sehr vielseitig und bietet auch das perfekte Ambiente für eine
unvergessliche Hochzeit oder Firmenveranstaltung am Rheinufer.
Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit handgemachten Speisen aus unserer Turmküche.
Neben Gerichten die typisch für unsere Region stehen, bereiten wir für Sie saftige Steaks,
unvergessliche Burger und auch vegane Speisen zu.

Handgemacht, Ehrlich und Lecker!



PEGELHAUS
RESTAURANT | TERRASSE | HEIMAT





STARTERS

Hausgemachte Gazpacho

mit frischem Gemüse, Kräutern & Brot

Rote Beete Tartar

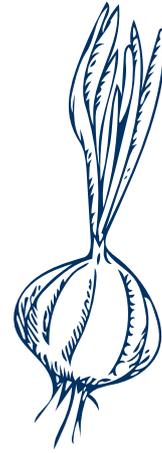
mit Ziegenkäse, Rucola & Walnüssen

Tomate Mozzarella

mit Rucola, Strauchtomaten, geröstetem Brot & hausgemachtem Pesto

Brot & Oliven

Gegrilltes Landbrot mit spanischen Oliven und hausgemachter Aioli



9

14

13

9

STEAKS ca. 220 g

Rumpsteak vom Weiderind

- Klassisch Medium gegart

Rumpsteak Crispy Style

- mit hausgemachter Parmesan Kräuterkruste

Rumpsteak Italian Style

- mit Tomate, Mozzarella & Pesto

Rumpsteak French Style

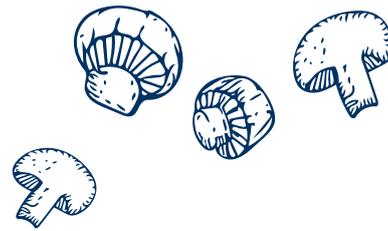
- mit karamellisierten Zwiebeln

Alle Standard Medium gegart mit Kartoffelchips & Grillgemüse

Aus der Region:

Tomahawk vom Heimatschwein

- mit Grillgemüse, Kartoffelchips & Aioli



32

34

34

33

24



FRISCHER FISCH



Gegrilltes Lachsfilet

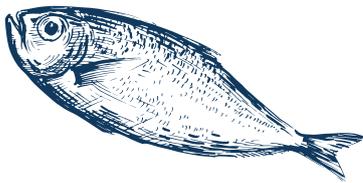
auf Ratatouille Gemüse mit Zitronen Kartoffeln und Dill Senf Creme

25

Gebackener Seelachs

unter einer Kräuterkruste mit Ofen Drillingen und frischer Zitrone

23



BURGER

Black Angus Burger

180g saftiges Angus Beef, karamellisierte Zwiebeln, glasierter Bacon, Tomate, geschmolzenem Käse, eingelegte Essiggurke, Rucola mit Schmand & Barbecue Soße im frisch gerösteten Sesam Brioche

24

Pegelhaus Burger

180g saftiges Angus Beef, karamellisierte Zwiebeln, glasierter Bacon, Tomate, geschmolzenem Bergkäse, gegrillte Ananas, eingelegte Essiggurke, Rucola und Chili Creme im frisch gerösteten Sesam Brioche

25

Lachs Burger

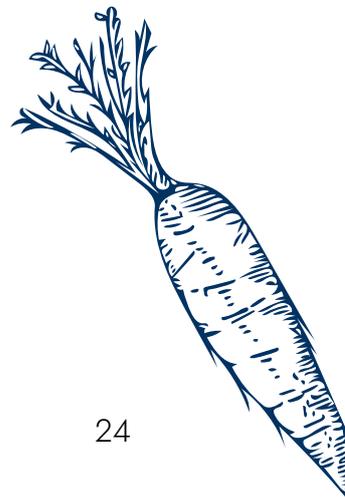
170g frisches Lachsfilet mit Rucola, Salatgurke, frischem Dill, roten Zwiebeln und hausgemachter Aiolicreme im frisch gerösteten Sesam Brioche

23

Plant Beef Burger

Mit pflanzlichem Beef, Rucola, Tomate, Gurke, Aioli und Barbecue Soße im gerösteten Sesam Brioche

24



Zu allen Burgern servieren wir knusprige Kartoffel Chips und hausgemachte Aioli oder Ketchup.



Allergene Hinweis: Eine Liste mit allen enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage von unserem Personal.



FLAMMKUCHEN

Aus dem Steinbackofen

Der Klassiker

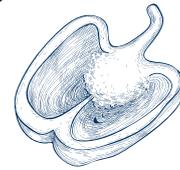
- mit Rauchspeck & Zwiebeln

13

Der Italiener

- mit Tomate & Mozzarella

13



PASTA

Pegelhaus Bolo

Hausgemachte Bolognese vom Heimatrind mit Rucola & Parmesan

17

Grilled Veggie Pasta

Linguine in hausgemachtem Tomatensugo mit Grillgemüse & Parmesan

15

Parmesan Lover

Pasta in hausgemachter Parmesancreme mit Knoblauch und frischen Kräutern

16

+ mit gegrilltem Lachsfilet

24

Creamy Chicken Pasta

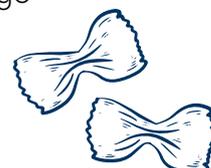
gegrillte Hähnchenbrust in einer Käsecreme mit Broccoli & frischen Kräutern

17

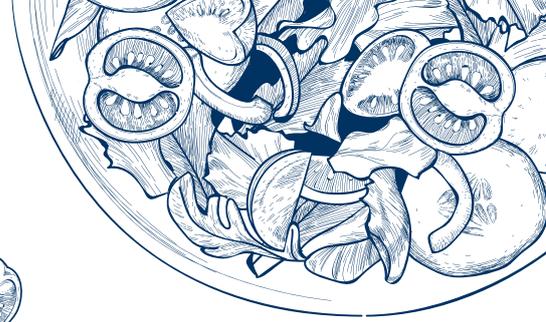
Steak Pasta

gegrillte Rinderhüfte mit Ratatouille Gemüse & Tomatensugo

18



SALAT BOWLS



Sommer Salat

Gemischter Marktsalat mit Tomate, Gurke, Radieschen, rote Zwiebel & gekochtem Ei in hausgemachtem Rucola Dressing

16

Beef Salat Bowl

Gemischter Salat mit gegrilltem Weiderind, Brokkoli, knackigem Gemüse, roter Zwiebel, frischen Kräutern, Crunchy Onions in hausgemachtem Soja Lemon Dressing

18

Chicken Salat

Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen, Parmegiano, Gurke, gekochtem Ei, roten Zwiebeln und frischen Kräutern in hausgemachtem Dressing

18

Thunfisch Salat

Frischer Marktsalat mit Thunfisch, Kapern, Oliven, roten Zwiebeln und gekochtem Ei in Öl & Essig Dressing

17

LOW CARB

Green Beef

Geschnetzeltes vom Weiderind gegrillt mit frischem Broccoli, Paprika, roten Zwiebeln geschwenkt in Soja Soße

18

DESSERT



NY Cheesecake

mit gesalzener Karamell und Beerenkompott

9

Koblenzer Apfelkuchen mit Sahne

6

Tiramisu Liebe

Hausgemachtes Tiramisu - Klassisch mit Mascarpone, Löffelbiskuit & Kakao

9

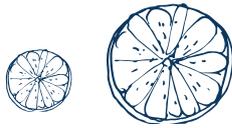
WASSER



Pegelhaus Quelle, frisch gefiltert.
STILL - MEDIUM - LAUT

GLAS 0,2L	2,50
FLASCHE 0,75L	6

SÄFTE 0,2L



Von der Privatkellerei van Nahmen

APFEL - Bio Apfelsaft	4,50
JOHANNISBEERE - Roter Nektar	4,50
TRAUBE - Winzer Qualität	4,50
RHABARBER - Frambozen Nektar	4,50
BIRNE - Williams Christ	4,50

EISTEE 0,5L

Frisch aufgebrühter Eistee aus echtem Tee.
Gesüßt nur mit naturtrüben Apfelsaft in BIO Qualität.

ERDBEERE GUAVE	6
JOHANNISBEERE KURKUMA	6
PFIRSICH KAKI	6



SOFTDRINKS 0,2L



COCA COLA	4
COLA ZERO	4
FANTA	4
SPRITE	4

SCHORLEN 0,3L

Mit den besten Säften von der
Privatkellerei van Nahmen.

APFELSCHORLE	4,30
JOHANNISBEERSCHORLE	4,30
TRAUBENSCHORLE	4,30
RHABARBERSCHORLE	4,30
BIRNENSCHORLE	4,30

KAFFEE



Handgemacht aus einer echten,
italienischen Siebträgermaschine.

KAFFEE CREMA 0,2L	4
KAFFEE CREMA GROSS 0,3L	5
LATTE MACHIATO 0,2L	5
CAPPUCCINO 0,2L	4,50
ESPRESSO 0,1L	3,50
DOPPELTER ESPRESSO 0,2L	4
MILCHKAFFEE 0,2L	4
ICED LATTE 0,3L	7

BIERE



KÖNIGSBACHER PILS 0,3L	4,50
BITBURGER PILS Alkoholfrei 0,33L	4,50
BENEDIKTINER WEIZEN 0,5L	6
BENEDIKTINER Alkoholfrei 0,5L	6

APERITIF 0,3L



APEROL SPRITZ Das Original! Mit Winzer Secco, Orange und Soda	8,50
LILLET BERRY Das Original! Lillet Blanc, Wildberry, Secco und frischen Beeren	8,50
HUGO Holunderblütensirup mit Winzer Secco, Minze, Limette und Soda	8,50
GIN TONIC Pegelhaus Gin mit Tonic Water, Orange und geschlagenem Rosmarin	12
CANONITA TONIC Mallorca Aperitivo mit Tonic Water und frischer Orange	8
CANONITA SPRITZ Mallorca Aperitivo mit Winzer Secco, Orange und Soda	8,50



WEINE 0,2L GLAS / 0,75L FLASCHE

Alle unsere Weine beziehen wir von unserem Lieblingswinzer Toni Müller aus Koblenz Güls

RIESLING CLASSIC Trocken
WEISSBURGUNDER Trocken
BLANC DE NOIR Trocken
SPÄTBURGUNDER ROSE Feinherb
RIESLING HOCHGEWÄCHS Lieblich
DORNFELDER ROTWEIN Trocken
WINZER SECCO Trocken



GLAS 8 | FLASCHE 25

TRAUBEN-/BEERENSECCO Alkoholfrei

GLAS 5,50 | FLASCHE 20

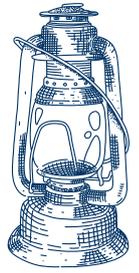
SCHNAPS 40% / 2CL



ALTE WILLIAMS BIRNE Fein ausgewogene, fruchtig-süße Birnennote in der Nase und am Gaumen, die überzeugen.	4
ALTE MARILLE Dezent in der Nase, eine wahre Geschmacks- explosion vollreifer Früchte am Gaumen.	4
ALTE QUETSCH Die Zwetsche verbindet sich hervorragend mit den Cognacfass-Noten, unterstützt von Dörripflaumen.	4
ALTE HIMBEERE Eine fruchtige Offenbarung, von unseren Destillateurmeistern gekonnt in Szene gesetzt.	4
HASELNUSS Pures „Haselnuss-Eldorado“, Nougat gelebt, feinste, vanillige Röstaromen.	4



SIE SUCHEN EINE EVENTLOCATION FÜR IHRE NÄCHSTE VERANSTALTUNG DIREKT AM RHEINUFER?



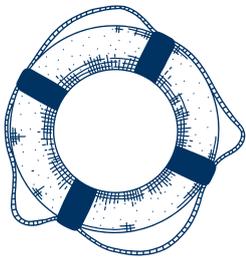
Unser Pegelhaus kann noch mehr als nur Restaurant!

Die einmalige Lage direkt am Rheinufer macht auch ihre **private Feier, Hochzeit oder Firmenveranstaltung** zu einem garantiert unvergesslichem Highlight!

Wir bieten besondere Momente durch eine **Live Cooking Session** in unserer Gartenküche oder einem **3 Gang Dinner** in unserer Panorama Etage, mit unverbautem Blick über das Mittelrheintal und die Festung Ehrenbreitstein.

Ihre Gäste werden es lieben und noch lange davon reden!

Sprechen Sie uns gerne an!
oder kontaktieren Sie uns per Mail:
hallo@pegelhaus-koblenz.de



PEGELHAUS
RESTAURANT | TERRASSE | HEIMAT



ZUR WEBSITE