



Vorspeisen

Zusatzstoffe/Allergene

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken dazu Rucola und gehobelter Parmesan	2,3,4 G	12,90 €
Rindertatar von der Hüfte (150 g) mit Zwiebeln, Eigelb, Butter und Krustenbrot	A1, C, G	16,90 €
Kräftige Rinderconsommé mit Einlage	A1, C, G, I	7,90 €
Avocado mit Cherrytomaten und Schafskäse mariniert mit Balsamico und Olivenöl	2 C, G, M	11,90 €

Hauptgerichte

Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce dazu Pommes frites und Salatteller	13,17 A, C, K X2	22,90 €
Schweineschnitzel in pikanter Paprika-Sauce dazu Pommes frites und Salatteller	13,17 A, C, K X2	22,90 €
Cordon bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Pommes frites und Salatteller	1,2,4,13,14 A1, C, G X2	26,90 €
Senfroststeak vom Schweinerücken mit Senf, Käse & Kräuterbutter überbacken, dazu Pommes frites und Salat	1,3,6,13 A1, G, K X2	26,90 €
Putensteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, dazu Kroketten und Brokkoli	1,3,6,13 A1, G, K	24,90 €
<u>Wild aus heimischen Wäldern</u> Wildrücken vom Rotwild oder Schwarzwild mit Bratkartoffeln und Brokkoli	A1, C, G, K, M X1	36,90 €

Rumpsteak (ca. 300 g) mit Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Bohnenbündel		2,3,4,13,14 A1, C, G X1	39,90 €
Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat		1,2,4,13,14 A1, C, G X1, X2	32,90 €
Bunter Salat mit Butterfly-Shrimps dazu Sweet-Chili-Sauce und Brot		A1, B, C, G, K X2	24,90 €
König von Rom - Burger mit Speck, Cheddar, Tomate und Salat, dazu knusprige Pommes frites		1,2,4,13,14 A1, C, G, K, M	24,90 €
Spaghetti Bolognese mit frisch geriebenem Parmesan		2 A1, C, F, G, K	18,90 €
Spaghetti al Parmigiano mit frisch geriebenem Parmesan	 vegetarisch	A1, G	17,90 €
Sellerieschnitzel mit Champignonrahmsauce dazu Pommes frites und Salatteller	 vegetarisch	13,17 A1, C, G, I, K, M X2	17,90 €
Bratkartoffeln mit saisonalem Gemüse und Spiegelei	 vegetarisch	C X1	19,90 €
Überraschungsmenü in 3 Gängen „SurPreis“ – lassen Sie sich kulinarisch überraschen			55,90 €

Hinweis

Regelmäßig bieten wir frische Fischgerichte an.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Dessert

Eisschokolade	1,11,17 A1, C, E, F, G, H	6,50 €
Brownie mit Mangosorbet	1,11,17 A1, C, E, F, G, H	6,50 €
Marillenknödel	1,2 A1, C, E, F, G, H	6,50 €
Käseplatte	G	13,90 €

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 0,3 L

Mineralwasser 0,3 l	3,30 €	Spezie _{1,8} 0,3 l	3,30 €	Apfelsaft 0,3 l	3,30 €
Stilles Wasser 0,3 l	3,30 €	Afri-Cola _{1,8} 0,3 l	3,30 €	Orangensaft 0,3 l	3,30 €
Apfelsaftschorle 0,3 l	3,30 €	Afri Cola zero _{1,6,8} 0,3 l	3,30 €	Orangen Limo _{1,3} 0,3 l	3,30 €
Zitronenlimonade 0,3 l	3,30 €	Mineralwasser 0,7 l	7,50 €		

OFFENE WEINE 0,2 L

Allergenhinweis: Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite (M)

Glas Weißwein mild	5,30 €	Glas Weißwein halbtrocken	5,30 €	Glas Weißwein trocken	5,30 €
Glas Wein Rosé trocken	5,90 €	Glas Rotwein trocken	5,90 €		

BIER

Fl. Hachenburger Pils 0,33l	3,20 €	Fl. Radler _A 0,33l	3,20 €	Fl. Bier Alkoholfrei _A 0,33l	3,20 €
Fl. Erdinger Alkoholfrei _A 0,5l	5,20 €	Fl. Erdinger Weißbier _A 0,5l	5,20 €	Fl. Radler Alkoholfrei _A 0,33l	3,20 €

SPIRITUOSEN & APERITIF'S

Glas Prosecco _M 0,2 l	6,00 €	Chantré Weinbrand 2cl	3,00 €	Limoncello 2cl	3,00 €
Aperol Spritz _M 0,2 l	11,90 €	Kaffeelikör 2cl	3,00 €	Apfelkorn 2cl	3,00 €
Williams 0,2l	5,90 €	Obstler 2cl	3,00 €	Kräuterbitter 2cl	3,00 €

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ₈ Crema	3,20 €	Espresso Macchiato _{G,8,17}	3,50 €	Cappuccino _{G,8,17}	3,50 €
Tasse „HAG“	3,00 €	Heiße Schokolade _G	4,00 €	Espresso ₈	3,20 €
Latte macchiato _{G,8,17}	3,90 €	Tee	3,30 €	Milchkaffee _{G,8,17}	3,90 €

In allen Preisen sind die gesetzliche MwSt. und Bedienung enthalten. Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Hinweise zu Kennzeichnungen

X1) Unsere Bratkartoffeln werden mit Schinkenspeck (2,3,4,14) zubereitet. X2) Die Salatsaucen variieren und können enthalten: 4,6,F,G,H,I,K

Falls Sie sich nicht sicher sind oder Fragen haben, kontaktieren Sie bitte unseren Küchenchef. Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Zusatzstoffe					
1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff	3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker	6	mit Süßungsmittel	7	mit Phosphat
8	koffeinhaltig	9	chininhaltig	13	gewachst
14	mit Nitritpökelsalz	15	Phenylalaninquelle	17	Milcheiweiß
Allergene					
A	Glutenhaltiges Getreide (A1 Weizen , A2 Roggen , A3 Gerste , A4 Hafer , A5 Dinkel)				
B	Krebstiere	C	Eier		
D	Fische	E	Erdnüsse	F	Sojabohnen
G	Milch	H	Schalenfrüchte (Nüsse)	I	Sellerie
K	Senf	L	Sesamsamen	M	Schwefeldioxid und Sulfite
O	Lupinen	N	Weichtiere		

Waldhotel
König von Rom



Mathias Preiß
Hübingerweg 73 a
56323 Waldesch bei Koblenz

Telefon (+49) 02628 7255411

E-Mail: info@koenigvonrom.de
www.koenigvonrom.de



Öffnungszeiten & Infos

■ Küchenzeiten

Freitag + Samstag: 17:00 – 19:45 Uhr Sonntag: 12:00 – 14:00 Uhr

Eine Reservierung ist stets erforderlich – gerne telefonisch oder per E-Mail.

Unsere Sonnenterrasse schließt 22.00 Uhr.

■ Restaurant & Gastraum:

Genießen Sie frische Küche in unserem Panorama-Restaurant – ideal für Familienfeiern, Betriebsessen oder einen gemütlichen Restaurantbesuch.

(bis 25 Personen mit Voranmeldung möglich).

■ Zahlungsmöglichkeiten

Zahlung möglich in bar und mit EC- Karte.

■ Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert das alte Angebot seine Gültigkeit. **Stand: Februar 2026**

■ Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.