



**RONDELL**

**STEAKHOUSE**

RESTAURANT ♦ BAR ♦ GRILL





# WILLKOMMEN IM RONDELL IHREM STEAKHOUSE IM HERZEN OLDENBURGS!

## HÖCHSTE QUALITÄT

STEHT BEI UNS IM RONDELL AN ERSTER STELLE!

NEBEN UNSEREN STEAKS VON DEN BESTEN WEIDGRÜNDEN DER WELT

BIETEN WIR IHNEN FEINE VORSPEISEN, LECKERE SALATVARIATIONEN,

FRISCHES GEMÜSE VOM GRILL, HAUSGEMACHTE SOSSEN

SOWIE SAISONALE & REGIONALE GERICHTE AN.

## CHEERS!

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN ZUM ESSEN ODER AUCH EINFACH SO

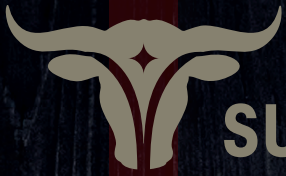
FRUCHTIGE COCKTAILS, EISKALTES BIER, SPRITZIGE WEINE UND SCHARFE SHOTS!



# VORSPEISEN

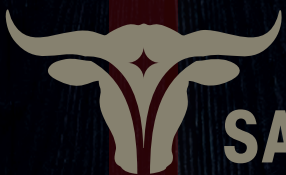
1. **CARPACCIO** <sup>G</sup> 12,90  
Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet | Parmesan | Rucola
2. **VITELLO TONNATO** <sup>D|G</sup> 12,50  
pochierter Kalbsrücken | Thunfischcreme | Kapern
3. **BURRATA** <sup>G</sup> 8,90  
besonderer Mozzarella mit cremiger Füllung  
Ofen-Ochsentomaten | natives Olivenöl
4. **SCHAFSKÄSE IN SESAMMANTEL** <sup>G|K</sup> 8,50  
mit Wildkräutersalat
5. **DATTELN IM SPECKMANTEL** <sup>G</sup> 7,90  
mit würzigem Fetakäse
6. **BRUSCHETTA** <sup>A</sup> 7,90  
frische Tomaten | Basilikum | Knoblauchöl
7. **GEGRILLTER PULPO** <sup>D</sup> 12,90  
Rosmarin | Zitronen | Wildkräutersalat
8. **HAUSGEMACHTE FRISCHE CALAMARIRINGE** <sup>D|G</sup> 10,90  
Aioli | Salat
9. **HAUSGEMACHTE GUACAMOLE** <sup>A|G</sup> 5,50  
mit Baguette
10. **HAUSGEMACHTES AIOLI | BAGUETTE** <sup>A|G</sup> 5,50  
mit Baguette
11. **MARINIERTE OLIVEN** <sup>A|G</sup> 5,50  
mit Baguette
12. **HAUSGEMACHTES AUBERGINENRAGOUT** <sup>A</sup> 5,90  
frische Kräuter | Knoblauch | Chili | Baguette
13. **VORSPEISEN-SELEKTION FÜR 1 PERSON** <sup>A|D|G|K</sup> 16,90
14. **VORSPEISEN-SELEKTION FÜR 2 PERSONEN** <sup>A|D|G|K</sup> 32,50





## SUPPEN

- |   |      |
|---|------|
| 21. KAROTTEN-KÜRBISCREMESUPPE <sup>G</sup><br>mit Ingwer                    | 7,50 |
| 22. HAUSGEMACHTES RINDERGULASCH   BAGUETTE <sup>A   I</sup><br>mit Baguette | 7,90 |



## SALATE

- |   |        |
|---|--------|
| 31. SELEKTION AUS VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN <sup>H</sup><br>Gurke   Tomate   Paprika   Nüsse | 10,00  |
| EXTRA TOPPING:  |        |
| 32. GEBRATENE SPITZEN VOM RINDERFILET   | + 8,90 |
| 33. GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN   | + 6,90 |
| 34. GEBRATENE CHAMPIGNONS   | + 4,50 |
| 35. GEGRILLTE GAMBAS PRO STÜCK <sup>D</sup>   | + 3,00 |
| 36. THUNFISCH-SASHIMI <sup>D</sup>  | + 9,50 |



# STEAKS

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>41. LADY RUMPSTEAK</b><br>180g Schnitt aus dem Black Angus Rinderrücken<br>Premium Beef mit schottischen Wurzeln                        | <b>22,90</b> |
| <b>42. MISTER RUMPSTEAK</b><br>250g Schnitt aus dem Black Angus Rinderrücken   | <b>28,90</b> |
| <b>43. US RIB-EYE</b><br>350g Schnitt aus dem Zwischenrippenstück<br>gut marmoriert mit saftigem Fettsäure   aus dem Beefer kross gegrillt | <b>29,90</b> |
| <b>44. ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK</b><br>250g   zart und mager   auf dem Lavastein gegrillt  | <b>23,90</b> |
| <b>45. US TENDERLOIN</b><br>200g   bestes Stück des Filets   hoch geschnitten  | <b>30,50</b> |
| <b>46. CHATEAUBRIAND</b><br>500g Rinderfilet für 2 Personen   außen kross und innen rosa<br>vom Personal am Tisch flambiert und tranchiert | <b>66,90</b> |

ZU ALL UNSEREN STEAKS REICHEN WIR

KLEINEN SALAT | KRÄUTERBUTTER <sup>€</sup> | HAUSGEMACHTE SOURCREME <sup>€</sup>

UND ZUR AUSWAHL

POMMES | OFENKARTOFFEL | HAUSGEMACHTE KARTOFFELSPALTEN



## HAUPTGERICHTE

- 51. GRILLTELLER RONDELL<sup>GL</sup>** **22,90**  
Hüft- | Hähnchen- und Schweinefilet | Pulled Chicken  
Kartoffelspalten | Sauerrahm | Salat
- 52. GRILLPLATTE RONDELL<sup>F|GL</sup>** **44,90**  
Für zwei Personen | Hüft- | Hähnchen- und Schweinefilet | Pulled Chicken  
Kartoffelspalten | Sauerrahm | Salat
- 53. GRILLED CHICKEN<sup>F|GL</sup>** **18,90**  
Filet und Keule ohne Knochen vom freilaufenden Hühnchen  
kross gegrillt | gebratenes Gemüse | hausgemachte Kartoffelspalten  
Teriyaki-Rahmsauce
- 54. LAMMKARREE & RÜCKEN** **27,90**  
vom neuseeländischen Lamm | Auberginen-Ragout | wilder Brokkoli  
Rosmarin-Kartoffelspalten | Schalottenjus
- 55. PFÄNNCHEN MIT SCHWEINEMEDAILLONS<sup>GL</sup>** **20,90**  
Pilz-Rahmsauce | frisches Gemüse | Kartoffel-Drillinge
- 56. HAUSGEMACHTE HAMBURGER<sup>ALG</sup>** **16,90**  
200g | würzige Tomaten | Salat | Cheddar | Guacamole | Pommes
- 57. PULLED CHICKEN BURGER<sup>ALG</sup>** **16,50**  
BBQ-Sauce | Guacamole | Tomaten | Salat | Süßkartoffel-Pommes | Cheddar
- 58. OFENKARTOFFEL<sup>A</sup>** **16,90**  
Kräuterquark | Spitzen von Rinderfiletstreifen | Kurkuma



## KIDS & CO

- 61. CHEESEBURGER MIT POMMES<sup>ALG</sup>** **12,90**
- 62. PANIERTES FISCHFILET<sup>ALG</sup>** **12,90**  
Broccoli | Pommes Frites
- 63. GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET** **12,90**  
Möhren | Broccoli | Pommes Frites

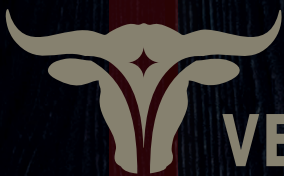






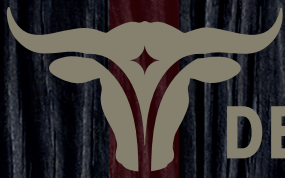
## FISCH

- 71. GEGRILLTE GAMBAS<sup>B</sup>** 24,50  
Knoblauch | Zitronenbutter | gegrilltes Gemüse | Kartoffelspalten
- 72. THUNFISCH-STEAK<sup>D|F|G|K</sup>** 28,90  
rosa gebraten | Sesam-Honig-Kruste | Markfrisches Gemüse  
Süßkartoffel-Pommes | Teriyaki-Sud
- 73. STEAK VOM ROUGE-LABEL-LACHS<sup>D|G</sup>** 23,90  
Zitrone | Aioli | Ofenkartoffel | Grillgemüse



## VEGETARISCHE GERICHTE

- 81. FALAFEL-BURGER<sup>A|G|I</sup>** 15,50  
gegrillte Ochsentomaten | Salat | Guacamole | Süßkartoffel-Pommes
- 82. CHEESEBURGER VON FRISCHEM GEMÜSE<sup>A|G</sup>** 15,50  
konfierte Tomaten | Avocado-Creme | Pommes
- 83. GARTENGEMÜSE-PFANNE<sup>G|I</sup>** 15,50  
Ofenkartoffel | Kräuterquark



## DESSERT

- |  |      |
|--|------|
| 91. SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT VANILLEEIS <small>A C G H</small>       | 8,50 |
| 92. AMERICAN CHEESECAKE BRÛLÉE MIT VANILLEEIS <small>A C G</small> | 8,50 |
| 93. HIMBEEREN-CHILLI PANNA COTTA CRUMBLE <small>A C G</small>      | 8,50 |
| 94. DESSERT-VARIATIONEN <small>A C G H</small>                     | 9,50 |





## KAFFEE

101.	TASSE KAFFEE <sup>7</sup>	3,00
102.	ESPRESSO <sup>7</sup>	3,20
103.	CAPPUCCINO <sup>7 G</sup>	3,90
104.	MILCHKAFFEE <sup>7 G</sup>	4,50
105.	LATTE MACCHIATO <sup>7 G</sup>	4,50
106.	HEIBE SCHOKOLADE MIT SAHNE <sup>G</sup>	3,90



## TEE

111.	SCHWARZER TEE <sup>7</sup>	2,90
112.	PFEFFERMINZTEE	2,90
113.	HAGEBUTTENTEE	2,90
114.	FRÜCHTETEE	2,90
115.	VANILLETEE	2,90
116.	KAMILLENTÉE	2,90
117.	GRÜNER TEE <sup>7</sup>	2,90



## SOFTDRINKS UND SÄFTE

121. COCA COLA <sup>4 7</sup>	0,2 L	3,00	0,4 L	4,50
122. COCA COLA LIGHT <sup>4 6 7 10</sup>	0,2 L	3,00	0,4 L	4,50
123. FANTA <sup>3 4</sup>	0,2 L	3,00	0,4 L	4,50
124. SPRITE	0,2 L	3,00	0,4 L	4,50
125. MEZZO MIX <sup>3 4 7</sup>	0,2 L	3,00	0,4 L	4,50
126. TONIC WATER <sup>8</sup>	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
127. GINGER ALE <sup>4</sup>	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
128. BITTERLEMON <sup>3 8</sup>	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
129. EISTEE <sup>7</sup>	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
130. APFELSAFT	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
131. ORANGENSAFT	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
132. ANANASSAFT	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
133. TOMATENSAFT	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
134. BANANENSAFT	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
135. KIRSCHNEKTAR	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
136. PFIRSICHNEKTAR	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
137. APFELSAFTSCHORLE	0,2 L	3,20	0,4 L	4,70
138. BAD PYRMONTER GOURMET	0,25 L	3,00	0,75 L	6,50
139. BAD PYRMONTER GOURMET NATURELLE	0,25 L	3,00	0,75 L	6,50



## ON TAP - FASSBIERE

141.	WARSTEINER PREMIUM PILSENER <sup>A3</sup>	0,3L	3,30	0,5L	4,70
142.	WARSTEINER BREWERS GOLD <sup>A3</sup>	0,3L	3,50		
143.	KÖNIG LUDWIG WEIBBIER NATURTRÜB <sup>A3</sup>	0,3L	3,50	0,5L	4,90
143.	KÖNIG LUDWIG DUNKEL <sup>A3</sup>	0,3L	3,50	0,5L	4,90



## BOTTLED - FLASCHENBIERE

145.	KÖNIG LUDWIG HELL <sup>A3</sup>	0,5L	4,90
146.	WARSTEINER ALKOHOLFREI <sup>A3</sup>	0,33L	3,50
147.	WARSTEINER RADLER ALKOHOLFREI <sup>A3</sup>	0,33L	3,50
148.	KÖNIG LUDWIG ALKOHOLFREI <sup>A3</sup>	0,5L	4,90
149.	VITAMALZ <sup>A3</sup>	0,33L	3,50



## SPIRITUOSEN

151. TEQUILA SALITOS GOLD	2 CL	3,00
152. TEQUILA SALITOS SILBER	2 CL	3,00
153. MOSKOVSKAYA	2 CL	3,00
154. BACARDI	2 CL	3,50
155. GIN	2 CL	3,50
156. SAMBUCA	2 CL	3,00
157. SAMBUCA CAFE <sup>7</sup>	2 CL	3,00
158. OUZO	2 CL	2,50



## WHISKY

161. JIM BEAM	2 CL	4,50
162. JACK DANIELS	2 CL	4,50
163. JOHNNIE WALKER RED LABEL	2 CL	4,50
164. BALLANTINES	2 CL	4,50
165. CHIVAS REGAL	2 CL	5,00
166. CANADIAN CLUB	2 CL	4,00
167. TULLAMORE DEW	2 CL	4,50
168. GLENFIDDICH	2 CL	4,50
169. DIMPEL	2 CL	4,50

JEDER WHISKY ALS LONGDRINK

+ 2,00



## WEINBRAND & COGNAC

171. ASBACH	2 CL	3,50
172. OSBORNE VETERANO	2 CL	4,50
173. REMY MARTIN V.S.O.P.	2 CL	5,50



## KRÄUTERLIKÖRE & BITTERE

174. RAMAZOTTI	2 CL	3,50
175. AVERNA	2 CL	3,50
176. JÄGERMEISTER	2 CL	3,00
177. FERNET BRANCA <sup>4</sup>   MENTA <sup>4</sup>	2 CL	3,00
178. CAMPARI <sup>4</sup>	2 CL	3,50



## LIKÖRE

181. BAILEYS <sup>4</sup>   71G	4 CL	4,50
182. BATIDA DE COCO	4 CL	3,50
183. COINTREAU	2 CL	3,50
184. KAHLUA <sup>7</sup>   71G	2 CL	3,50



## GRAPPA & OBSTBRÄNDE

185. GRAPPA MUSKATA	2 CL	4,50
186. WILLIAMSIRNE	2 CL	4,50





## APERITIFS

191. MARTINI BIANCO	5 CL	4,90
192. MARTINI DRY	5 CL	4,90
193. SHERRY MEDIUM DRY <sup>L</sup>	5 CL	4,50
194. SHERRY RICH GOLDEN <sup>L</sup>	5 CL	4,50
195. SHERRY DRY SECO <sup>L</sup>	5 CL	4,50



## AQUAVIT

196. LINIE AQUAVIT	2 CL	4,50
197. JUBILÄUMS AQUAVIT	2 CL	4,50
198. MALTESERKREUZ	2 CL	4,50



## LONGDRINKS

201. GIN TONIC <sup>8</sup>	0,2 L	6,90
202. WODKA TONIC <sup>8</sup>   - LEMON <sup>3 8</sup>   - ORANGE	0,2 L	6,90
202. PERNOD - COLA <sup>4 7</sup>	0,2 L	6,90
204. BACARDI - COLA <sup>4 7</sup>	0,2 L	6,90
205. CAMPARI <sup>4</sup> - ORANGE   - SODA	0,2 L	6,90
206. SOUTHERN COMFORT - GINGER ALE <sup>4</sup>	0,2 L	6,90
207. BATIDA - KIRSCH	0,2 L	5,90
208. WEINBRAND - COLA <sup>4 7</sup>	0,2 L	5,90



## WEISSWEINE

- 210. FALERNIA CHARDONNAY** 0.2L 6,40 0.75L 24,00  
**DO TROCKEN** <sup>L</sup>  
Chile - Elqui Valley, Weingut Faleria  
Der fruchtige und frische Weine aus dem Norden  
Chiles bringt Schwung ins Leben!
- 211. GRAUER BURGUNDER** 0.2L 6,40 0.75L 24,00  
**GUTSWEIN TROCKEN** <sup>L</sup>  
Deutschland - Rheingau, Weingut Schumann-Nägler  
Seidene Eleganz mit dem typischen Schumannschen Schmelz.  
Gelbe Birne und Banane mit erdigen Honigtönen.
- 212. LA MUSINA LUGANA DOC** <sup>L</sup> 0.2L 7,00 0.75L 26,00  
Italien - Venetien, Weingut Casa Vinicola Sartori  
Der Wein trifft doch mit frisch-fruchtigem Aroma,  
spritziger Fruchtsäure und einer charaktervollen,  
mineralischen und leicht cremigen Textur gerade den  
Zeitgeist - Lugana erlebt mehr als eine Renaissance.

## CHEFS LIEBLING UNSERE WEISSWEIN-EMPFEHLUNG

- 213. TRITTENHEIMER APOTHEKE** 0.75L 33,00  
**RIESLING QBQ** <sup>L</sup>  
Trocken „am Horizont“  
Deutschland - Mosel-Saar-Ruwer, Weingut Lorenz.



## ROSÉWEIN

- 221. SANTA DIGNA** 0.2L 7,00 0.75L 26,00  
**CABERNET SAUVIGNON** <sup>L</sup>  
Rosé trocken  
Chile - Valle Central, Weingut Miguel Torres  
Früchte wie Sauerkirsche, Cassis, Pflaume und Grapefruit,  
geben ein eindrucksvoll mächtiges Bouquet ab.  
Hier fällt der Torres expressiv aus und zeigt eine Reihe  
an beerigen Aromen.



## ROTWEIN

- 230. PRIMITIVO SALENTO „DONNA MARZIA“<sup>L</sup>** 0,2L 6,40 0,75L 24,00  
IGT trocken, Italien - Apulien, Weingut Conti Zecca  
Sauberer, eleganter Geschmack, in dem ein feines  
Tannin die Brücke zu dem langen, frischen Abgang  
im aromatischen Sog von dunklen Früchten schlägt.
- 231. CABERNET SAUVIGNON TROCKEN<sup>L</sup>** 0,2L 7,40 0,75L 27,00  
USA - Kalifornien, Weingut Panamera  
Aromen von Brombeeren, Schwarzkirschen und  
Karamell. Ein ausgewogener Cabernet Sauvignon mit  
guter Säure, weichen Tanninen und einem langen Abgang.
- 232. MERLOT DO TROCKEN<sup>L</sup>** 0,2L 6,40 0,75L 24,00  
Chile - Elqui Valley, Weingut Vina Falernia  
Typisch Merlot - Tiefrot, Kirschnoten mit einem Hauch  
von Minze und Vanille. Vollmundig, sanft und lang anhaltend.
- 234. BEEFSTEAK CLUB BEEK & LIBERTY<sup>L</sup>** 0,2L 7,40 0,75L 27,00  
Malbec trocken  
Argentinien - Mendoza, Weingut Beefsteak Club  
Ein tiefer, würzig-fruchtiger Malbec mit intensiven  
Aromen von reifer Pflaume und dunkler Schokolade,  
gut eingebundene Tannine.

## CHEFS LIEBLING UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG

- 235. BOOM BOOM SYRAH 2018 TROCKEN<sup>L</sup>** 0,75L 46,00  
USA - Washington State, Weingut Charles Smith Wines  
Kraftvoll und intensiv, üppige Waldbeerenfrucht  
im Mix mit Tabak und Kräuternoten wie Lavendel,  
Pfeffer und Vanille, die fleischigen Fruchtaromen werden  
von mürben Tanninen lange auf der Zunge getragen.



## PROSECCO

- 241. PROSECCO FRIZZANTE<sup>L</sup>** 0,1L 4,50 0,75L 24,00



## COLADAS

251. **PIÑA COLADA** <sup>6</sup> 8,50  
Coconut-Cream | Ananassaft | Bacardi | Sahne
252. **SWIMMING-POOL** <sup>4 | 6</sup> 8,50  
Coconut-Cream | Ananassaft | Bacardi | Wodka  
Blue Curaçao | Sahne
253. **BLUE VELVET** <sup>4</sup> 8,50  
Wodka | Ananassaft | Kirschsaff | Blue Curaçao  
Coconut-Cream



## TROPICAL COCKTAILS

261. **MARGARITA** 7,00  
Tequila | Cointreau | Limettensaff
262. **COCONUT MARGARITA** 7,50  
Tequila | Cointreau | Limettensaff | Coconut-Cream
263. **DAIQUIRI** 7,00  
Rum | Limettensaff | Zuckersirup
264. **ORANGE DAIQUIRI** 7,50  
Rum | Limettensaff | Cointreau | Orange
265. **MOJITO** 8,50  
Havana Club | Minze | Rohrzucker | Mineralwasser  
frisch gepresste Limette
266. **MEXICAN COLADA** <sup>7 | 6</sup> 8,50  
Tequila | Kahlua | Coconut-Cream | Ananassaff  
Orangensaff | Sahne
267. **ZOMBIE WODKA** 9,50  
Rum | Tequila | Orangensaff | Ananassaff  
Kirschsaff | Grenadine
268. **STRAWBERRY MARGARITA** 7,50  
Tequila | Cointreau | Erdbeersirup
269. **CUBA LIBRE** <sup>4 | 7</sup> 7,50  
Havana Club | Cola | Limette



## FAVORITES

271. **CAIPIRINHA** 8,00  
Cachaca Rum | Limettensaft | Rohrzucker  
frisch gepresste Limette
272. **SEX ON THE BEACH** 9,50  
Wodka | Brandy | Limettensaft | Orangen- & Ananassaft  
Grenadine
273. **TEQUILA SUNRISE** 8,50  
Tequila | Limettensaft | Orangensaft | Grenadine
274. **SÜBE VERSUCHUNG** <sup>4 | 7 | G</sup> 6,50  
Baileys | kalte Schokolade | Schokoeis | Sahne



## CLASSIC COCKTAILS

281. **MOSKAU-MULE** <sup>4</sup> 8,00  
Limettensaft | Rohrzucker | Wodka | Ginger Ale  
frisch gepresste Limette
282. **BLUE MOON** <sup>4</sup> 9,00  
Gin | Blue Curacao | Cointreau | Ananassaft
283. **FLORIDA SLING** 9,50  
Gin | Brandy | Grenadine | Ananassaft
284. **MAI TAI** <sup>HI</sup> 9,50  
Weißer & brauner Rum | Ananassaft | Mandelsirup  
Cointreau
285. **LONG ISLAND ICE TEA** <sup>4 | 7</sup> 9,50  
Rum | Wodka | Gin | Cointreau | Orangensaft | Cola
286. **PLANTERS PUNCH** 9,00  
Weißer & brauner Rum | Ananas- | Orangen- und Limettensaft  
Grenadine | Angostura
287. **WHITE RUSSIAN** <sup>7 | G</sup> 6,50  
Wodka | Kahlua | Sahne



## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- |      |   |      |
|------|---|------|
| 291. | <b>JUANA</b><br>Alkoholfreier Caipirinha mit Limettensaft<br>Rohrzucker   Ginger Ale   frisch gepresste Limette | 6,00 |
| 292. | <b>PUSSY CAT</b> ☺<br>Kirschsaff   Grenadine   Orangensaft  <br>Ananassaft   Sahnehaube                         | 6,50 |
| 293. | <b>COCO-SHERRY</b><br>Coconut-Cream   Kirschsaff   Ananassaft   | 6,50 |
| 294. | <b>FLORIDA MILK</b> ☺<br>Milch   Orangensaft   Sahne   Grenadine  | 6,00 |
| 295. | <b>BANANEN-COLADA</b><br>Banane   Sahne   Coconut-Cream   Kirschsaff  | 7,00 |
| 296. | <b>SUMMERDREAM</b><br>Orangensaft   Wasser   Ananassaft und Grenadine   | 6,50 |
| 297. | <b>SAFER SEX ON THE BEACH</b><br>Pfirsichnektar   Ananassaft   Orangensaft<br>Limettensaft   Grenadine          | 6,50 |





## HISTORIE

Der Pavillon auf der vom Stautorkreisel umschloßenen Verkehrsinsel hat sein Erscheinungsbild seit 1949 kaum verändert, dafür aber die direkte Umgebung sehr.

Als Ende der 40er Jahre die Idee entstand, an dem jetzigen Standort ein Cafe zu errichten, floss direkt am Bauplatz noch die alte Hunte entlang.

Der Oldenburg Yachtclub hatte dort seinen Anleger. Auch die Pavillon-Investoren Hella und Walter Ehrenreich machten dort ihr Boot fest. „Schade, dass dort kein Lokal ist“, war damals die einhellige Meinung. Das war Mitte 1948.

Gemeinsam mit dem Architekten Karl Jos. Pfeiffer setzten die Ideengeber die Pläne zeichnerisch um. Nach kurzer Vorlaufphase stellten die Handwerker am 01. Dezember 1948 den Bauzaun auf. Neben einem Rundbunker entstand eines der ersten interessanten Gebäude der Nachkriegszeit.



Den großen Menschenauflauf erlebte das Statorcafe noch vor seiner Eröffnung. Am 01. April 1949 warteten die Schaulustigen darauf, dass sich der „Brummkreisel“, so der Volksmund, zu drehen beginnt. Den Drehstrom für diese originelle Mechanik sollte das Gefälle des Staugrabens liefern. Natürlich bewegte sich der Pavillon keinen Millimeter - die Zeitung erlaubte sich einen Aprilscherz.

Auch nach der Restaurierung im Jahr 2000 hat das denkmalgeschützte Gebäude seinen Charme beibehalten und ist nicht mehr vom Stadtbild wegzudenken! Dieses angenehme Ambiente pflegen wir, jedoch ohne Sie kulinarisch in den April zu schicken!

Der größte Lohn für uns ist Ihr Lächeln am Ende eines gemütlichen Abends und ein freudiges Wiedersehen!



# RONDELL

## STEAKHOUSE

RESTAURANT ♦ BAR ♦ GRILL

Poststraße 8 | 26122 Oldenburg

Telefon 0441 - 218 26 40

[www.rondell-ol.de](http://www.rondell-ol.de)

Inhaber: Metin Tekce

#### Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

#### Kennzeichnung der Hauptallergene:

- A Glutenhaltige Getreide (1 Weizen | 2 Roggen | 3 Gerste | 4 Hafer | 5 Dinkel | 6 Kamut | 7 Hybridstämme)
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch und Milchprodukte (einschliesslich Lactose)
- H Schalenfrüchte (1 Mandel | 2 Haselnuss | 3 Walnuss | 4 Cashew | 5 Pecannuss | 6 Paranuss | 7 Pistazie | 8 Macadamianuss | 9 Queenstandnuss )
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere