

## Aperitif-Empfehlung

„Le Grand Fizz“

Wodka, Holunderblüten-Sirup

Limettensaft, Soda

0,15l

€ 8,90

## Rheinfelsmenü

Duett von Rind und Geflügel  
mit Orangen – Fenchelsalat und Kräuter - Pesto

\*\*\*

Ratatouille-Cremesuppe  
mit Mozzarella

\*\*\*

Wolfsbarschfilet  
auf Rote Bete – Möhren - Gemüse

\*\*\*

Waldbeeren – Sorbet

\*\*\*

Hunsrücker Damwild im Haselnussmantel  
an Preiselbeer-Sauce  
feines Gemüse und Kartoffelstrudel

\*\*\*

Variation von Limette und Schokolade

€ 99

4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) € 74

5-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert) € 89

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Bestellungen „Rheinfels-Menü“ nur bis 20 Uhr entgegennehmen.  
Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so teilen Sie uns dies bitte vorab mit.

## Vorspeisen

Wildkräuter-Salat mit zweierlei von der Möhre  
Balsamico - Dressing und Pumpernickel-Crumble € 14

Tatar von der roten Bete  
mit Trauben und karamellisiertem Ziegenfrischkäse € 17

Duett von Rind und Geflügel  
mit Orangen – Fenchelsalat und Kräuter - Pesto € 21

## Suppen

Kraftbrühe vom heimischen Rind  
mit Eierstich und Gemüsewürfel € 10

Ratatouille - Cremesuppe mit Mozzarella € 12

Curry - Orangen-Suppe mit Wildreis und gerösteten Erdnüssen € 12

## Zwischengerichte

Spinat - Ravioli mit Zwiebelschmelze € 19

Gebratenes Zanderfilet an Honig-Riesling- Sauce,  
mit glacierten Kaiserschoten € 22

## Hauptgerichte

Gesottener Tafelspitz vom heimischen Rind mit Meerrettich-Sauce € 29  
frischem Marktgemüse und Petersilien - Kartoffeln

Eifler Schweinefilet an Trauben-Sauce € 33  
sautiertem Pak Choi und Butter - Tagliatelle

Entenbrust auf Brombeer – Mandel – Jus € 38  
buntem Linsengemüse und Estragon - Spätzle

Hunsrücker Damwild im Haselnussmantel € 39  
an Preiselbeer-Sauce, feinem Gemüse und Kartoffelstrudel

Medaillon vom Rinderfilet an Burgunder-Sauce € 42  
wilder Broccoli und Mus von der Karotte

Wolfsbarschfilet mit Sauce Gremolata € 35  
auf Rote Bete – Möhren - Gemüse und Basmatireis

Zanderfilet an Honig – Riesling – Sauce € 29  
glacierte Kaiserschoten und Petersilienkartoffeln

## Vegetarisch/ Vegan

Bandnudeln mit Kürbis, Mozzarella und schwarzen Oliven € 24

Zucchini – Fries auf Kimchi – Creme, € 26  
Kartoffelrösti und Wildkräutersalat

Veganer Nussbraten € 29  
an Preiselbeer-Sauce, feinem Gemüse und Kartoffelstrudel

## Dessert / Käse

Panna - Cotta mit Birnen-Ragout € 11

Parfait von der Passionsfrucht € 14  
mit Bananen - Schaum und Beeren - Coulis

„Kanonenkugel“ Himbeer – Mango - Creme € 15  
mit geschmorter Ananas und süßem Crumble

Variation von Limette und Schokolade € 19  
Limetten-Quark-Schnitte, Praline-Ganache, Limetten-Sorbet und Schokoladen-Schaum

Käse - Spezialitäten € 19  
dazu Vollkornbrot, Feigensenf, Salzgebäck und Butter

Etwaigen Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an,  
wir beraten Sie gern dazu!  
Zudem reichen wir Ihnen auf Wunsch die Liste aller verwendeten Zusatzstoffe & Allergene.