

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 frischem Marktgemüse und Petersilien - Kartoffeln	€ 29
Eifler Schweinefilet an Trauben-Sauce sautiertem Pak Choi und Butter - Tagliatelle	€ 33
Entenbrust auf Brombeer – Mandel – Jus buntem Linsengemüse und Estragon - Spätzle	€ 38
Hunsrücker Damwild im Haselnussmantel an Preiselbeer-Sauce, feinem Gemüse und Kartoffelstrudel	€ 39
Medaillon vom Rinderfilet an Burgunder-Sauce wilder Broccoli und Mus von der Karotte	€ 42
Wolfsbarschfilet mit Sauce Gremolata auf Rote Bete – Möhren - Gemüse und Basmatireis	€ 35
Zanderfilet an Honig – Riesling – Sauce glacierte Kaiserschoten und Petersilienkartoffeln	€ 29

Vegetarisch/ Vegan

Bandnudeln mit Kürbis, Mozzarella und schwarzen Oliven	€ 24
Zucchini – Fries auf Kimchi – Creme, Kartoffelrösti und Wildkräutersalat	€ 26
Veganer Nussbraten an Preiselbeer-Sauce, feinem Gemüse und Kartoffelstrudel	€ 29

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.