

## Aperitif-Empfehlung

„Loreley Entchen“

Weinbergpfirsichlikör mit Rieslingwein  
aufgefüllt mit Sekt vom Mittelrhein

0,15l € 9,00

## Rheinfels - Menü

Marinierte Scheiben vom Kohlrabi mit Pinienkernen,  
getrockneten Tomaten, Rucola, Parmesan und Ahorn Dressing

\*\*\*

Spargel-Cremesuppe  
mit Räucherlachs

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet  
an Riesling-Sauce  
auf einem Ragout von Gemüse und Kartoffeln

\*\*\*

Rhabarber-Waldmeister-Sorbet

\*\*\*

Brust von der Poularde  
an Trauben-Sauce,  
Paprikagemüse und cremige Thymian-Polenta

\*\*\*

Variation von Erdbeeren und Minze

€ 89

4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) € 69

5-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert) € 79

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

## Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Radieschen, Salatgurke, Schnittlauchvinaigrette und karamellisierten Kernen	€ 14
Marinierte Scheiben vom Kohlrabi mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Rucola, Parmesan und Ahorn Dressing	€ 15
Kurz gebratener Thunfisch in Sesampanade mit Salat und Chili-Mango Dressing	€ 19
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelmayonnaise Rucola und Parmesan	€ 19

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Flädle	€ 10
Spargel-Cremesuppe mit Räucherlachs	€ 13
Hummerrahmsuppe mit Garnele und Zander	€ 17

## Vegetarisch

Bornwiesenhof Flammkäse an Süß-Sauer-Sauce auf Tomaten-Basilikum-Ragout und Parmesan	€ 22
Safran Fenchel Risotto mit Paprika-Sauce und gebratenen Pilzen	€ 25

## Hauptgerichte

Brust von der Poularde an Trauben-Sauce,  
Paprikagemüse und cremige Thymian-Polenta € 29

Rosa gebratene Lamm-Nuss an Limonen-Rosmarin-Sauce  
buntes Gemüse und Kräuter-Gnocchi € 32

Steak vom Kalbsrücken an Balsamico-Sauce  
sautierter Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln € 34

Medaillon vom Rinderfilet mit Trüffel-Kruste  
an Burgunder-Sauce, Wildbrokkoli und Kartoffelpüree € 39

Gebratenes Zanderfilet an Riesling-Sauce  
auf einem Ragout von Gemüse und Kartoffeln € 29

Marinierte Riesengarnelen an Süß-Sauer-Sauce  
auf Tomaten-Basilikum-Ragout und Parmesan € 33

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet an Paprika-Sauce  
und Safran-Fenchel-Risotto € 34

## Deutscher Stangenspargel

½ Pfund Deutscher Stangenspargel  
neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise € 23

...mit gemischten Schinken € 29

...mit gebratenem Zanderfilet € 34

... mit Kalbsrückensteak € 37

## Dessert / Käse

Mascarpone mousse mit Orangen-Mango-Salat € 13

Mandel-Creme-Brûlée mit Pfefferreis € 14

Sorbet-Duette auf Beerenkompott € 15

Variation von Erdbeeren und Minze € 17

Käse - Spezialitäten € 17  
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.