



Hotel Schloss *Rheinfels*

★ ★ ★ ★<sup>5</sup>

Romantik & Wellness am Rhein

## Aperitif Empfehlung

„Loreley Entchen“

Weinbergpfirsichlikör mit Rieslingwein  
aufgefüllt mit Sekt vom Mittelrhein

0,15l € 9,00

## Rheinfelsmenü

Apfel – Carpaccio mit gerösteten Kürbiskernen  
Rucola und frischer Senf-Kresse-Vinaigrette

\*\*\*

Kraftbrühe vom heimischen Rind  
mit Markklößchen und Gemüse

\*\*\*

Gebrautes Hechtfilet  
mit Schmorgurkengemüse

\*\*\*

Birnen-Sorbet

\*\*\*

Hunsrücker Damwild im Haselnussmantel  
an Sauerkirsch-Sauce  
feines Gemüse und Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Duett vom hausgemachtes Joghurt- und Haselnusseis  
auf Zwetschgenspiegel und gerösteten Nüssen

€ 89

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 59

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

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

## Vorspeisen

Apfel – Carpaccio mit gerösteten Kürbiskernen Rucola und frischer Senf-Kresse-Vinaigrette	€ 14
Cremige Burrata auf zweierlei Tomaten mit Eifler Landschinken	€ 15
Bunter Blattsalat in Himbeer-Dressing mit Kräutercroutons marinierter Kürbis und Balsamico-Entenfilets	€ 16
Gebratene Riesengarnelen auf Salat von grünem Spargel und Tomaten-Mango-Salza	€ 19

## Suppen

Kraftbrühe vom heimischen Rind mit Markklößchen und Gemüse	€ 11
Cremesuppe von Blumenkohl und Curry mit gerösteten Mandeln	€ 13
Pilz-Cremesuppe mit Croutons	€ 14

## Hauptgerichte

Eifler Schweinerückensteak an Senfrahm-Sauce mit mediterranem Gemüse und Schupfnudeln	€ 29
Brust von der Ente an Apfel-Honig-Sauce glacierter Frühlingslauch und Spätzle	€ 35
Hunsrücker Damwild im Haselnussmantel an Sauerkirsch- Sauce feines Gemüse und Kartoffelkrapfen	€ 37
Medaillon vom Rinderfilet mit Tomaten-Kruste an Schalotten-Sauce Kürbisgemüse und Rosmarinkartoffel	€ 42
Gebrautes Hechtfilet an Riesling-Sauce mit Schmorgurkengemüse und Karottennudeln	€ 31
Medaillon vom Seesaibling an Limonen-Sauce mit Kohlrabi – Zuckerschoten-Gemüse und Weißwein-Risotto	€ 34

## Vegetarisch

In Brösel gebratenes Sellerieschnitzel an Erbsenstampf und Pfannenkartoffeln	€ 22
Bandnudeln mit getrockneten Tomaten-Erdnuss-Pesto Rucola und Parmesan	€ 24
Weißwein Risotto mit Kürbis Marktgemüse und gehobelten Parmesan	€ 26

## Dessert / Käse

Omas Apfel-Crumble € 12  
mit Vanilleeis und Salz – Karamell – Sauce

Duett vom hausgemachtes Joghurt- und Haselnusseis € 16  
auf Zwetschgenspiegel und gerösteten Nüssen

Komposition von Kaffee-Schokolade-Zwetschge € 19  
(Zwetschgen-Schokoladen-Cake; Zwetschgenröster, Kaffee-Eis, Schokoladenmousse)

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

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.

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.