

Aperitif-Empfehlung

„Loreley Entchen“

Weinbergpfirsichlikör, Rieslingwein
aufgefüllt mit Sekt vom Mittelrhein

0,15l € 9,00

Rheinfelsmenü

Zweierlei vom Kürbis
mit Ziegenkäse und Wildkräutersalat

Kraftbrühe vom Hunsrücker Damwild
mit Gemüsewürfel

Auf der Haut gebratenes Felchenfilet
mit ZucchiniGemüse

Sorbet

Medaillon vom Rinderfilet mit Kräuterkruste
an Burgunder-Sauce, Kürbisgemüse und Rosmarinkartoffeln

Parfait von Maronen
auf einem Preiselbeerspiegel und Kaffeebiskuit

€ 99

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 69

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

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.

Gänsemenü

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit Pistazienvinaigrette, Rucola und Parmesan

Gänsekeule mit Orangen-Maronen-Sauce
Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelkloß

Bratapfel mit Marzipan
auf Zwetschgenragout

€ 59

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat mit Apfel-Trauben-Dressing € 15
auf Rotkohl, marinierte Orangen und Kräutercroutons

Zweierlei vom Kürbis € 16
mit Ziegenkäse und Wildkräutersalat

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust € 19
mit Pistazienvinaigrette, Rucola und Parmesan

Gebratene Leber vom Hunsrucker Damwild € 19
mit Röstzwiebeln und geschmorter Apfel

Suppen

Gänserahmsuppe mit Croutons € 12

Kraftbrühe vom Hunsrucker Damwild mit Gemüsewürfel € 14

Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl € 14

Hauptgerichte

Ragout vom Hunsrücker Damwild € 29
mit Semmelterrinen, Preiselbeeren und Rucola

Gänsekeule mit Orangen-Maronen-Sauce € 31
Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelkloß

Filet vom Eifler Landschwein an Cognac - Pfefferrahmsauce € 33
mit geschwenkten Karotten und Spätzle

Medaillon vom Rinderfilet mit Kräuterkruste € 42
an Burgunder-Sauce, Kürbisgemüse und Rosmarinkartoffeln

Auf der Haut gebratenes Felchenfilet, € 29
Zucchini-Gemüse und Basmatireis

Medaillon vom Lachs an Limetten-Sauce € 34
auf einem Ragout von Gemüse und Kartoffeln

Vegetarisch

In Brösel gebratenes Kohlrabi-Schnitzel mit Tomaten-Sauce € 22
an Auberginen-Paprika-Chutney und Pfannenkartoffeln

Gefüllte Paprika mit Gemüseragout und Kräuterreis € 24

Tagliatelle mit hausgemachtem Tomaten-Pesto € 26
gebratenen Pilzen, Rucola und gehobeltem Parmesan

Dessert / Käse

Bratapfel mit Marzipan
auf Zwetschgenragout € 14

Parfait von Maronen
auf einem Preiselbeerspiegel und Kaffeebiskuit € 16

Komposition von Schokolade und Birnen € 19

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

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.