

## Aperitif-Empfehlung

„Loreley Entchen“

Weinbergpfirsichlikör, Rieslingwein  
aufgefüllt mit Sekt vom Mittelrhein

0,15l

€ 9

## Rheinfels - Menü

Birnen-Carpaccio mit Feldsalat

Ziegenkäsecreme und Himbeer-Vinaigrette

\*\*\*

Cremesuppe von der Pastinake mit Karottenchips

\*\*\*

Marinierte Riesengarnelen an Süß-Sauer-Sauce

Tomatenragout

\*\*\*

Apfel-Sorbet

\*\*\*

Brust von der Ente an Orangen-Sauce

glacierte Zuckerschoten und Tagliatelle

\*\*\*

Mousse au Chocolat

mit Crumble und Früchten

€ 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 des „Rheinfels-Menü“ nur bis 20 Uhr entgegennehmen.

Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so teilen Sie uns dies bitte vorab mit.

## Vorspeisen

Variation von bunten Blatt- und Rohkostsalaten  
mit Balsamico-Dressing und Croutons € 14

Birnen-Carpaccio mit Feldsalat  
Ziegenkäsecreme und Himbeer-Vinaigrette € 15

Marinierter Kalbs-Tafelspitz im Kräutersud  
an Blattsalat und Sauce Remoulade € 16

Hausgebeizter Seesaibling mit Sesam  
Karottenpüree und Rettich-Salat € 19

## Suppen

Cremesuppe von der Pastinake  
mit Karottenchips € 14

Kraftbrühe vom heimischen Rind  
mit Flädle und Gemüse € 13

## Zwischengerichte

Leber vom Hunsrücker Damwild  
auf geschmortem Apfel und Röstzwiebel € 21

Marinierte Riesengarnelen an Süß-Sauer-Sauce  
Tomatenragout und Basmatireis € 19

## Hauptgerichte

Spitzen vom Eifler Schweinefilet in Senf-Gurkenrahm  
Mandelbroccoli und Spätzle € 29

Brust von der Ente an Orangen-Sauce  
glacierte Zuckerschoten und Tagliatelle € 35

Hunsrucker Damwild im Haselnussmantel an Sauerkirsch-Sauce  
Vichy-Karotten und Rosmarinkartoffeln € 37

Rosa gebratenes Entrecôte  
an Schalotten-Sauce  
Ratatouille und Kartoffel-Rösti € 39

Medaillon vom Heilbutt  
an Pernod-Sauce  
Zucchini und Gnocchi € 32

Marinierte Riesengarnelen an Süß-Sauer-Sauce  
Tomatenragout und Basmatireis € 33

Gebratenes Filet vom Skrei an Senfsauce,  
Paprikagemüse und Perll-Cous-Cous € 36

## Vegetarisch

Gnocchi mit Tomaten, Rucola und Parmesan € 21

In Brösel gebratener Rettich  
Ratatouille und Basmatireis € 22

## Dessert / Käse

Crème-Brûlée € 13  
mit Ragout von der Mandarine und Walnuss-Eis

Mousse au Chocolate € 14  
mit Crumble und Früchten

Dessertvariation „Schloss Rheinfels“ € 17

Käse - Spezialitäten € 15  
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.