

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 € 14
mit Balsamico-Dressing und Croutons

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

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

Hausgebeizter Seesaibling mit Sesam € 19
Karottenpüree und Rettich-Salat

Suppen

Cremesuppe von der Pastinake € 14
mit Karottenchips

Kraftbrühe vom heimischen Rind € 13
mit Flädle und Gemüse

Zwischengerichte

Leber vom Hunsrücker Damwild € 21
auf geschnittenem Apfel und Röstzwiebel

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

Hauptgerichte

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

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

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

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

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

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

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

Vegetarisch

Gnocchi mit Tomaten, Rucola und Parmesan € 21

In Brösel gebratener Rettich € 22
Ratatouille und Basmatireis

Dessert / Käse

Creme-Brûlee € 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.