

## Aperitif-Empfehlung

„Loreley Entchen“

Weinbergpfirsichlikör, Riesling Wein  
aufgefüllt mit Sekt vom Mittelrhein

0,15l € 9

## Rheinfels - Menü

Marinierter Spargelsalat mit Farmer Schinken  
Wildkräutern und Kräuter-Vinaigrette

\*\*\*

Spargel-Cremesuppe mit Räucherlachs

\*\*\*

Marinierte Riesengarnelen an Süß-Sauer-Sauce  
auf tomatisiertem Fregola Sarda und Spinat

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Brust von der Poularde an Sauce Hollandaise  
auf einem Ragout von Spargel und Kartoffeln

\*\*\*

Variation von Erdbeeren und Vanille

€ 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

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

Feldsalat mit marinierten Birnen, Walnüssen leichtem Honig-Senf Dressing und Croutons	€ 12
Marinierter Spargelsalat mit Farmer Schinken Wildkräutern und Kräuter-Vinaigrette	€ 16
Tatar vom Lachs mit Avocado-Limetten-Creme Wasabi -Gurkensalat und Brioche-Chip	€ 17
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelmayonnaise Ruccola und Parmesan	€ 19

## Suppen

Kraftbrühe von der Strauchtomate mit Tomatenwürfel und Basilikum	€ 13
Spargel-Cremesuppe mit Räucherlachs	€ 14
Hummerrahmsuppe mit Weinbrand und Garnele	€ 15

## Zwischengerichte

Leber vom Heimischen Rind auf geschmortem Apfel und Röstzwiebel	€ 21
Marinierte Riesengarnelen an Süß-Sauer-Sauce auf tomatisiertem Fregola Sarda und Spinat	€ 19

## Hauptgerichte

Spitzen vom Schweinefilet in Senf-Gurken-Sauce  
Karottengemüse und Spätzle € 29

Brust von der Poularde an Sauce Hollandaise  
auf einem Ragout von Spargel und Kartoffeln € 35

Rosa gebratene Lammnuss an Zitronen-Thymian-Sauce  
geschmorte Paprika und Kartoffelgratin € 37

Medaillon vom Rinderfilet mit Kräuterkruste  
an Burgunder-Sauce € 42  
Steckrübengemüse und Kartoffeltaler

Medaillon vom Lachsfilet € 29  
an Riesling - Sauce  
Zuckerschotengemüse und Tagliatelle

Gebratenes Zanderfilet an Limonen-Sauce, € 32  
Gurkengemüse und Basmatireis

Marinierte Riesengarnelen an Süß-Sauer-Sauce € 33  
auf tomatisiertem Fregola Sarda und Spinat

## Vegetarisch

Fregola Sarda mit Spinat € 21  
und Parmesan

Bandnudeln mit getrockneten Tomaten-Sonnenblumenkern-Pesto € 24  
Rucola und Parmesan

## Deutscher Stangenspargel

½ Pfund Deutscher Stangenspargel neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	€ 23
...mit gemischten Schinken	€ 29
... mit Schweineschnitzel	€ 33
...mit gebratenem Zanderfilet	€ 35

## Dessert / Käse

Nougat moussé an Beerenkompott und Schoko-Crumble	€ 14
Orangen-Krokant-Parfait auf Maracujagelee und Butterkeks-Crunch	€ 15
Variation von Erdbeeren und Vanille	€ 17
Käse - Spezialitäten dazu Vollkornbrot, Feigensenf, Salzgebäck und Butter	€ 17

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.