

Aperitif-Empfehlung

„Loreley Entchen“

Weinbergpfirsichlikör, Riesling Wein
aufgefüllt mit Sekt vom Mittelrhein

0,15l € 9

Rheinfels – Menü

Pfifferling-Lauch-Quiche
an Wildkräutersalat und Kräuterdip

Kraftbrühe vom heimischen Rind
mit Markklößchen und Gemüse

Marinierte Riesengarnelen an Süß-Sauer-Sauce
auf Tomaten – Basilikum Ragout und Parmesan

Sorbet

Kalbsrücken-Steak an Pfifferling-Sauce
wilder Broccoli und Kartoffel-Taler

Weißes Schokoladen-Parfait mit
Himbeerragout und Kardamom-Biskuit

€ 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

Bunter Blattsalat mit marinierten Nektarinen und gebratenen Pfifferlingen	€ 15
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Mango, Tomaten, Chili, roten Zwiebeln und geröstetem Rosmarin-Honig Baguette	€ 16
Hausgemachtes Vitello Tonnato mit Kapern eingelegte rote Zwiebeln und Friséesalat	€ 17
Pfifferling-Lauch Quiche an Wildkräutersalat und Kräuterdip	€ 15

Suppen

Melonen – Kaltschale mit Gurken-Sorbet	€ 12
Pfifferling-Cremesuppe mit Croutons und Pfifferlingen	€ 15
Kraftbrühe vom heimischen Rind mit Markklößchen und Gemüse	€ 14

Zwischengerichte

Bornwiesenhof Flammkäse auf Pfifferlingen und Wildkräuter-Salat	€ 24
Marinierte Riesengarnelen an Süß-Sauer-Sauce auf Tomaten-Basilikum-Ragout und Parmesan	€ 19

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet an Rahm-Sauce Orangen-Karotten-Gemüse und Spätzle	€ 29
Brust von der Ente an Thymian-Sauce Zuckerschoten – Tomatengemüse und Tagliatelle	€ 35
Rosa gebratene Lammnuss an Honig-Balsamico-Sauce geschmorter Paprika und Aprikosen-Pflaumen Couscous	€ 37
Kalbsrücken-Steak an Pfifferling-Sauce wilder Broccoli und Kartoffel-Taler	€ 41
Gebratenes Doradenfilet an Riesling-Sauce Ratatouille und Safran Reis	€ 31
Medaillon vom Seesaibling an Senf- Sauce auf einem Ragout von Pfifferlingen und Kartoffeln	€ 35
Marinierte Riesengarnelen an Süß-Sauer-Sauce auf Tomaten-Basilikum Ragout und Safran Reis	€ 33

Vegetarisch

Gefüllte Paprika mit Ratatouille an Tomaten-Sauce auf Aprikosen – Pflaumen Couscous	€ 21
Tagliatelle mit Pfifferling-Sauce Rucola und Parmesan	€ 23

Dessert / Käse

Crème Brûlée
mit Kompott vom gegrilltem Pfirsich € 14

Weißes Schokoladen-Parfait
mit Himbeerragout und Kardamom-Biskuit € 15

Variation von Zitrone, Beeren und Minze € 17
Zitronencreme, Beeren Panna Cotta, Zitronen-Minze Sorbet, Beerensalat

Käse - Spezialitäten € 17
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.