

Aperitif Empfehlung

„Loreley Entchen“
Weinbergpfirsichlikör mit Rieslingwein
aufgefüllt mit Sekt vom Mittelrhein
0,15l € 9,00

Rheinfelsmenü

Birnen – Carpaccio mit gerösteten Kürbiskernen
Rucola, Kürbiscreme und frischer Senf-Kresse-Vinaigrette

Essenz vom Kappeler Gockel
mit Maultaschen und Gemüse

Gebratenes Petersfischfilet
mit Gurkengemüse

Sorbet

Hunsrücker Damwildnüsschen im Haselnussmantel
an Sauerkirsch-Sauce
feines Gemüse und Kartoffelkrapfen

Variation von Birne, Schokolade und Tonkabohne
€ 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

Vorspeisen

Bunter Blattsalat an Himbeer-Dressing € 14
mit Kräutercroutons und zweierlei vom Kürbis

Birnen – Carpaccio mit gerösteten Kürbiskernen € 16
Rucola, Kürbiscreme und frischer Senf-Kresse-Vinaigrette

Tataki vom hausgebeiztem Seesaibling Kürbis-Chutney € 17
Sauerrahm und Lachs Ravioli mit Dillöl

Zweierlei vom Lamm mit Preiselbeerdip € 19
und Salatsträußchen

Suppen

Kraftbrühe von der Strauchtomate € 12
mit Tomate und Basilikum

Cremesuppe vom Kürbis mit Steirischem Kürbiskernöl € 13

Essenz vom Kappeler Gockel € 14
mit Maultaschen und Gemüse

Hauptgerichte

Kappeler Gockel im Weißweinsud gegart mit Sauce Colbert auf einem Ragout von Kartoffeln und Gemüse	€ 29
Eifler Schweinerückensteak „Strindberg“ an Trauben-Sauce, mit mediterranem Gemüse und Tagliatelle	€ 31
Hunsrücker Damwildnüsschen im Haselnussmantel an Sauerkirsch- Sauce, feines Gemüse und Kartoffelkrapfen	€ 37
Medaillon vom Rinderfilet mit Tomaten-Kruste an Schalotten-Sauce, Kürbisgemüse und Kartoffelstrudel	€ 42
Gebratenes Petersfischfilet an Riesling-Sauce mit Gurkengemüse und Petersilienkartoffeln	€ 36
Medaillon vom Butterfisch an Limonen-Sauce auf einem Weißwein-Kürbis-Risotto mit Parmesan	€ 32

Vegetarisch

Spinatmaultaschen im Gemüse Sud	€ 22
Bandnudeln mit getrockneten Tomaten-Erdnuss-Pesto Rucola und Parmesan	€ 24
Weißwein-Kürbis-Risotto mit gehobelten Parmesan	€ 26

Dessert / Käse

Mousse au Chocolate mit Beerenkompott	€ 12
--	------

Lohengrin-Creme mit Schokoladenphysalis und Kürbiskernkrokant	€ 16
--	------

Variation von Birne, Schokolade und Tonkabohne	€ 19
--	------

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

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.

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.