

Aperitif-Empfehlung

„Aperol Zisch mit Thymian“

Ingwer, Thymian, Aperol,
aufgefüllt mit Sekt vom Mittelrhein

0,15l

€ 8,50

Rheinfelsmenü

Kohlrabi - Apfel - Carpaccio
mit gerösteten Kürbiskernen und frischer Senf-Kresse-Vinaigrette

Essenz von der Petersilienwurzel mit Riesengarnele

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Schmorgurkengemüse

Sorbet

Medaillons vom Kalbsrücken
an Pfifferling-Sauce
Edamame und Petersilien-Püree

Duett vom hausgemachtes Joghurt- und Haselnusseis
auf Zwetschgenspiegel und gerösteten Nüssen

€ 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 „Rheinfels-Menü“ nur bis 20 Uhr entgegennehmen.
Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so teilen Sie uns dies bitte vorab mit.

Salate

Gegrillter Römersalat mit Salsa aus Melonen und Tomaten, an Basilikum – Minz -Dressing	€ 12
Zucchini – Salat mit gerösteten Pinienkeren, Limetten und Knoblauch	€ 14
Bunter Blattsalat in Himbeer-Dressing mit Kräutercroutons und gebratenen Pfifferlingen	€ 16

Vorspeisen

Kohlrabi – Apfel – Carpaccio mit gerösteten Kürbiskernen und frischer Senf-Kresse-Vinaigrette	€ 14
Ziegenkäse – Knuspergebäck mit mariniertem Wildkräutersalat und Orangenfilets	€ 16
Gebratene Riesengarnelen an knackigen Frühlingssalaten in Himbeerdressing und Avocado - Creme	€ 16

Suppen

Gazpacho mit grünen und gelben Tomaten	€ 10
Essenz von der Petersilienwurzel mit Riesengarnele	€ 14
Pfifferlings-Cremesuppe mit Parmesanhippe	€ 14

Hauptgerichte

Duroc Schweinerückensteak an Senfrahm-Sauce mit mediterranem Gemüse und Waffel-Kartoffeln	€ 28
Brust von der Ente an Blaubeer-Weinbrand-Sauce auf glaciertem Zuckerschoten und Tagliatelle	€ 30
Medaillons vom Kalbrücken an Pfifferling-Sauce mit Edamame und Petersilien-Püree	€ 32
Argentinisches Rinderfilet an Schalotten – Sauce mit frischen Pfifferlingen und Gemüsepolenta	€ 38
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Riesling-Limettensauce mit Schmorgurkengemüse und Karottennudeln	€ 28
Medaillon vom Lachs an Tomaten-Sauce mit Kohlrabi - Zuckerschotengemüse und Kräuterreis	€ 29
Ganze Forelle mit Salbei-Sauce buntem Ofengemüse, Rispen-Tomaten und Pfannenkartoffeln	€ 30

Vegetarisch

Kohlrabi – Schnitzel mit Mandel – Petersiliensauce an Erbsenstampf und Pfannenkartoffeln	€ 22
Zitronen - Tagliatelle mit zweierlei von der Tomate und gebackenem Ziegenkäse	€ 24
Zucchini – Käse – Waffeln mit gedrehten Karotten und Ricotta – Kräuter - Sauce	€ 24
Weißwein Risotto mit Pfifferlingen, frischem Marktgemüse und gehobelten Parmesan	€ 26

Dessert / Käse

Omas Apfel-Crumble € 12
mit Vanilleeis und Salz – Karamell – Sauce

Komposition von Mango, Zwetschge und Schokolade € 19
(Mango-Cake, Mangoeis, Zwetschgenröster und Schokomousse)

Duett vom hausgemachtes Joghurt- und Haselnusseis € 16
auf Zwetschgenspiegel und gerösteten Nüssen

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

Bei 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.