

Aperitif-Empfehlung

„Winterlicher Aperol“

Aperol, Zimt, Orange, Prosecco

0,15l

€ 8,50

Rheinfelsmenü

Zweierlei vom Kürbis
mit Ziegenkäse, Kartoffelcrunch und Rucola

Essenz vom Hunsrücker Damwild mit Gemüseeinlage

Gebratenes Seeteufel - Filet
mit Schmorgurkengemüse

Sorbet

Medaillon vom Hunsrücker Damwild
mit Preiselbeer-Jus, Rosenkohl – Pilz – Gemüse
und Mandelkroketten

Creme Brûlée von der Tonkabohne
mit Rosinen-Kürbis-Ragout

€ 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

Roter Reissalat mit Mango, Paprika und Chili an Frischkäse - Limetten -Dressing	€ 12
Kürbis – Salat mit Walnüssen, mariniertem Feta und Honig-Dressing	€ 13
Herbstlicher Blattsalat mit Apfel – Trauben - Dressing auf geraspelttem Rotkohl, Orangenfilets und Kräutercroutons	€ 14

Vorspeisen

Zweierlei vom Kürbis mit Ziegenkäse, Kartoffelcrunch und Rucola	€ 15
Lachs – Avocado – Tatar mit Wasabi – Gurkensalat	€ 16
Carpaccio vom Kalb mit Pistazienvinaigrette und Parmesan	€ 18

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käse- Croutons	€ 12
Essenz vom Hunsrücker Damwild mit Gemüseeinlage	€ 13
Kürbiscremesuppe mit Flusskrebs und Schmandhaube	€ 14

Hauptgerichte

Entenkeule mit Orangen – Thymian – Jus mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelkloß	€ 28
Kalbs – Trüffel – Ragout auf Tagliatelle, Kirschtomaten und Rucola	€ 32
Filet vom Eifler Landschwein an Cognac - Pfefferrahmsauce mit geschwenkten Karotten und hausgemachten Spätzlen	€ 33
Medaillon vom Hunsrücker Damwild mit Preiselbeer-Jus Rosenkohl – Pilz – Gemüse und Mandelkroketten	€ 37
Auf der Haut gebratenes Doradenfilet, Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 29
Trilogie von Riesengarnele, Flusskrebs und Jakobsmuschel auf Safranschaum, mit Dill – Risotto und Kürbisgemüse	€ 34
Gebratenes Seeteufel - Filet an Riesling – Limettenschaum mit Schmorgurkengemüse und Tomaten - Kräuterreis	€ 36

Vegetarisch

Sellerie – Schnitzel mit Mandel – Petersiliensauce an Auberginen – Paprika – Chutney und Pfannenkartoffeln	€ 22
Hausgemachte Falafel auf einer Gemüsepfanne, gerösteten Pinienkernen und Gremolata	€ 23
Kürbis Risotto mit Waldpilzen und frischem Marktgemüse	€ 24
Tagliatelle mit hausgemachtem Pistazien - Pesto an confierten Tomaten, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan	€ 25

Dessert / Käse

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Rosinen-Kürbis-Ragout	€ 13
Apfel – Spekulatius – Tiramisu auf Zwetschgenspiegel und gerösteten Nüssen	€ 14
Getränkter Savarin mit marinierten Beeren und hausgemachtem Wallnusseis	€ 15
Komposition von Birne und zweierlei Schokolade (Birnen-Nuss-Cake; Weißes Schokoladeneis, Birnenragout, Schokoladentörtchen)	€ 16
Käse - Spezialitäten dazu Vollkornbrot, Feigensenf, Salzgebäck und Butter	€ 15

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.