

Aperitif-Empfehlung

„Loreley Entchen“

Weinbergspfirsichlikör, Rieslingwein
aufgefüllt mit Sekt vom Mittelrhein

0,15l

€ 9

Rheinfels - Menü

Birnen-Carpaccio mit Feldsalat

Ziegenkäsecreme und Himbeer-Vinaigrette

Pastinaken-Cremesuppe mit Karottenchips

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

Caipirinha-Sorbet

Rosa gebratener Lammrückenfilet
an Zitronen-Thymian-Sauce
geschmorte Paprika und Kartoffel-Bärlauchnocken

Mousse au Chocolat
mit Crumble und Früchten

€ 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

Variation von bunten Blatt- und Rohkostsalaten
mit Balsamico-Dressing und Croutons € 12

Quinoa-Salat mit Zwiebeln, Edamame,
Kräutervinaigrette und Joghurt-Minze € 14

Birnen-Carpaccio mit Feldsalat
Ziegenkäsecreme und Himbeer-Vinaigrette € 15

„Surf and Turf“ Tatar vom Rinderfilet und gebratene Garnele
mit Mango und Wildkräutersalat € 19

Suppen

Pastinaken-Cremesuppe mit Karottenchips € 12

Kraftbrühe vom Kappeler Gockel
mit Zitronengras und Ei € 13

Zwischengerichte

Leber vom Hunsrücker Damwild
auf geschmorter Apfel und Röstzwiebel € 21

Marinierte Riesengarnelen an Süß-Sauer-Sauce
auf tomatisiertem Fregola Sarda und Spinat € 19

Hauptgerichte

Ragout vom Damwild mit Preiselbeeren € 29
Rosenkohl und Spätzle

Filet vom „Eifler Landschwein“ an Trauben-Senf-Sauce € 33
junge Möhren und Kartoffelstampf

Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Zitronen-Thymian-Sauce € 37
geschmorte Paprika und Kartoffel-Bärlauchnocken

Medaillon vom Rinderfilet mit Kräuterkruste € 39
an Burgunder-Sauce
Steckrübengemüse und Kartoffeltaler

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

Gebratenes Kabeljaufilet an Senfsauce, € 32
Artischocken-Tomatengemüse und Cous-Cous

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

Vegetarisch

Fregola Sarda mit Rucola € 21
Schmor-Tomaten und Parmesanschaum

Artischocken-Tomatengemüse mit Cous Cous und Salat € 22

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

Dessert / Käse

Schokoladen-Mandarinen-Creme-Brûlée
mit Milcheis und Physalisragout € 13

Mousse au Chocolate
mit Crumble und Früchten € 14

Orangen-Kardamon-Parfait
auf Granatapfelgelee mit Haselnusscrunch € 15

Variation von Marzipan und Birnen € 17

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.