

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

Zitronen-Olivenöl, grober Pfeffer, Parmesan

13,90

Crème Brûlée vom Ziegenkäse

mit Variation von der Roten Bete

12,90

Suppen

Crèmesüppchen vom jungen Lauch

mit Bacon-Croutons

6,90

Perlhuhn-Essenz

mit Grießnocken und Gemüse

6,90

Hauptgänge

*Rumpsteak im Kräutermantel
auf gebratenen Schwarzwurzeln,
mit Kartoffelwedges an kräftiger Jus*
23,90

*Saltim Bocca von der Maishähnchenbrust
mit Serranoschinken und Salbei,
mediterranes Gemüse und Gnocchis, Thymianjus*
19,90

*Tranche vom Lachs im Knusperkissen
mit Olivencreme, Kartoffelkräuterstampf und Tomatenschaum*
18,90

*Zanderfilet mit Blutwurst
auf Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelkrapfen
an Proseccosauce*
19,90

*Knackige Blattsalate
frische Gemüse und vitaminreiche Orange in Kräuter-Vinaigrette
mit gebratener Garnele und Edelfischfilet des Tages*
16,90

*Schnitzel vom Schweinerücken in Panko-Paniermehl
mit frischen, gebratenen Waldpilzen und Kartoffel-Kräuterstampf*
16,90

Vegetarisch

*Mille Feuilles von mediterranen Gemüsen
auf Polenta an Tomaten-Käutersauce
12,90*

*Fettuccine mit Schwarzwurzeln
in leichter Rahmsauce mit Rucola
14,90*

Unsere Klassiker

*Filetpfanne „Loreley“
Schweinefiletspitzen mit Pilzen in Senf-Rahmsauce,
Kartoffel Rösti und Salatteller
19,80*

*Gebratene Kalbsleber
mit Röstzwiebeln, Apfelscheiben,
auf Kräuter-Kartoffelstampf und kräftiger Jus
18,90*

*Sauerbraten vom Rind
mit hausgemachtem Rotkohl
und Kartoffelklößen
17,50*

Dessert

Haselnuss und Schokolade

in drei Texturen

7,90

Crème Brûlée von der Orange

7,90

Trilogie von Sorbets

7,90

Sehr verehrte Gäste,

*Sie sind uns wichtig!!!
Unbeschwerter Genuss...???*

*Ab sofort informieren wir Sie zu den Inhaltsstoffen unseres kulinarischen Angebotes, damit Sie als Allergiker möglichst viele unserer Speisen und Getränke unbeschwert genießen können. Gerne können Sie unsere spezielle Karte mit den ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen einsehen.
Bitte wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter!*

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei eventuell speziell zubereiteten Speisen, außerhalb unseres normalen Angebotes, keine Gewähr für eventuelle Zusatzstoffe oder Allergene geben können, und es trotz größter Sorgfalt in unserem Hause zu Kreuz - Kontaminationen kommen könnte.

Wir bemühen uns, Ihren Ansprüchen gerecht zu werden und wünschen

Guten Appetit!

*Rheinhotel Loreley***s*

Familie Maderer & Team