

Vorspeisen

*Ziegenkäse im Speckmantel
auf Pflaumen -Walnusskompott an Salat*
11,90

*Carpaccio vom Eifeler Weiderind
mit Feldsalat unter gehobelten Parmesanspänen und Kartoffelspeckdressing*
13,90

Suppen

*Cremsüppchen von jungem Spinat
mit Milchschaum und Croutons*
6,90

*Karotten-Ingwer-Süppchen
mit Koriandergrün*
6,90

*Consommé vom Weiderind
mit Gemüsebrunoise und Flädle*
6,90

Hauptgänge

Gegrilltes Rumpsteak
auf Grillgemüse mit gebratenen Kartoffeln
23,90

Rosa Gebratene Barberie-Entenbrust
an glasierten Möhrchen mit Kartoffelgratin
19,90

Sauerbraten vom Rind
mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen
18,50

Gebratenes Kabeljaufilet unter Kräuterkruste
mit feiner Senfsauce an karamellisiertem Spitzkohl und gebratenen Kartoffeln
19,90

Geschmorter Chicorée
auf Kräuter-Kartoffelstampf mit Estragon Sauce
(vegetarisch)
11,90

Wildrahmgulasch in Preiselbeerrahm
mit Eierspätzlen und Speckrosenkohl
18,90

Gebratener Rehrücken

auf karamellisiertem Rosenkohl mit Kartoffelkrapfen an Zartbitterjus
25,90

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

auf Kräuter-Kartoffelstampf mit Apfelscheiben unter Röstzwiebeln & kräftiger Jus
18,90

Filetpfanne „Loreley“

*Schweinefiletspitzen mit Pilzen in Kräuter-Senf-Rahmsauce
an handgeriebenem Berner-Rösti und Salatteller*
19,80

Schnitzel vom Schwein in Panko-Paniermehl

mit Waldpilzen und Kartoffel-Nuss-Püree
17,50

Winterlicher Salat

mit frischen Gemüsen unter Kräuter-Limetten-Vinaigrette und Garnelen
14,90

Fettuccine unter gebratenen Garnelen

in leichter Rahmsauce mit Lauch und Kirschtomaten
15,90

Auf der Haut Gebratenes Zanderfilet

mit Blattspinat und Kräuter-Kartoffelstampf
21,50

Dessert

Haselnuss & Schokolade

in drei Texturen

7,90

Hausgemachter Kaiserschmarren

mit Apfelmus

7,90

Trilogie von Sorbets

7,90

Zitronen- Nusskuchen

an Zitruskompott mit Crumble-Staub

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*