

RHEINHOTEL „LORELEY“

Festmenüvorschläge 2009



**Rheinallee 12
53639 Königswinter
Telefon: 02223 - 9250
Telefax: 02223 - 925 100
info@hotelloreley.de
www.hotelloreley.de**

MENÜ 1

**FLUSSKREBS MIT SPARGEL
UND TOMATENFLEISCH IN PESTO
IM SALATNESTCHEN**

**ROSTBRATEN VOM RIND
IN ZWIEBEL-SENF-CREME GEBACKEN
AN GRATINIERTEM KARTOFFELSTAMPF,
DAZU BUNTE GEMÜSE VOM MARKT**

**MOUSSE VON DER SAUERKIRSCHEN
AUF APRIKOSE**

EUR 33,80

MENÜ 2

**MOZZARELLA UND STRAUCHTOMATE
MIT BALSAMICO UND BASILIKUM
IN OLIVENÖL**

**SCHNITZELCHEN VOM KALBSRÜCKEN (NATUR)
IN LIMONENCREME UND TOMATENSUGO
DAZU BUNTE TAGLIATELLE
UND BLATTSALATE**

TIRAMISU VOM KAKAO MIT VANILLE

EUR 36,50

MENÜ 3

**SÜSSE HONIGMELONE UND
ITALIENISCHER LANDSCHINKEN
AN TOMATENSALAT IN PINIE UND INGWER**

**RAHMSÜPPCHEN VON BELUGALINSEN
MIT SPECKGERÖSTEL**

**SCHWEINEFILETMEDAILLONS
AUF KÜRBIS-SPARGELGEMÜSE
IN KRÄUTERCREME
DAZU KARTOFFELPLÄTZCHEN**

EUR 38,10

MENÜ 4

**OCHSENSCHWANZSÜPPCHEN LEGIERT
MIT SAFRAN-CREME-FRAICHE
GEBÄCKSTANGE**

**FILET VOM WEISSEN HEILBUTT IM PATE A BRICK
AUF BUTTERRISOTTO IN WEINSCHAUMCREME**

**SORBET VON DER ERDBEERE
MIT ZITRONENPFEFFER**

**ENTENBRÜSTCHEN GESCHMORT
AUF STEINPILZRAHM MIT WEINTRAUBEN
DAZU BROCCOLISTRUDEL UND SAHNETRÜFFEL-PÜRREE**

**MOUSSE UND EISCREME VOM CHARTREUSE
MIT KLEMENTINENKOMPOTT**

EUR 42,20

MENÜ 5

**LAMMRÜCKENCARPACCIO
AN FEINEN HERBEN SALATEN
IN KRÄFTIGEM DIJON-DRESSING**

**AVOCADOSÜPPCHEN MIT CREME FRAICHE
UND TOMATENCROUTONS**

**RINDERFILETSTEAK GRATINIERT
AUF SPITZMORCHELSOSSE
MIT GEMÜSEPERLCHEN
BUNTE MARKTGEMÜSE UND GRATINKARTOFFELN**

**POCHIERTE PUNCHBIRNE MIT RAHMEIS
UND SCHOKOLADE**

EUR 46,10

MENÜ 6

**GÄNSEBRÜSTCHEN ZART GERÄUCHERT
IN ORANGENPFEFFERCREME
AN FELDSALAT**

STEINPILZCREMESÜPPCHEN MIT TRÜFFELCROUTONS

**JAKOBSMUSCHELFLEISCH
MIT KRÄUTERPESTO GRATINIERT
AUF TOASTECKEN**

**KALBSFILETSCHNITZLINGEN
AUF SPARGELRAGOUT IN KRÄUTERN
DAZU HERZOGINKARTÖFFELCHEN**

CREME BRÛLEE MIT COX ORANGE

EUR 63,20

MENÜ 7

**BROKKOLIRAHMSÜPPCHEN MIT TOMATENCROUTONS
RINDSBRATEN „ESTERHAZY“
MIT WURZELGEMÜSE IN SAUERRAHMSAUCE,
DAZU SERVIEREN WIR
GEBRÄUNTE SALZKARTOFFELN UND KOPFSALAT**

VANILLEEISCREME MIT MORELLENKOMPOTT

EUR 28,30

MENÜ 8

**CONSOMME „AMBASSADEUR“ MIT GETRÜFFELTER ROYAL,
CHAMPIGNONS UND FLEISCHSALAT**

**SCHWEINEFILETMEDAILLONS „CALVADOS“
MIT APFELSPALTEN IN CREMIGER RAHMSAUCE
DAZU SERVIEREN WIR
ROMANESCOGEMÜSE UND SESAMKARTOFFELN**

MELONENTERRINE AUF VANILLE - SAUERRAHM

EUR 33,20

MENÜ 9

„VITELLO TONNATO“ KALBSNUSS IN FEINEN TRANCHEN
IN THUNFISCHSAUCE AN BLATTSALATEN

SPINATCREMESÜPPCHEN MIT PFEFFRIGEN QUARKNOCKEN

RINDERFILETBRATEN „EN CROUTE“
MIT DUXELLES IN BLÄTTERTEIG GEBACKEN
AUF KRÄFTIGER MADEIRA SAUCE
DAZU SERVIEREN WIR BROKKOLIRÖßCHEN UND
HERZOGINKARTOFFELN

PALATSCHINKEN MIT WALNÜSSEN
IN VALRHONASCHOKOLADE

EUR 45,80

MENÜ 10

TERRINETTE VOM RÄUCHERLACHS AUF SAUERRAHM
MIT RUCCOLASALAT UND FORELLENKAVIER

RINDERKRAFTBRÜHE „LUKULLUS“
MIT SAUTIERTEM FLEISCH
TRÜFFELSTREIFEN UND WÜRZIGEN NOCKEN

GEBACKENER INGWERSCAMPI AUF SOJANÜDELCHEN
MIT PALMHHERZ

SORBET VON DER MINZE MIT BEERENAUSLESE

BRÜSTCHEN VON DER NANTAISER ENTE
AUF BLUTORANGENJUS MIT MORCHELN
DAZU SERVIEREN WIR
GRATINIERTE SCHICHTKARTOFFELN UND BUNTE GEMÜSE

MILLE – FEUILLES MIT ERDBEERCREME UND PISTAZIEN

EUR 57,00