



**Hotel Schloss Rheinfels**



Romantik & Wellness am Rhein

### **Aperitif-Empfehlung**

„Lillet Vive“

Lillet blanc, Tonic Water,

Minze, Gurke,

0,15l

€ 9,80

### **Gourmet - Menü**

Marinierter Tafelspitz vom heimischen Rind  
mit Kräutervinaigrette an Salatsträußchen

\*\*\*

Cremige Pastinaken-Suppe  
mit Feldsalat-Pesto und Karottenchips

\*\*\*

Gebratene Riesengarnelen  
mit Wasabi - Sauce  
auf buntem Gemüse

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Rosa gebratene Flugentenbrust  
an Orangensauce,  
Rübstielgemüse und Cous Cous

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Gewürzorange auf Minzspiegel

€ 69

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) € 44

4-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) € 49

5-Gang-Menü (Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert) € 64

## **Unsere Weinempfehlungen**

Weingut Toni Jost- Hahnenhof

2018er Wallufer Spätburgunder trocken \_Barrique

0,75l

€ 49

## **Vegetarisches Menü**

Wintersalat mit Chicorée und Radicchio  
mit Orangen und Granatapfel

\*\*\*

Kräuterpfannkuchen  
mit Rahmgemüse

\*\*\*

Sorbet-Variation mit Früchten

€ 49

## **Unsere Weinempfehlungen**

Weingut Ratzenberger 17er Bacharacher Posten

Riesling Spätlese halbtrocken

0,75l

€ 32

## Vorspeisen

Feldsalat mit Topinambur, rote Bete, Karotten und Orangen-Dressing	€ 14
Wintersalat mit Chicorée und Radicchio Orangen und Granatapfel	€ 14
Marinierter Tafelspitz vom heimischen Rind mit Kräutervinaigrette an Salatsträußchen	€ 15
Duette vom Lachs mit Mango – Chutney	€ 16

## Suppen

Kraftbrühe vom Kappeler Gockel mit Eierstich und Lauch	€ 8
Cremige Pastinaken-Suppe mit Feldsalat-Pesto und Karottenchips	€ 9
Wildrahmsuppe vom Hunsrücker Damwild mit Preiselbeeren	€ 10

## Zwischengerichte

Hunsrücker Damwild mit Petersilie und Landschinken  
an Schwarzwurzelgemüse mit Preiselbeer - Sauce € 17

Gebratene Riesengarnelen mit Wasabi - Sauce  
auf buntem Gemüse € 18

## Vegetarisch

Schwarzwurzeln im Pergament  
mit Walnuss-Pesto und lila Kartoffelsticks € 21

Bornwiesenhof Flammkäse  
mit feinem Gemüse und Kreolenreis € 22

Kräuterpfannkuchen mit Rahmgemüse € 23

## Hauptgerichte

Spitzen vom Eifler Schweinfilet in Champignon-Sauerkirsch-Jus mit feinem Gemüse und Tagliatelle	€ 25
Rosa gebratene Flugentenbrust an Orangensauce, Rübstielgemüse und Cous Cous	€ 27
Hunsrücker Damwild mit Petersilie und Landschinken an Preiselbeer - Sauce, Schwarzwurzelgemüse und Rosmarinkartoffel	€ 29
Medaillon vom Kalbsfilet mit Kräuterkruste an Pfefferrahm – Sauce, gebratenem Gemüse und hausgemachtem Kartoffelrösti	€ 32
Gebratenes Zander-Filet an Riesling –Sauce, Steckrübengemüse und Karottenstroh	€ 25
Gebratene Riesengarnelen mit Wasabi – Sauce, auf buntem Gemüse und Reis	€ 27
Medaillon vom Kabeljau an Senfsauce auf Kartoffel – Gurkengemüse	€ 29

## Dessert / Käse

Sorbet-Variation mit Früchten

€ 10

Quarkmousse im Blätterteig an Rotweinzwetschen

€ 10

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Gewürzorange auf Minzspiegel

€ 15

Dessertvariation „Schloss Rheinfels“

€ 16

Käse - Spezialitäten  
dazu Vollkornbrot, Feigensenf, Salzgebäck und Butter

€ 16

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.