



Vorspeisen / Appetizers

Wildterrine mit Rehrückenfilet, Kürbis-Chutney
Homemade tureen of venison, chutney of pumpkin
13 €

Schnecken in Champignonköpfen in Pernod-Kräuterbutter
Snails in heads of champignons with Pernod-herbutter
14 €

Perigord Entenleber, Gewürzfeigen und Balsamico-Honigglace
Perigord duckliver and figues, balsamico-honeysauce
22 €

Unser Vorspeisenteller „Rheinhotel“
Our variation of starters "RHEINHOTEL"
26 €

Tapas / Tapas

Entenleber
Duckliver
8 €

Lomo Iberico
Lomo Iberico
8 €

Oliven
Olives
3 €

Champignonköpfe in Kräuterbutter
Heads of champignons in herbutter
5 €

Iberico Schinken vom schwarzen Schwein
Iberico Ham of spanish black pig
9 €

Terrine
Tureen
6 €

Hausgebeizter Lachs
Homemarinated salmon
4 €

Geräucherte Entenbrust
Smoked breast of duck
5 €

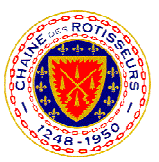
Tapas variados inclusive Sherry -für 2 Personen-
Tapas variados including Sherry -for 2 persons-
45 €

Suppen / Soups

Hokkaido-Kürbis-Kokossuppe mit Garnelenschwanz
Hokkaido-pumpkinsoup with coconut and shrimp
10 €

Zwei Süppchen im Gespräch
Hokkaido-Kürbis-Kokossuppe und Consommé von Waldpilzen mit Trüffel-Pilzravioli
Hokkaido-pumpkinsoup with coconut and a consommé of mushrooms with truffle-mushroom ravioli
11 €

Consommé von Waldpilzen mit Trüffel-Pilzravioli
Consommé of mushrooms with truffle-mushroom ravioli
12 €





Hauptgerichte / Main courses

Rinderroulade, Rotkraut, Kartoffelpüree

Olive of beef, red cabbage, mashed potatoes

14 €

Wildschwein-Sauerbraten in Mandel-Rosinensauce, Serviettenknödel und Apfelmus

Braised wildboar in its sauce, sliced breaddumplings and mashed apples

16 €

Wiener Schnitzel **-vom Kalb-**, Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel **-from veal-** with sautee potatoes

18 € // KLEIN 13 €

Zanderfilet und Garnelenspieß an Riesling-Weinkraut, krosser Speck

Fillet of pike perch and shrimps with riesling-sourkraut, crispy bacon

20 €

Filetsteak vom argentinischen Angusrind mit glacierten Champignons und Zwiebellauch

-nach Ihrem Wunsch gebraten-

Spätburgunder-Rotweinglace, Kartoffel-Baumkuchen

Fillet of argentinian Angusbeef, champignons and young leek, Pinot noir-redwinesauce, pyramid potatoecake

22 €

Entrecôte vom Wagyrind „Dan Morgan Ranch, Nebraska/USA“, Fleur de Sel, Sauce Bearnaise, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse im Knusperkörbchen

Entrecôte of Wagybeef „Dan Morgan Ranch, Nebraska/USA“, Fleur de sel, Sauce Bearnaise, rosemary-potatoes, vegetables in a crunchy basket

69 €

Für 2 und mehr Personen

„Entrecôte double“ vom Wagyrind „Dan Morgan Ranch, Nebraska/USA“, Fleur de Sel, Sauce Bearnaise, Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse im Knusperkörbchen

„Entrecôte double“ of Wagybeef „Dan Morgan Ranch, Nebraska/USA“, Fleur de sel, Sauce Bearnaise, rosemary-potatoes, vegetables in a crunchy basket

125 € für 2 Personen

Chateaubriand vom argentinischen Angus Premium-Rinderfilet,

Spätburgunder-Rotweinglace, Pilzpotpourrie, Kartoffel-Baumkuchen, Sauce Bearnaise

Chateaubriand of Angus premium fillet of beef, Pinot noir-redwinesauce, stonemushrooms, pyramid potatoecake, sauce bearnaise

75 € für 2 Personen

Flambée auf Wunsch 9,50 € p.P.





Bistro-Ecke

Flammkuchen nach Wahl
mit Speck und Zwiebeln **oder** mit Schinken und Lauch
Tarte Flambee either with bacon and onions or with ham and leek
11,50 €

Winterliche Blatt- und Rohkostsalate, Pinienkerne,
wahlweise mit gebratenen Champignons oder Würfeln von Lachs oder mit Rinderfiletspitzen,
dazu Kräuterdressing & Baguette
Mixed salads of the season, pinekernels, either with stripes of salmon or heads of champignons or with stripes of fillet of beef, herb dressing
14 € // **KLEIN 10 €**

Beilagen nach Wahl / Side orders

Gemischter Beilagensalat
Mixed sidesalad
6,50 €

Sortierte Gemüse
Assorted vegetables
6,50 €

Desserts / Deserts

Wir dürfen Sie bitten, sich Ihr Dessert bei Bestellaufnahme schon vormerken zu lassen, um Sie fließend weiterbedienen zu können.
Bei separater Bestellung gewähren Sie uns bitte eine Zubereitungszeit von ca. 20 Minuten. Vielen Dank.

Drei hausgemachte Sorbets
3 homemade sorbets
9 €

Karamelisiertes Feigengratin mit Beerensorbet
Gratin of figues with caramel, sorbet of berries
10 €

Bourbon-Vanille-Parfait, frische Früchte, Mangosauce, Minztropfen
Parfait of vanilla, fresh fruits, sauce of mango, peppermint
12 €

Klassische Crêpes Sûzette
Crêpes Sûzette -classic style-
16 €

Europäische Käse mit grünem Tomatenconfit
Cheeseplate with confit of green tomatoes
9,80 €

