



Speisekarte

VORSPEISEN

-  **Tomatensuppe 6,90€**
mit Kräutercroutons und Baguette
-  **Kürbiscremesuppe 7,90€**
Leicht scharf, mit Ingwer und Apfel,
gerösteten Kürbiskernen und Baguette
-  **Rote Bete Carpaccio 12,50€**
Fein aufgeschnittene Rote Bete,
mariniert mit Oliven-Öl, garniert
mit Rucola, Fetacreme, gerösteten
Kürbiskernen und Baguette
-  **Burrata mit Cherrytomaten 14,50€**
Cremiger Burrata, frischer Rucola,
Cherrytomaten, verfeinert mit
Balsamico-Creme, dazu Baguette

FRISCHE SALATE

*unsere Dressings sind hausgemacht

-  **Sommersalat mit Halloumi 18,50€**
Knusprig gegrillter Halloumi-Käse
knackiger Blattsalat mit einem cremig-
frischen Joghurt Dressing
-  **Wald & Frucht 17,50€**
Knusprig gebratene Champignons
knackiger Blattsalat, verfeinert mit
einem fruchtig-herben Granatapfel-
Dressing
- Classic Caesar Salad 19,50€**
Der Salatklassiker: Frischer Römersalat
in cremigem Caesar-Dressing mit
Kräutercroutons, zart gegrillten
Tranchen von Hähnchenbrust und fein
gehobeltem Parmesan

KLASSIKER

- Schnitzel "Wiener Art" 18,50€**
Schweineschnitzel
dazu House Fries, Mayo & Ketchup
- Jägerschnitzel 21,50€**
Schweineschnitzel an
Champignon-Rahmsauce,
mit House Fries
- Currywurst 17,50€**
Große Bratwurst an Currysauce,
mit House Fries & Mayo
- Cheeseburger 19,50€**
Beef Patty/Brioche Bun/ Burgersauce
Cheddar/Tomaten/Gurke/Zwiebel
mit House Fries/ Mayo & Ketchup
- Kibbeling 18,50€**
Fischfiletstücke im Backteig frittiert
mit hausgemachter Remouladensauce
und House Fries
-  **Rote Bete Knödel 18,50€**
Hausgemacht mit zart schmelzendem
Ziegenkäsekern, serviert mit Basilikum-
Pesto, fein gehobeltem Parmesan,
dazu ein Salat

UNSERE EMPFEHLUNG!!!

*als Beilage oder Vorspeise

-  **Kleiner Salatteller 5,50€**
Frisch und knackig - eine bunte
Auswahl saisonaler Blattsalate mit
hausgemachtem Joghurt Dressing



*Vegetarisch



*Vegan



*Glutenfrei



Speisekarte

FRISCHE PASTA

*unsere Pasta ist aus regionaler Herstellung



Burrata trifft Basilikum 18,50€

Frische Tagliarini mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, cremiger Burrata, geröstete Pinienkerne & Rucola



Plant Power Bolognese 16,90€



Herzhaft und vegan: Linsen-Bolognese wird mit feinen Gewürzen, Tomaten und Gemüse langsam geschmort, auf bissfesten Glutenfreie Fusilli serviert

Feines Hähnchen in Rahm 21,00€

Zartes Hähnchenbrustfilet in cremiger Rahmsauce mit frischen Champignons & frische Tagliarini

Zander in cremiger Safransauce 29,00€

Knusprig gebratenes Filet auf Blattspinat, frische Tagliarini mit einer cremigen Safransauce

Tranchen vom Rind "n" Pasta 21,50€

frische Tagliarini mit gegrillten Tranchen vom Rumpsteak in fein abgeschmeckter Champignonrahmsauce und Parmesanhobel

GEBRATEN & GEGRILLT

Roulade Rustica 25,50€

Zartes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Basilikum-Pesto & getrockneten Tomaten mit Gemüse der Saison, geröstete Rosmarinkartoffeln & cremig-milde Rahmjus

Schweinefilet Mediterran 27,00€

Zart gebratenes Filet vom Eifel Schwein, mit Gemüse der Saison, geröstete Rosmarinkartoffeln & cremig-milde Rahmjus

Rumpsteak 36,00€

200g saftig gebratenes Rumpsteak mit Gemüse der Saison, geröstete Rosmarinkartoffeln & cremig-milde Rahmjus

BOWLS

Lachs Bowl 24,90€

Saftig gegrilltes Lachsfilet auf fein gewürztem Reis, zarter Spinat mit samtiger Safran-Sauce

Hähnchen-Bowl 22,50€

Saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet auf fein gewürztem Reis mit Gemüse der Saison & cremig-milde Rahmjus

Allergene finden Sie auf unserer Extra-Karte

Restaurant-Hotel Rheinterrassen * Kontakt 02236/922020 * www.hotel-rheinterrassen.de

Dessert

SÜSSES

Lava-Cake 11,50€

Mit flüssigem Schokoladenkern,
Sahne, Vanilleeis
und Crunch-Topping

Pistachio Cheesecake 7,90€

Cremiger Käsekuchen mit feiner
Pistaziennote

Cookies & Cream Parfait 9,50€

Vanille Parfait mit knusprigem
Schokokeks, heißen Kirschen und Sahne

Pflaumen-Trifle 8,90€

Zarte Pflaumen, geschichtet mit
luftigem Tonkabohnenschaum

UNSERE EMPFEHLUNG!!!

Espresso Martini 8,90€

Intensiver Espresso, feiner Kaffeeликör
und edler Vodka, perfekt ausbalanciert
und cremig geschüttelt. Ideal als
krönender Abschluss eines Menüs.

EIS

Pistazienbecher 9,50€

Vanilleeis/Pistazieneis/Sahne
Pistaziensauce

Schokobecher 8,50€

Vanille-Schokoeis/Schokosauce/Sahne

Eierlikörbecher 8,50€

Vanille-Schokoeis/Eierlikör
Schokosauce/Sahne

Kindereis 5,40€

Vanilleeis/Streusel/Sahne/
Überraschung

Affogato 5,00€

Klassisches italienisches Dessert:
Vanilleeis, übergossen mit frisch
gebrühtem Espresso - perfekt für alle
Kaffeeliebhaber

DEGESTIV

Nino Grappa 3,90€

Ramazotti 3,10€

Jägermeister 3,00€

Glenfiddich 12J 6,50€

Camus Cognac 8,50€

Chivas Regal 12 Jahre 6,50€

Calvados 3,90€

Schladerer Brände 3,90€

Obst/Kirsch/Mirabelle/Pflaume/
Himbeer/Birne