



RHEINHOTEL SCHULZ

Vorspeisen

*Gratinierter Ziegenkäse mit Lavendelkruste,
Feigen und Avocado**
€ 10,80

Grüner Spargelsalat mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten
€ 10,30

*Gebeiztes Rinderfilet vom Simmentaler Rind
an Kartoffel-Whiskeyschaum und Salat im Körbchen*
€ 14,20

Suppen

*Weißer Tomatensuppe mit Tomatenflakes,
rotem Mozzarella und Basilikum*
€ 6,30

*Klare Kraftbrühe vom Schwarzfederhuhn mit 2-erlei von Huhn
und Wurzelgemüse*
€ 5,50

Vegetarisch & Vegan

Linsen-Haferflocken-Bratlinge an Mangold und indischen Kartoffeln
€ 16,70

Gemüse-Nudeln an Tomaten-Thymian Ragout
€ 14,30

**Die in den Speisen enthaltenen deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene
können bei unseren Kollegen im Service eingesehen werden*



RHEINHOTEL SCHULZ

Hauptgänge

*Gefüllter Kaninchenrücken mit Mangold
und Kartoffelwürfeln
€ 19,80*

*Dry- Aged Steak vom Piemonteser-Bio Rind dazu
Hausgemachte Salze, Artischocken und pikante
Kartoffelspalten
€ 28,50*

*36std. geschmorte Ochsenbacken mit Pilzragout und Couscous-
Gemüseschnitte
€ 18,70*

*Zweierlei von der Pute (gebacken/pochiert) mit Blattspinat
und Kichererbsen- Mousse *
€ 19,40*

*Auf der Haut gebratenes Baramundi Filet dazu Zuckerschoten
und Kokos-Reis
€ 20,80*

**Die in den Speisen enthaltenen deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene
können bei unseren Kollegen im Service eingesehen werden*



RHEINHOTEL SCHULZ

Unsere Klassiker

Vitello Tonnato
mit feinem Frisee, Kapernäpfel
*und Blätterteigstange **
€ 9,50

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse-Croûtons
€ 4,50

Elsässer Flammkuchen
*mit Speck, Zwiebeln und jungem Lauch **
€ 8,50

Mediterraner Flammkuchen
€ 9,50

*Kassler mit Sauerkraut und Semmelknödel **
€ 17,00

Wiener Schnitzel
*mit Bratkartoffeln und Blattsalat **
€ 18,00

Kalbsleber nach Berliner Art
mit Apfel, Zwiebeln, Kartoffelpüree und Blattsalat
€ 18,00

*Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen **
€ 18,80

**Die in den Speisen enthaltenen deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene
können bei unseren Kollegen im Service eingesehen werden*



RHEINHOTEL SCHULZ

Dessert

Crème Brûlée mit Mango-Chutney und Knusperhippe

€ 7,80

Nougat Rhabarber Variation

*Parfait, Mousse, Praline, Tart, Gelee **

€ 8,50

„Süße Lasagne“

Schoko-Tonkabohnen-Limettenschnitte, Beeren-Champagnersoße

€ 7,90

Gebackenes Eistörtchen

*Biscuit, Vanilleeis, Baiser **

€ 7,20

Käsevariation mit hausgemachter Zwiebelmarmelade

€ 13,50

**Die in den Speisen enthaltenen deklarierungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene können bei unseren Kollegen im Service eingesehen werden*