

**RHEINHOTEL SCHULZ**

## Suppen

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse & Flädle

beef consomme | root vegetables fillets

6,50 €

Französische Zwiebelsuppe

french onion soup

7,50 €

## Vorspeisen

Rindercarpaccio mit Zitronenöl, Rucola und Grana Padana

beef carpaccio | lemon oil | arugula | grana padana

15,50 €

Marinierte Rote Beete mit Mandarinen-Vinaigrette

dazu gratinierter Ziegenkäse

marinated beetroot | tangerine vinaigrette | goat cheese au gratin

14,50 €

Krabbencocktail mit Toast und Butter

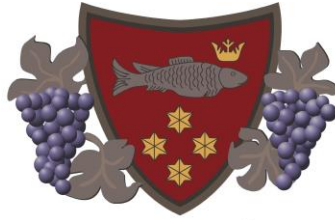
Shrimp cocktail | toast | butter

14,50 €

Gebackene Champignons mit frittierter Petersilie und Cognacsauce

Baked mushrooms | fried parsley | cognac sauce

12,50 €



**RHEINHOTEL SCHULZ**

## Vegetarisch & Pasta

**Pappardelle mit Kalbsbolognese und Grana Padana**

pappardelle | veal bolognese | grana padana

16,50 €

**Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Wintergemüse in Parmesanrahm**

Homemade potato gnocchi | winter vegetables | parmesan cream

14,50 €

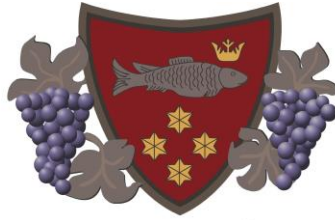
**Aquarello Bio Risotto mit Gorgonzola und Quitten**

Aquarello bio risotto | gorgonzola | quinces

16,50 €

**Frischer Fisch nach Tagesangebot**

Fresh fish according to the daily offer



**RHEINHOTEL SCHULZ**

## Fleisch & Klassiker

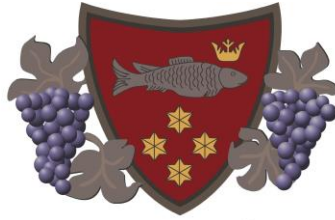
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Zitrone, Speck-Bratkartoffeln dazu Salat  
Escalope of veal | lemon | bacon-fried potatoes | salad  
21,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Äpfeln, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree  
veal liver | apple | mashed potatoes | baked onion rings  
22,00 €

Barbarie Entenbrust mit Kirschsauce und Schwarzwurzelrisotto  
barbarie duck breast | cherrysauce | salsify risotto  
21,50 €

Argentinisches Rumpsteak mit „Cafe de Paris Butter“  
Pommes Frites und Salat  
argentinian rump steak | café de paris butter | French fries | salad  
26,50 €

Geschmortes Bäckchen vom Iberico Schwein  
in Wildpfefferjus mit Ananaskraut und Kartoffelpüree  
Braised cheek of iberico pork | wild pepper jus | pineapple herb |  
Mashed potatoes  
20,50 €



**RHEINHOTEL SCHULZ**

## Dessert

Mousse au Chocolat

6,50 €

Bourbon-Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Schlagsahne

Bourbon Vanilla ice cream | hot cherries | cream

7,00 €

Wintertiramisu mit eingelegten Pflaumen

Winter tiramisu | pickled plums

9,00 €

Französische Käseauswahl

mit Trauben, Feigensenf und Brot

selection of French cheeses | grapes | figs mustard | bread

10,50 €