

RHEINHOTEL SCHULZ

Suppen

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse und Petersilienflädle
beef consomme / root vegetable / Flädle with garden parsley

6,50 €

Kürbis-Ingwersuppe mit Steirischem Kürbiskernöl
Pumpkin ginger soup with Styrian pumpkin seed oil

7,80 €

Vorspeisen

Feldsalat mit französischem Dressing, Speck und Kartoffelwürfel
Corn salad / French dressing / bacon / potato cubes

13,50 €

(1)

Gebratene Entenleber mit Portweinzwiebeln und
getruffeltem Kartoffelpüree
Roasted duck liver / port wine onions / truffled mashed potatoes

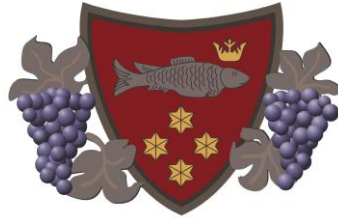
17,50 €

Black Tiger Garnele auf Champagnersauce
dazu Safran-Orangenfenchel
Black Tiger Shrimp / Champagne sauce / saffron orange peel

17,50 €

Beilagensalat mit Hausdressing
side salad

6,00 €



RHEINHOTEL SCHULZ

Vegetarisch & Fisch

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödel

Wild mushroom ragout / herbs / napkin dumplings

14,50 €

Kürbisravioli mit geschmortem Kürbis, Pinienkernen und Grana Padana

Pumpkin ravioli / braised pumpkin / pine nuts / Grana Padana

16,50 €

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Kalbsbolognese und Grana Padana

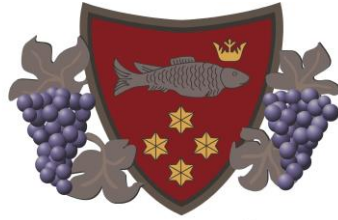
Homemade potato gnocchi / veal Bolognese / Grana Padana

16,50 €

Frischer Fisch nach Tagesangebot

(Bitte sprechen Sie uns an)

Fresh fish according to the daily offer (please ask the service staff)



RHEINHOTEL SCHULZ

Fleisch & Klassiker

Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce
mit Mandeln und hausgemachtem Rotkohl, dazu Kartoffelknödel
sweet & sour braised beef / potato dumplings / red cabbage / raisins / almonds

20,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Zitrone, Bratkartoffeln und Beilagen Salat
Escalope of veal / fried potatoes / salad

21,50 €

(1)

Kalbsleber „Berliner Art“
mit Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree
veal liver / mashed potatoes / baked onion rings

21,00 €

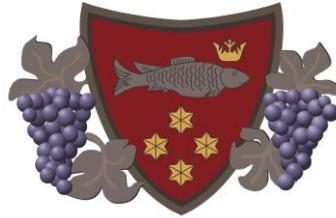
Barbarie Entenbrust mit süß-saurer Zimtsauce,
Rahmwirsing und Kartoffelpüree
Barbarie duck breast / sweet sour cinnamon sauce / creamy savoy cabbage /
mashed potatoe

23,50 €

Schweinefilet mit Specksauce, Bohnencassoulet
dazu frittierte Kartoffeln
pork fillet / bacon sauce / bean cassoulet / fried potatoes

21,00 €

(1)



RHEINHOTEL SCHULZ

Hirschragout in Portwein-Preiselbeersauce,
gebratenen Pilzen und Pappardelle

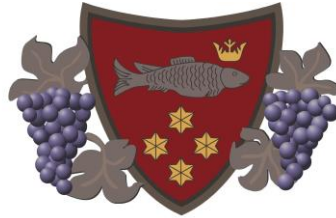
Venison ragout / port wine- cowberryjus / roasted mushroom /
pappardelle

19,50 €

Argentinisches Hüftsteak (300gr Rohgewicht) unter einer
Kräuterkruste, Kalbsjus, Wintergemüse mit Bratkartoffeln

argentine haunch steak (300g gross weight) / herb crust / veal jus /
vegetables / fried potatoes

26,50 €



RHEINHOTEL SCHULZ

Dessert

Crème Fraîche Mousse mit Apfelragout und Crumble

crème fraiche mousse / apple ragout / crumble

7,50 €

Bourbon-Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Schlagsahne

Vanilla ice / hot cherries / whipped cream

6,00 €

(1,2,5)

Schokoladenkuchen mit Gewürz-Ananas und Karamelleis

Chocolate cake / spice-pineapple / caramel ice cream

8,50 €

Käseauswahl

mit Trauben, Feigensenf und Brot

cheeseplate / grapes / figs mustard / bread

klein / small 7,50 €

groß / large 11,50 €