

RHEINHOTEL SCHULZ

Suppen / Soup

Rinder Consommé mit Wurzelgemüse dazu Petersilien-Flädle

beef consommé | root vegetables | parsely pancakes

8,00 €

Spargelcremesuppe

asparagus soup

8,00 €

Vorspeisen / Starters

Wachtelbrust & Keule

mit Jus, Selleriepüree dazu Belugalinsen

quail breast & leg | jus | celery puree | beluga lentils

16,50 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig-Trauben und Salat

Goat cheese au gratin | honey-grapes | salad

16,50 €

Himmel und Ääd „Rheinhotel Schulz“

gebackene Blutwurst (3,5), Röstzwiebeln, Apfelkompott
und Kartoffelpüree

baked black pudding | roasted onions | apple compote | mashed potatoes

16,00 €

Großer Salat in Frenchdressing

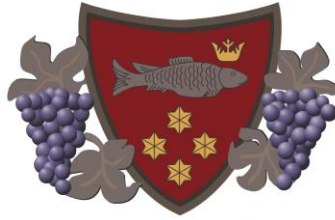
mit gebratenen Wildgarnelen und Parmesan

salad | french dressing | fried shrimps | parmesan cheese

16,50 €

Zusatzstoffe: 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat,
6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle

Speisekarte gültig ab 01.04.2023. Alle bisherigen Karten verlieren Ihre Gültigkeit.



RHEINHOTEL SCHULZ

Hauptgänge / Main Courses

Argentinisches Rib-Eye Steak an Sauce Béarnaise
serviert mit grünem Spargel und Meersalzkartoffeln
argentinian rib-eye steak | sauce béarnaise | green asparagus | sea salt potatoes
36,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Zitrone, Speckbratkartoffeln (3,5) dazu Beilagen-Salat
escalope from saddle of veal | lemon | bacon fried potatoes | side salad
26,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“
mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree
liver of veal „Berlin style“ | apple compote | mashed potatoes | roasted onions
25,50 €

Geschmortes Rinderschaukelstück
in Barolo-Jus, mit Champignons an Kartoffelpüree
braised beef scoop piece | barolo jus | mushrooms | mashed potatoes
26,50 €

Fisch nach Tagesangebot
fish of the day

Pasta & Vegetarisch / Pasta & vegetarian

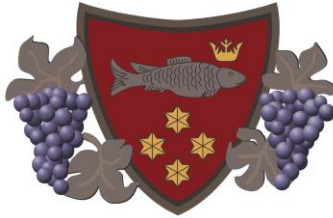
Aquarello Bio Risotto mit weißem & grünem Spargel
aquarello bio risotto | white & green asparagus
19,50 €

Trüffelravioli in Pilz-Nage mit Grana Padana
truffle ravioli | mushroom nage | grana padana
22,00 €

Tagliatelle mit Kalbs-Bolognese und Grana Padana
tagliatelle | veal bolognese sauce | Grana Padana
16,00 €

Zusatzstoffe: 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat,
6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle

Speisekarte gültig ab 01.04.2023. Alle bisherigen Karten verlieren Ihre Gültigkeit.



RHEINHOTEL SCHULZ

Dessert

Rhabarber-Tiramisu

rhubarb - tiramisu

4,00 €

Schokoladen-Mousse

chocolate-mousse

4,00 €

Crème Brûlée

4,00 €

Käseauswahl mit Trauben

cheese selection | grapes

10,00 €

Zusatzstoffe: 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat,
6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig, 9 = geschwärzt, 10 = enthält Phenylalaninquelle

Speisekarte gültig ab 01.04.2023. Alle bisherigen Karten verlieren Ihre Gültigkeit.