

RHEINHOTEL SCHULZ

Suppen / Soup

Rinder Consommé mit Wurzelgemüse dazu Petersilien-Flädle

beef consommé | root vegetables | parsely pancakes

8,00 €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

hokkaido-pumpkin cream soup

8,00 €

Vorspeisen / Starters

Rindercarpaccio mit Rucola und Grana Padana

beef carpaccio | rucola | grana padana

19,50 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig-Trauben und Salat

goat cheese au gratin | honey-grapes | salad

17,50 €

Himmel und Ääd „Rheinhotel Schulz“

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

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

17,00 €

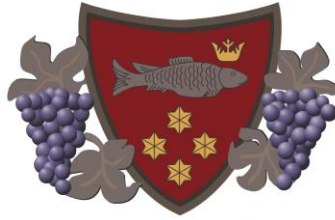
Großer Salat in Frenchdressing

mit gebratenen Wildgarnelen und Parmesan

salad | french dressing | fried shrimps | parmesan cheese

19,00 €

Speisekarte gültig ab 19.09.2023. Alle bisherigen Karten verlieren Ihre Gültigkeit.



RHEINHOTEL SCHULZ

Hauptgänge / Main Courses

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
an Orangensauce, serviert mit Rotkohl dazu Serviettenknödel
pink roasted barbarie duck breast | orange sauce | red cabbage | slices of dumplings
26,00 €

Rumpsteak dazu Café de Paris Butter,
Pommes Frites und einem Beilagensalat
beef steak | café de paris butter | fried potatoes | side salad
34,00 €

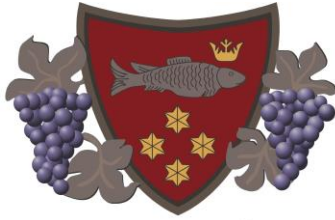
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Zitrone, Speckbratkartoffeln (3,5) dazu Beilagen-Salat
escalope from saddle of veal | lemon | bacon fried potatoes | side salad
26,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“
mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree
liver of veal „berlin style“ | apple compott | mashed potatoes | roasted onions
26,50 €

Wildragout in Portwein-Preiselbeersauce
dazu Apfelrotkohl sowie Serviettenknödel
wild ragout | port wine cranberry sauce | apple red cabbage | slices of dumplings
24,50 €

Gebratenes Zanderfilet
mit Meerrettichsauce auf Rote-Beete Risotto
fried fillet of pike-perch | horseradish sauce | red beet risotto
27,00 €

Speisekarte gültig ab 19.09.2023. Alle bisherigen Karten verlieren Ihre Gültigkeit.



RHEINHOTEL SCHULZ

Pasta & Vegetarisch / Pasta & vegetarian

Aquarello Bio Risotto mit Steinpilzen

aquarello bio risotto | porcini mushrooms

22,00 €

Tagliatelle mit Kalbsbolognaise, Grana Padana

tagliatelle | veal bolognaise sauce | grana padana

16,00 €

Kürbisravioli

mit Wurzelgemüse, Kirschtomaten, Grana Padana

pumkin ravioli | root vegetables | cherry tomatoes | grana padana

21,00 €

Dessert

Cremè Brûlée

5,00 €

Zwetschgen-Tiramisu

tiramisu with plums

5,00 €

Käseauswahl mit Trauben

cheese selection | grapes

12,00 €

Speisekarte gültig ab 19.09.2023. Alle bisherigen Karten verlieren Ihre Gültigkeit.