

**RHEINHOTEL SCHULZ**

### Suppen / Soup

Rinder Consommé mit Wurzelgemüse dazu Petersilien-Flädle

beef consommé | root vegetables | parsely pancakes

8,00 €

Cremesuppe von Pfifferlingen mit Schnittlauch

cream soup of chanterelles | chives

8,00 €

### Vorspeisen / Starters

Rindercarpaccio mit Ruccola, Parmesan dazu gebratene Pfifferlinge

beef carpaccio | rucola | parmesan cheese | roasted chanterelles

19,50 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig-Trauben und Salat

goat cheese au gratin | honey-grapes | salad

16,00 €

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

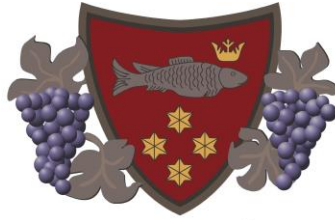
mit gebratenen Wildgarnelen und Parmesan

salad | french dressing | fried shrimps | parmesan cheese

18,00 €

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 21.06.2023. Alle bisherigen Karten verlieren Ihre Gültigkeit.**



**RHEINHOTEL SCHULZ**

## Hauptgänge / Main Courses

Argentinisches Rumpsteak (300 gr)  
dazu Café de Paris Butter, Schalenkartoffeln mit  
Schnittlauch-Crème-Frâiche und einem Beilagensalat  
argentine rump steak (300 gr) | café de paris butter | peeled potatoes |  
chive crème-frâiche | side salad  
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  
27,50 €

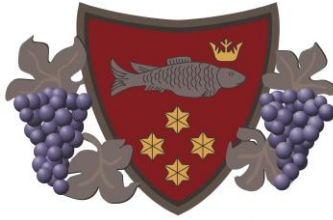
Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Apfelkompott, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree  
liver of veal „berlin style“ | apple compott | mashed potatoes | roasted onions  
26,50 €

Geschmortes Rinderschaukelstück  
in Barolo-Jus, mit Pfifferlingsgnocchi dazu sautierte Pfifferlinge  
braised beef scoop piece | barolo jus | chanterelle gnocchi | sautéed chanterelles  
27,50 €

Gebratenes Doradenfilet mit Zitronenjus,  
an grünem Spargel dazu Meersalzkartoffeln  
fried fillet of gilthead | lemon jus | green asparagus | sea salt potatoes  
29,50 €

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 21.06.2023. Alle bisherigen Karten verlieren Ihre Gültigkeit.**



**RHEINHOTEL SCHULZ**

**Pasta & Vegetarisch / Pasta & vegetarian**

Aquarello Bio Risotto mit Pfifferlingen, altem Sherry und Grana Padano  
aquarello bio risotto | chanterelles | aged sherry | grana padano  
21,00 €

Pfifferlingnocchi mit frischen Pfifferlingen in Gemüse-  
chanterelle gnocchi | fresh chanterelles | vegetable sauce  
20,00 €

Gemmeli mit Kalbs-Bolognese und Grana Padano  
gemmeli | veal bolognese sauce | grana padano  
16,00 €

**Dessert**

Cremè Brûlée  
5,00 €

Vanille Panna Cotta mit Passionsfruchtmark  
vanilla panna cotta | passion fruit puree  
5,00 €

Erdbeer Eisbecher  
strawberry ice cream  
7,50 €

Käseauswahl mit Trauben  
cheese selection | grapes  
12,00 €

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 21.06.2023. Alle bisherigen Karten verlieren Ihre Gültigkeit.**