

RHEINHOTEL SCHULZ

Suppen / Soup

Rinder Consommé mit Wurzelgemüse & Petersilienflädle

beef consommé | root vegetables & strip of pancake

6,50 €

Mittelmeergemüseschaumsuppe mit nativem Olivenöl und Croûtons

mediterranean vegetable foam soup | virgin olive oil | croûtons

6,50 €

Vorspeisen / Starters

Rindercarpaccio mit Olivenöl, Ruccola und Grana Padana

beef carpaccio | olive oil | arugula | grana padana

16,00 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Bruchhausener Honig,

Trauben und Sommersalat

goat cheese au gratin | honey | grapes | summer salad

16,00 €

Sommersalat mit italienischem Dressing und Grana Padana

dazu Maishähnchenbrust

summer salad | grana padana | corn fed chicken breast

17,50 €

Hauptgänge / Main Courses

Pfifferling-Ragout in Thymianrahm mit Serviettenknödel

chanterelles ragout | thyme cream | dumplings

15,50 €

Tagliatelle mit Kalbs-Bolognese und Grana Padana

tagliatelle | veal bolognese | grana padana

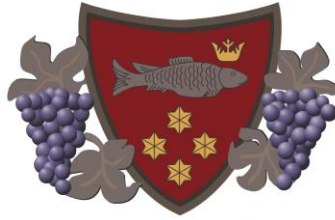
17,00 €

Aquarello Bio Risotto

mit Zitronenthymian und Pfifferlingen

aquarello bio risotto | lemon thyme | chanterelles

18,50 €



RHEINHOTEL SCHULZ

Boeuf Bourguignon

(Geschmorte Rinderschulter in Burgundersauce
mit Speck, Pfifferlingen und Schalotten),
Kartoffelpüree und Beilagensalat

boeuf bourguignon | bacon | chanterelles | onion | mashed potatoes | salad
22,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Zitrone, Speck-Bratkartoffeln dazu Salat
escalope of veal | lemon | bacon-fried potatoes | salad

22,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree
veal liver | apple | mashed potatoes | roasted onions

22,50 €

Gegrilltes Doradenfilet mit Zitronenbutter grünem Spargel und la ratte Kartoffeln

grilled gilthead fillet | lemon butter | green asparagus | la ratte potatoes
25,50 €

Argentinisches Rumpsteak mit „Café de Paris Butter“ mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

argentinian rump steak | café de paris butter | mediterranean vegetables | rosemary potatoes
27,50 €

Dessert

Vanille Panna cotta mit Himbeermark

vanilla panna cotta | raspberry puree

6,50 €

Eingelegter weißer Bergpfirsich

mit Fruchtsorbet dazu Mandelsabayon

pickled white mountain peach | fruit sorbet | almond sabayon

8,50 €