

RHEINHOTEL SCHULZ

Suppen

Rinderconsommé mit Wurzelgemüse & Petersilienflädle

beef consomme | root vegetables | parsley fillets

6,50 €

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Kürbiskern-Öl

Pumpkin ginger soup | pumpkin seed oil

6,50 €

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit Rotweinbirne & Blattsalaten

Gratinated goat cheese | red wine pear | leaf salads

(2)

14,50 €

Entenstopfleber-Parfait mit Portweingelee & Quittenkompott

Duck foie gras parfait | port wine jelly | quince compote

(2)

18,50 €

Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing mit gegrilltem Schweinebauch

Lamb`s lettuce | potato bacon dressing | grilled pork belly

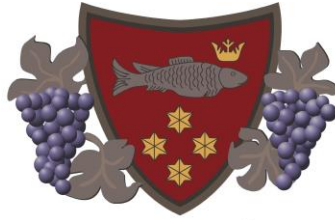
(2,3)

16,50 €

Rindertartar

Beef tartare

17,50 €



RHEINHOTEL SCHULZ

Vegetarisch & Fisch

Aquarello Risotto mit Waldpilzen & altem Sherry

Aquarello Risotto | Chanterelles | old sherry

(2)

17,50 €

Kürbisravioli mit Pinienkernen in Blutorangennage

Pumpkin ravioli | pine nuts | blood oranges nage

16,50 €

Frischer Fisch nach Tagesangebot

Fresh fish according to the daily offer

Fleisch & Klassiker

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Kalbsbolognese & Grana Padano

Homemade potato gnocchi | veal bolognese | Grana Padano

16,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Zitrone & Speck-Bratkartoffeln & gemischtem Salat

Escalope of veal | lemon | lukewarm potato-cucumber-salad

(2)

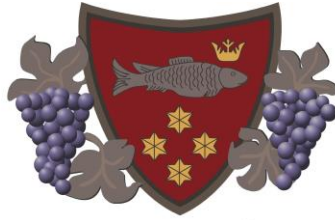
21,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Äpfeln, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree

veal liver | mashed potatoes | baked onion rings

21,50 €



RHEINHOTEL SCHULZ

Fleisch & Klassiker

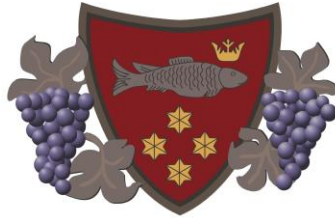
Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce
mit Mandeln, Apfelrotkohl, dazu Kartoffelknödel
braised beef | potato dumplings | red cabbage with apples | raisins sauce | almonds
(2)
22,00 €

Barbarie Entenbrust in Orangen-Pfeffer-Sauce,
dazu Rahmwirsing & Kartoffelpüree
barbarie duck breast | orange pepper sauce | savoy | mashed potatoes
19,50 €

Hirschragout in Portwein-Preiselbeer-Sauce
mit gebratenen Waldpilzen & Pappardelle
deer ragout | port wine cranberry sauce | fried mushrooms | pappardelle
(2)
18,50 €

Argentinisches Rinderfilet „Rossini“
mit Madeira-Trüffel-Jus, Entenstopfleber, Marktgemüse & Kartoffelpüree
argentine rump steak | madeira truffle jus | duck foie gras | vegetables | mashed potatoes
36,50 €

Chateaubriand „Rheinhotel Schulz“
ab 2 Personen
am Stück gebraten (30min Vorfreude)
mit Sauce Bèarnaise und Madeirajus,
Saisongemüse, Kartoffelgratin und Belgische Pommes frites
Sauce Bèarnaise | madeira jus | seasonal vegetables |
potatoe gratin and pommes frites
38,00 € pro Person



RHEINHOTEL SCHULZ

Dessert

Mirabellen-Tiramisu

Mirabelle tiramisu

(6)

7,00 €

Mousse au Chocolat

(6)

7,00 €

Bourbon-Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Schlagsahne

Bourbon Vanilla ice cream | hot cherries | cream

7,00 €

Crêpes Suzette

mit hausgemachtem Vanilleeis

(ab 2 Personen)

Crêpes suzette | homemade vanilla ice cream

10,50 € pro Person | per person

Käseauswahl

mit Weintrauben, Feigensenf und Brot

selection of cheeses | grapes | figs mustard | bread

klein / small 8,50 €

groß / large 13,50 €