

RHEINHOTEL SCHULZ

Suppen / Soup

Rinder Consommé mit Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen
beef consommé | root vegetables | pancake strips
6,50 €

Tomatisierter Fischeintopf mit Gremolata
Tomatized fish stew | gremolata
7,50 €

Vorspeisen / Starters

Rindercarpaccio mit Rucola und Grana Padano
Beef carpaccio | arugula | grana padano
15,00 €

Großer Sommersalat mit Honigtrauben und gratiniertem Ziegenkäse
summer salad | honey grapes | goat cheese au gratin
15,00 €

Sommersalat mit gebratenen Wildgarnelen und Knoblauchmayonaise
Summer salad | fried wild prawns | garlic mayonnaise
16,50 €

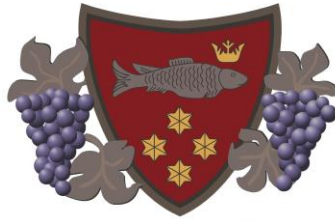
Beilagensalat
side salad
6,50 €

Hauptgänge / Main Courses

Rumpsteak mit „Café de Paris Butter“, Pommes Frites und Beilagensalat
rump steak | café de paris butter | french fries | side salad
27,50 €

Geschmorte Lammschulter in Kräuterjus,
dazu Speckbohnen (2,3) und cremige Polenta
braised shoulder of lamb | herb sauce | bacon beans | creamy polenta
22,50 €

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



RHEINHOTEL SCHULZ

Gebratenes Zanderfilet

mit geschmorten Kirschtomaten und Spinat-Risotto
fried fillet of pikeperch | braised cherry tomatoes | spinach risotto

25,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Zitrone, Speckbratkartoffeln (2,3) dazu Beilagensalat
escalope of veal | lemon | bacon fried potatoes | side salad

22,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“

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

21,50 €

Pasta & Vegetarisch / Pasta & Vegetarian

Orecchiette mit Baby Spinat Kirschtomaten und Grana Padano

orecchiette | baby spinach cherry tomatoes | grana padano

13,50 €

Tagliatelle mit Kalbsbolognese, Wurzelgemüse und Grana Padano

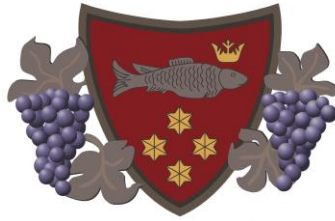
tagliatelle | veal bolognese | root vegetables | grana padano

15,50 €

Aquarello Bio-Risotto mit Pfifferlingen und Zitronenthymian

aquarello organic risotto | chanterelles | lemon thyme

17,50 €



RHEINHOTEL SCHULZ

Dessert

Cremé Brûlée

6,00 €

Vanille Panna Cotta mit Himbeermark

Vanilla panna cotta with raspberry pulp

6,00 €

Vanilleeis ^(1,4,6)

mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

Vanilla ice cream, strawberries, whipped cream

6,00 €