

RHEIN LAHN HOTEL

Hotelrestaurant · Klassische deutsche Küche
Hotel Restaurant · Classic German Cuisine

VORSPEISEN · STARTERS

Tagessuppe – Soup of the day (A,G) – 7,50 €

Gulaschsuppe mit Bauernbrot – Goulash soup with farmhouse bread (A,G) – 9,80 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage – Beef consommé with garnish (A,C) – 7,90 €

Gemischter Salat – Mixed salad (A,G) – 10,90 €

Karotten- & Gurkendip mit Brot – Carrot & cucumber dip with bread (A,G) – 5,50 €

Tomate Mozzarella mit Basilikumsoße – Tomato mozzarella with basil sauce (G) – 9,50 €

KLASSIKER · CLASSICS

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder Bratkartoffeln & Salat – Viennese-style schnitzel with fries or fried potatoes (A,C,G) – 18,90 €

Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsoße – Hunter-style schnitzel with mushroom cream sauce (A,C,G) – 20,90 €

Bratwurst mit Sauerkraut & Kartoffelpüree – Grilled sausage with sauerkraut & mashed potatoes (A,G) – 15,90 €

Rheinischer Sauerbraten mit Klößen & Rotkohl – Rhenish marinated beef with dumplings & red cabbage (A,G,L) – 23,90 €

Rinderroulade mit Rotkohl & Salzkartoffeln – Beef roulade with red cabbage & boiled potatoes (A,G,L) – 25,90 €

Hamburger mit Pommes – Hamburger with fries (A,C,G) – 14,90 €

Nudeln mit Champignon-Sahne-Soße – Pasta with mushroom cream sauce (A,G) – 13,90 €

FLEISCHGERICHTE · MEAT DISHES

Hähnchenbrust vom Grill mit Rahmsoße & Kartoffelpüree – Grilled chicken breast with cream sauce & mashed potatoes (A,G) – 18,90 €

Schweinefilet in Pfefferrahmsoße mit Spätzle – Pork fillet in pepper cream sauce with spaetzle (A,G) – 24,90 €

FISCHGERICHTE · FISH DISHES

Forelle Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln – Pan-fried trout with parsley potatoes (A,D,G) – 26,90 €

Zanderfilet auf Rahmwirsing – Pike-perch fillet with creamed savoy cabbage (A,D,G) – 28,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE · VEGETARIAN

Käsespätzle mit Röstzwiebeln – Cheese spaetzle with fried onions (A,G) – 17,90 €

Pilzrahmragout mit Serviettenknödeln – Creamy mushroom ragout with bread dumplings (A,G) – 18,90 €

Flammkuchen klassisch oder vegetarisch – Tarte flambée classic or vegetarian (A,G) – 15,90 €

EXTRAS

Pommes – Fries (A) – 4,90 €

Nuggets 6 Stück – 6 chicken nuggets (A,C,G) – 4,90 €

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesoße – Apple strudel with vanilla sauce (A,G) – 9,50 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus – Shredded pancake with apple compote (A,G,C) – 10,90 €

Rote Grütze mit Vanillesoße – Red berry compote with vanilla sauce (G) – 8,90 €

Schokoladenmousse – Chocolate mousse (G) – 9,90 €

ALLERGENE · ALLERGENS

A = Glutenhaltiges Getreide · Cereals containing gluten

C = Ei · Egg

D = Fisch · Fish

G = Milch / Laktose · Milk / lactose

L = Sellerie · Celery