



RHEIN-HOTEL

WINE-LOUNGE | RESTAURANT | TAGUNGEN
RHEIN-TERRASSE | CATERING | WEINKELLER

MEINE EMPFEHLUNGEN

MY DAILY SPECIALS

CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL VOM URSPRUNGS-SCHWEIN ^{a (Weizen), g, i, n} -aus bäuerlicher, artgerechter Aufzucht-, mit knusprigen Pommes frites Escalop of grain fed porc with brown creamy mushroomsauce and crispy french fries	16.90 €
1 PORTION (1 PFUND—CA. 8-10 STANGEN) HEIMISCHER STANGENSPEGEL ^g mit Kartoffeln und zerlassener Butter ... 1 pound fresh asparagus (ca. 8-10 pieces) with potatoes and melted butter ...	29.90 €
... MIT GEKOCHTEM SCHINKEN ⁿ ... with ham	+ 7.90 €
... MIT WIENER KALBSCHNITZEL ^{a (Weizen), c, g} ... with Wiener Schnitzel of veal	+ 13.90 €
STANGENSPEGEL "ROTER HANG" ^{a (Weizen), c, g, n} in Weinteig gebacken, mit rheinhessischem Knochenschinken und Bärlauch-Sauerrahm Asparagus "red hill" deep fried in a winedough with regional ham and bear's garlic-cream	23.90 €
SEEZUNGE „MÜLLERIN“ ^{a (Weizen, Gerste), d, g, i, n} -aus nachhaltiger Fischerei-, mit Salzkartoffeln vom Bauer Ernst Sole „Meunière“ with salt potatoes	36.90 €

KLASSIKER

CLASSICS

SALAT-VARIATION ^{i, j, (g)} mit unseren 2 Dressings, Ciabatta Salad-variation with our 2 dressings, ciabatta	<i>mit Trüffelhonig gratiniertem Ziegenkäse</i> <i>with gratinated goatcheese with truffle honey</i>	15.90 €
	<i>mit gebratener, französischer Mais-Poulardenbrust</i> <i>with grilled breast of cornfed poultry</i>	18.90 €
RINDER-FILETSPITZEN ^{a (Weizen), g, i, n} mit Champignons in Estragon-Rahm, Kartoffel-Püree Stripes of fillet of beef with mushrooms in tarragon-creamsauce, mashed potatoes		23.90 €
ORIGINAL WIENER KALBSCHNITZEL ^{a (Weizen), c, g, i} mit Bratkartoffeln, Zitrone Wiener Schnitzel of veal with sautéed potatoes, lemon		22.90 €
		^{1/2} 16.90 €
TOURNEO VOM RINDERFILET „ROSSINI-STYLE“ ^{i, j, n} mit französischer Entenstopfleber, Trüffel-Portweinsauce, grüner Spargel Tournedo „Rossini-Style“ Medaillon of fillet of beef with french duckliver, truffle-portwinesauce, green asparagus		29.90 €

Für Ihre Tisch-Vorbestellung bedanken wir uns mit einem
Gruß aus der Küche bei Ihnen.

VORSPEISEN

APPETIZERS

SPARGEL-CRÈMESUPPE ^a (Weizen), ^g Creamsoup of asparagus		6.90 €
NIERSTEINER SILVANER-KARTOFFELSUPPE ^a (Weizen), ^g , ⁱ , ⁿ mit Trüffel-Crôutons und getrocknetem Knochenschinken	1/2	9.90 € 6.90 €
HAUSGEBEIZTER LACHS ^d , ⁿ aus der Orangen-Dill-Beize, Zitrone	1/2	16.90 € 11.90 €
Orange-dill-homemarinated salmon, lemon		

UNBEDINGT ZUR PERIGORD-ENTENLEBER PROBIEREN

DO NOT MISS TO TRY WITH THE PERIGORD-DUCKLIVER



2016 RIESLING Q. M. P. EISWEIN | WEINGUT GRÖHL 5cl 13 €

FRISCHE FRANZÖSISCHE PERIGORD-ENTENLEBER ⁿ leicht gebraten, rheinhessische Weinbergspfirsiche und Balsamico-Honig-Glace	1 Scheibe	18.90 €
	2 Scheiben	28.90 €
Fresh duckliver from Perigord lightly grilled, with red vineyard peaches, Balsamico-honeysauce		



OTTO
GOURMET

PATA NEGRA BELLOTA SCHINKEN SANCHEZ R. CARVAJAL, JABUGO von reinrassigen iberischen Schwarzfuß-Schweinen	1/2	30.90 € 20.90 €
von Hand geschnitten, katalanisches Brot, Oliven Pata Negra Bellota Ham Sanchez R. Carvajal, Jabugo from iberian blackfoot-pigs thinly sliced, catalanian bread, olives		

THE ULTIMATE LIFESTYLE

CAVIAR & CHAMPAGNE

CAVIAR
HOUSE
&
PRUNIER

CAVIAR „PRUNIER“ SINGLE SHOT (10G) ^d , ^g & LOUIS ROEDERER ⁿ BRUT 0,1L	39.90 €
-vom Baerii Stör, zarte Textur, kleines dunkles Korn, leicht gesalzen, komplex im Geschmack- mit Kessel-Meersalz-Chips, Zitrone und Crème fraîche	
Champagne Louis Roederer 0,1l and 10g caviar „Prunier“ from the Baerii surgeon, sea salt chips, lemon, crème fraîche	

WEISEN SIE UNS BITTE BEREITS VOR/BEI BESTELLUNG AUF EVTL. ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN HIN.
GERNE ERTEILEN WIR AUSKUNFT. EINE VOLLSTÄNDIGE LISTE DER ALLERGENE LIEGT AUF NACHFRAGE BEREIT.

FOLGENDE ALLERGENE KÖNNEN IN UNSEREN SPEISEN ENTHALTEN SEIN:

Glutenhaltiges Getreide ^a, Krebstiere ^b, Eier ^c, Fisch ^d, Erdnüsse ^e, Soja ^f, Milch ^g, Schalenfrüchte ^h,
Sellerie ⁱ, Senf ^j, Sesam ^k, Lupinen ^l, Weichtiere ^m, Schwefeldioxid und Sulfite ⁿ



...WO QUALITÄT GENIEßEN TRADITION HAT!

KÜCHE 12.30 UHR BIS 21.00 UHR | ÖFFNUNGSZEIT BIS CA. 22.00 UHR UND NACH VEREINBARUNG.

STEAKS & TATAR

STEAKS & TATAR

FILETSTEAK ^{i,j,n} VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND

Filletsteak of argentinian Angusbeef

LADY'S CUT

CA. 150G ROHG.

23.90 €

MEN'S CUT

CA. 250G ROHG.

34.90 €

Zu den Steaks kommt unser selbstgezogener Rotwein-Fleischfond und handgemachte Senfsorten von der Monschauer Mühle, Ciabatta auf Wunsch.

With our steaks we'll serve our homemade redwinesauce and mustard from the Monschau-Mill, Ciabatta upon request.

CAVIAR
HOUSE
&
PRUNIER

ANGEMACHTES TATAR ^{c,g,j,n} VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND

25.90 €

mit knusprigen Pommes frites

Marinated tatar of argentinian Angusbeef with crunchy french fries

...mit Caviar „Prunier“ Single shot (10g) ^d + 19.90 €

...with Caviar „Prunier“ Single shot (10g)

FLEISCH VOM TRANCHIERBRETT

FROM THE CARVINGBOARD

CHATEAUBRIAND (CA. 400G ROHG.) ^{i,j,n}

vom argentinischen Angus-Rinderfilet

Chateaubriand for 1 or 2 of argentinian Angusbeef

für 1 Person

55.90 €

für 2 Personen

59.90 €

DAZU:

1 PORTION (1 PFUND—CA. 8-10 STANGEN) HEIMISCHER STANGENSPEGEL

+ 22.90 €

mit zerlassener Butter

Zu den Steaks kommt unser selbstgezogener Rotwein-Fleischfond und handgemachte Senfsorten von der Monschauer Mühle, Ciabatta auf Wunsch.

With our steaks we'll serve our homemade redwinesauce and mustard from the Monschau-Mill, Ciabatta upon request.

EXTRA BEILAGEN

SIDE ORDERS

(NUR IN VERBINDUNG MIT EINEM GERICHT, SONST +2.50 € P.P.) (ONLY IN COMBINATION WITH A DISH, OTHERWISE +2.50 € P.P.)

KRÄUTERBUTTER, MAYONNAISE ^{c,g,i,j,n} JE 1.90 €

Herbutter, Mayonnaise

KNUSPRIGE POMMES FRITES

2.90 €

Crispy french fries

PFEFFERRAHMSAUCE ^{a (Weizen), g,i,n} 3.90 €

Peppersauce

KARTOFFELN

3.90 €

potatoes

SCE. HOLLANDAISE / BEARNAISE ^{c,g,n} JE 4.90 €

Sauce Hollandaise / Bearnaise

BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN

3.90 €

Sautéed potatoes with onions

BEILAGENSALAT, HAUSDRESSING ^{i,j} 6.50 €

Mixed sidesalad with dressing

GRÜNER SPARGEL MIT FLEUR DE SEL

9.90 €

Green asparagus with Fleur de sel

MARKTGEMÜSE ^g 7.90 €

vegetables of the day

BEILAGEN-ÄNDERUNG

Differenz +1.50 €

Change of garnish

COUVERT

2.50 €

Cover

BUSINESS-LUNCH (MO-FR^{12.30 Uhr bis 14.30 Uhr})

BUSINESS LUNCH (MO-FR^{12.30 pm to 2.30 pm})

SCHWEINERÜCKEN-STEAK VOM URSPRUNGSSCHWEIN ^g mit Tomate, Kräutern und Mozzarella überbacken, Pommes frites inclusive 1 Mineralwasser 0,25l und einem Kaffee nach Wahl Steak of regional cornfed pork gratinated with tomatoe, herbs and mozzarella, french fries including 1 mineral water 0,25l and 1 coffee at your choice	19.90 €
--	---------

KLEINIGKEITEN & WEINBEGLEITER

SNACKS

TÜTE BIO-KESSEL-CHIPS MIT MEERSALZ Bag of potatochips with seasalt	45G	3.90 €
KNUSPRIGE TRÜFFEL-POMMES FRITES mit Meersalz Crispy french fries with truffle and seasalt		6.90 €
OFENFRISCHER FLAMMKUCHEN ^{a (Weizen), g, i} mit Schinken, Lauch und Zwiebeln Ovenfresh Tarte flambée <i>with ham, leek and onions</i>		12.90 €
PIZZA „MARGHERITA“ ^{a (Weizen), g, i} mit Tomate und Mozzarella Pizza „Margherita“ with tomatoe and mozzarella		12.90 €
FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE ^{g, h (Mandeln), n} gratiniert, mit feinen Rotweinschalotten, Trüffel-Honig und Mandelsplittern French Goatcheese gratinated, with redwine onion confit, truffle honey and almond slices		14.50 €

LIEBE GÄSTE,

Nachhaltigkeit ist in unserer Zeit ein wichtiges Thema, welchem wir unsere volle Aufmerksamkeit schenken möchten. Unsere Zielausrichtung verstehen wir seit Generationen nicht als ein rein lokales Konzept oder als Betrieb, der „Nose to Tail“ zu 100% garantieren kann, gleichwohl achten wir bei der Wahl unserer Produkte und Lieferanten auf Transparenz und Verantwortung unserer Umwelt gegenüber.

Unsere gewachsene Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern ist uns ein besonderes Anliegen, genauso wie mit Menschen, die in anderen Regionen hervorragende Überzeugungsarbeit leisten.

Die langjährige Kooperation mit Mikroanbietern möchten wir weiter fördern, ausbauen und in unser Konzept einbinden.

Hierfür nutzen wir vorrangig unsere **Empfehlungen**, da wir idealistisch arbeitende Produzenten nicht über zu große Abnahmemengen zu einer Verwässerung ihrer Prinzipien zwingen möchten.

DESSERTS

DESSERTS

3 PRALINEN UND EIN KRÄFTIGER ESPRESSO ^{e, f, g, h} mit einem Schuss feinem Tresterbrand 3 pralines and a strong espresso with a dash of fine regional Riesling-Grappa	9.50 €
PARFAIT VON KOKOSNUSS, WEISSER SCHOKOLADE UND LIMETTE ^{c, g, n} mit frischen Beeren-Früchten Parfait of coconut, white chocolate and lime with fresh seasonal berries	11.90 €
HALBGEBACKENER VALRHÔNA SCHOKOLADEN-BISQUIT ^{a, c, g, n} mit frischen Beeren-Früchten, Basilikum-Eiskrem Warm melting chocolate cake of Valrhôna chocolate, fresh seasonal berries, basil icecream	14.90 €
CHAMPAGNER-SORBET ^{c, n} erfrischendes Fruchtsorbet mit einem Schluck Louis Roederer Champagner Champagne-Sorbet invigorating fruitsorbet with a splash of Louis Roederer Champagne	15.90 €

Bei separater Bestellung gewähren Sie uns bitte eine Zubereitungszeit von ca. 20 Minuten.

When ordering a dessert separately please allow a preparation time of approx. 20 minutes.

ZUM DESSERT UND KÄSE, ODER AUCH ALLEINE EIN GENUSS...

WITH DESSERT AND CHEESE, OR ON ITS OWN...



**TAYLOR'S
PORT**

RIESLING AUSLESE ⁿ	5cl	3.50 €
TAYLOR'S SELECT RESERVE PORT ⁿ	5cl	6.95 €
AUSGEWÄHLTE DIGESTIFS VOM SPIRITUOSENWAGEN ⁿ Selected Digestifs from the trolley	4cl	ab 4.90 €

KÄSE VOM AFFINEUR

AFFINATED CHEESES



KUHRÖHMILCHKÄSE | CAMEMBERT AOC ^{g, n}

Raw cow's milk cheese | Camembert AOC

3-4 Wochen gereift, 3x wöchentlich gewaschen, vollmundiger Geschmack



SCHAFSRÖHMILCHKÄSE | ROQUEFORT SÉLECTION AOC ^{g, n}

Raw Sheep's milk cheese | Roquefort Sélection AOC

französischer Edelpilzkäse aus den Pyrenäen, kräftiger Teig



KUHMILCH-HARTKÄSE | ORIGINAL REYPENAEAR GOUDA ^{g, n} — **LAKTOSEFREI**

Cow's milk hard cheese | Original Reypenaar Gouda—laktose-free

aus Holland, VSOP-24 Monate gereift, würzig, mit feinen Salzkristallen

(ca.50g)

(ca.100g)

(ca.150g)

„SOLO“ - 1 SORTE 8.90 € | „PETIT“ - 2 SORTEN 12.90 € | „GRAND“ - 3 SORTEN 16.90 €

„solo“ - 1 sort 8.90 €

| „petit“ - 2 sorts 12.90 €

| „grand“ - 3 sorts 16.90 €

Zum Käse kommen Brot, Butter, Feigensenf und Oliven.

We'll serve bread, butter, figue mustard and olives with the cheese.