



RHEIN-HOTEL

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

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.

MEINE EMPFEHLUNGEN

MY DAILY SPECIALS

FRISCHE PFIFFERLINGE <small>a (Weizen), c, g, i, n</small> in Kräuterrahm, Serviettenknödel <small>Fresh chanterelles in herbcreamsauce, sliced breaddumplings</small>	14.90 €
CHAMPIGNON-RAHMSCHNITZEL VOM URSPRUNGS-SCHWEIN <small>a (Weizen), g, i, n</small> -aus bäuerlicher, artgerechter Aufzucht-, mit knusprigen Pommes frites <small>Escalop of grain fed porc with brown creamy mushroomsauce and crispy french fries</small>	16.90 €
GANZE ARTISCHOCKE „PRINCE DE BRETAGNE“ <small>i, j, n</small> kalt oder warm mit 2 Dips <small>Whole artichoke „Prince de Bretagne“ cold or warm with 2 dips</small>	17.90 €
TOURNEDO VOM RINDERFILET „ROSSINI-STYLE“ <small>i, j, n</small> mit französischer Entenstopfleber, Trüffel-Portweinsauce, grüner Spargel <small>Tournedo „Rossini-Style“ Medaillon of fillet of beef with french duckliver, truffle-portwinesauce, green asparagus</small>	29.90 €
SEEZUNGE „MÜLLERIN“ <small>a (Weizen, Gerste), d, g, i, n</small> -aus nachhaltiger Fischerei-, mit Salzkartoffeln vom Bauer Ernst <small>Sole „Meunière“ with salt potatoes</small>	36.90 €

VORSPEISEN

APPETIZERS

NIERSTEINER SILVANER-KARTOFFELSUPPE ^a (Weizen), g, i, n mit Crôutons Niersteiner Silvaner potatoesoup with crôutons	7.90 €
GAZPACHO „ANDALUZ“ ^a (Weizen), n Cold spanish vegetable soup	10.90 €
	<i>...mit gebratenen Königscrevetten am Spieß</i> ^d + 5.90 € ...with a pinch of small prawns
HAUSGEBEIZTER LACHS ^{d, n} aus der Orangen-Dill-Beize, Zitrone Orange-dill-homemarinated salmon, lemon	16.90 € 1/2 11.90 €

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 Fresh duckliver from Perigord lightly grilled, with red vineyard peaches, Balsamico-honeysauce	1 Scheibe 18.90 € 2 Scheiben 28.90 €
---	---



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

THE ULTIMATE LIFESTYLE

CAVIAR & CHAMPAGNE

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.

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 19.90 €
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

KLASSIKER

CLASSICS

PASTA^a (Weizen), c, n 12.90 €

mit Champignons, Kirschtomaten und Zwiebellauch, Bio-Limonen-Olivenöl
Pasta with mushrooms, cherrytomatoes and young leek, organic lemon-oliveoil

...mit gebratenen Königscrevetten am Spieß^d + 5.90 €
...with a pinch of small prawns

SALAT-VARIATION^{i, j, (g)}

mit unseren 2 Dressings, Ciabatta
Salad-variation with our 2 dressings, ciabatta

mit Trüffelhonig gratiniertem Ziegenkäse 15.90 €
with gratinated goatcheese with truffle honey

mit gebratener, französischer Mais-Poulardenbrust 18.90 €
with grilled breast of cornfed poultry

RINDER-FILETSPITZEN^a (Weizen), g, i, n

mit Pfifferlingen in Estragon-Rahm, Kartoffel-Pürée

Stripes of fillet of beef with chanterelles 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

^{1/2} 16.90 €

22.90 €

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 €

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

vom argentinischen Angus-Rinderfilet

Chateaubriand for 1 or 2 of argentinian Angusbeef

für 1 Person

CA. 400G ROHG.

55.90 €

für 2 Personen

CA. 400G ROHG.

59.90 €

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.

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

mit knusprigen Pommes frites

Marinated tatar of argentinian Angusbeef with crunchy french fries

25.90 €

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

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

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 with ham, leek and onions		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 €

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 Crispy french fries	2.90 €
PFEFFERRAHMSAUCE ^{a (Weizen), g, i, n} 3.90 € Peppersauce	BRATKARTOFFELN MIT ZWIEBELN Sauté potatoes with onions	3.90 €
SCE. HOLLANDAISE / BEARNAISE ^{c, g, n} JE 4.90 € Sauce Hollandaise / Bearnaise	BEILAGENSALAT, HAUSDRESSING ^{i, j} Mixed sidesalad with dressing	6.50 €
GRÜNER SPARGEL MIT FLEUR DE SEL 9.90 € Green asparagus with Fleur de sel	MARKTGEMÜSE ^g vegetables of the day	7.90 €
BEILAGEN-ÄNDERUNG Differenz +1.50 € Change of garnish	COUVERT Cover	2.50 €

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.

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.