

Den Sommer am Rhein genießen

Aperitiv

Aperol Spritz - Hugo - Aperol Maracuja

5,50

Caipirinha Cocktail

6,00

Vorspeise

Caesar Salat

Ceasar Dressing, Römersalat, Croûtons, Parmesan
gegrillte Hähnchenbrustfilet

14,00

Mix Tapas -Platte

Datteln im Speck, Champignons, Gambas,
geräuchertem Lachs, Pimientos

Auberginen, Melone Schinken & Zucchini

Frittierte Sardellen, Oliven & Alioli

13,00

Melone mit Serrano Schinken

8,50

Gebratene Pimientos de Padron

mit Meersalz

6,50

Großer Sommersalat

mit gegrillten Roastbeefstreifen & Pfifferlingen,

Tomaten & Parmesan

15,50

Hauptgericht

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“

mit gerösteten Pfifferlingen

dazu Bratkartoffeln und Salat

18,50

Schweinemedallions auf gerösteten

Pfifferlingen, dazu Kroketten und Salat

23,50

Spaghetti Pfifferlinge

in Knoblauchöl

14,50

Hähnchenbrust „Pfifferlingen“

dazu Tagliatelle

19,50

Argentinisches Black Angus Rinderfilet

mit gerösteten

Pfifferlingen, dazu Bratkartoffeln

29,50

Risotto

von Pfifferlingen,

Parmesan und Rucola

15,50

Neue - Matjes Doppelfilet

Bratkartoffeln und Prinzesböhnchen,
rote Zwiebeln und Preiselbeer-Sahneeretic

14,50

Variation von

Neuen Matjes & Geräucherten Lachs

rote Zwiebeln, Bratkartoffeln und

Preiselbeer - Sahneeretic

14,50

Gegrillte „Mittelmeer Dorade“

Salzkartoffeln und Salat

18,50

Lachsfilet „gegrillt“

auf Blattspinat dazu Bratkartoffeln

20,50

Dessert

Crema Catalana

mit frischen Erdbeeren und Sahne

6,50

Frische Erdbeeren

auf Vanilleeis und Sahne

6,50

Warmes Schokosoufflé

mit Vanilleeis

6,50

Weinempfehlung

Espenhof Grauburgunder

Ein wunderbar fruchtiges Bouquet mit animierender
Aromavielfalt von gelben Äpfeln, Pfirsich und Honigmelone, die
einhergehen mit Nuancen von Pistazie und Kokos.

0,20l 6,50

Bierempfehlung

Warsteiner Sunrise

5,2% vol Orangen und Granatapfel-Flavour

0,33l 3,00

Original San Miguel vom Fass

0,30l 3,00

0,50l 4,90

Original Bayerisch Festbier, vom Fass

König Ludwig Hell

0,30l 3,00

0,50l 4,90

Alle Preise inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer

The summer enjoy on the Rhine

Starter

Caesar salad
Caesar dressing, romaine lettuce, croutons,
parmesan grilled chicken breast fillet

14.00

Great summer salad

with grilled roast beef strips & chanterelles, tomatoes

& Parmesan

15.50

Mix tapas plate

Dates in bacon, mushrooms, prawns,
smoked salmon, pimientos

Eggplant, melon ham & zucchini
Deep-fried anchovies, olives and alioli

13,00

Melon

with Serrano ham

8.50

Roasted Pimientos de Padron

with Seasalt

6.50

Main dish

Chicken schnitzel "Wiener Art"

with roasted chanterelles

with fried potatoes and salad

18.50

Pork medallions on roasted chanterelles

with croquettes and salad

23.50

Spaghetti chanterelles

in garlic oil

14,50

Chicken breast "chanterelles"

with tagliatelle

19.50

Argentinean Black Angus beef fillet

with roasted Chanterelles, with fried potatoes

28.50

Risotto

of chanterelles,

Parmesan and rocket

15.50

New - Matje's double fillet

Fried potatoes and Prinzesböhnchen,
red onions and cranberry cream seaweed

14,50

Variation of

New Matjes & Smoked Salmon

red onions, fried potatoes and
Cranberry - cream seaweed

14,50

Grilled "Mediterranean sea bream"

Boiled potatoes and salad

18.50

Salmon fillet "grilled"

on spinach with fried potatoes

20.50

Dessert

Crema Catalana

with fresh strawberries and cream

6.50

Fresh strawberries

on vanilla ice cream and cream

6.50

Hot chocolate soufflé

with vanilla ice cream

6.50

wine recommendation

Espenhof Pinot Gris

A wonderfully fruity bouquet with an animating aroma of
yellow apples, peach and honeydew melon, accompanied by
nuances of pistachio and coconut.

0.20l 6.50

beer recommendation

Original San Miquel from the barrel

0.30L 3.30

0.50l 5.30

Original Bavarian Festbier, from the barrel

King Ludwig Hell

0.30l 3.00

0.50l 4.90