

Wirtshaus AM RHEIN

Vorspeisen & Kleinigkeiten Appetizers & Snacks

frisch gebackenes Brot mit Oliventapenade und Kräuterquark 	5,00
<i>Freshly baked bread with Olive tapenade or herb quark</i>	
Rheinischer Vorspeisenteller für 2 (Vegan auch möglich)	20,50
<i>Rhenish starter plate for 2 (vegan also possible)</i>	
Salat mit Putenbrust-Streifen	16,80
Bunter Salat / Putenbrust-Streifen / Vinaigrette <i>Mixed Salad with turkey breast strips</i>	
Wirtshaus Gulaschsuppe	8,50
hausgemacht, herrlich pikant mit Rindfleisch & Gemüseeinlage <i>Gulash soup homemade, deliciously spicy with beef & vegetables</i>	
Gemüsesuppe 	7,20
Saisonale Gemüse / Leicht tomatisiert <i>Vegetable soup - Seasonal vegetables / Lightly tomatized</i>	
kaltes Roastbeef-Aufschnitt mit Bratkartoffel und Salat Bouquet	18,50
<i>cold roast beef cut with fried potatoes and salad bouquet</i>	

Hauptgänge main courses

Kalbsschnitzel *	25,50
Meerrettich / Bratkartoffeln / Salat / Preiselbeeren <i>Veal escalope - Horseradish / fried potatoes / salad / cranberries</i>	
Putenschnitzel *	18,90
Pommes / Beilagen Salat <i>Turkey schnitzel - French fries / side salad</i>	
Argentinisches Rumpsteak 250 g *	29,00
Kräuterbutter / Pommes / Bunter Salat <i>Argentine rump steak 250 g - Herb butter / French fries / Mixed salad</i>	
* = Wahlweise mit Pfefferrahm- oder Champignonrahmsauce	3,50

Himmel un Äd	17,90
Flönz / Stampfkartoffel / Schmorzwiebeln / Äpfel-spalten <i>Heaven and Earth - blood sausage / mashed potato / braised onions / apple slices</i>	
Rheinischer Sauerbraten vom Rind	23,90
Rosinen & Mandeln / Apfelrotkohl / Serviettenknödel <i>Rhenish Sauerbraten of Beef - Raisins & almonds / apple red cabbage / napkin dumplings</i>	
Gegrilltes Lachsfilet	23,90
Dill-Senfsauce / Saisonale Gemüse / Duftreis <i>Grilled salmon fillet - Dill-mustard sauce / seasonal vegetables / fragrant rice</i>	
Zanderfilet vom Grill	22,90
Kräuterkruste / Linsengemüse / Spaghetti <i>Grilled pike-perch fillet - herb crust / lentil vegetables / spaghetti</i>	



Vegetarisch

**Eine Liste der Allergene & Zusatzstoffe geben wir gerne auf Anfrage raus.
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.**

Wirtshaus

— A M R H E I N —

Garnelen-Pesto-Spaghetti Basilikum Pesto / Garnelen / Rucola / Parmesan <i>Prawns Pesto spaghetti - Basil pesto / prawns / rocket / parmesan</i>	21,90
Rheinischer Salat  Thunfisch / Gekochte Eiern / Artischockenherzen / Oliven <i>Rhenish salad - Tuna / boiled eggs / artichoke hearts / olives</i>	16,70
Tagliarini mit Gemüse  Olivenöl / Saisonale- Grillgemüse / Rucola <i>Tagliarini with vegetables - Olive oil / seasonal grilled vegetables / rocket</i>	17,90
Wirtshaus Risotto  Waldpilze / Rucola / Parmesankäse <i>Wirtshaus risotto - Wild mushrooms / rocket / parmesan cheese</i>	17,50
Reibekuchen (3 Stück)  Kartoffelpuffer / Bunter Salat / Apfelmus <i>Potato pancakes / colorful salad / apple sauce</i>	14,50

Für unsere kleinen Gäste For our little guests

Rheinnixe  Pasta mit Butter oder Tomatensauce <i>Rhine pasta - Pasta with butter or tomato sauce</i>	7,50
Rheingold kleine Schnitzel mit Pommes <i>Rhinegold - small schnitzel with fries</i>	9,50
Rheinschiffer Hausgemachte Chicken Nuggets <i>Rhine boatmen - Homemade chicken nuggets</i>	8,50

Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarrn  Apfelkompott / Vanilleeis <i>Kaiserschmarrn (pancakes) / Apple compote / vanilla ice cream</i>	8,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce  <i>Homemade apple strudel / Vanilla Sauce</i>	7,50
Nuss- Nougat- Parfait mit Macadamia  Nut and nougat parfait with macadamia	7,90
Käse-Variation aus Rohmilchkäse  Feigensenf / getrocknete Früchte <i>Cheese variation made from raw milk cheese / Fig mustard / dried fruit</i>	9,50
Frisch und selbstgebackener Kuchen  täglich wechselnde Auswahl <i>Freshly baked slice of cake</i>	4,90

Vegetarisch

**Eine Liste der Allergene & Zusatzstoffe geben wir gerne auf Anfrage raus.
Bei Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.**