



SUPPEN / SOUPS in der Löwenkopfterrine

<p>Rinderkraftbrühe⁽¹⁾ mit knackigen Gemüsen <i>Beef broth⁽¹⁾ with crunchy vegetables</i></p>	€ 7,50
<p>Kartoffel-Lauch-Suppe^(1,G) <i>Potato-leek-soup^(1,G)</i></p>	€ 7,50
<p>Rheinischer Erbseneintopf^(1,G) mit Wienerwürstchen⁽⁵⁾ <i>Potato-pea-soup^(1,G) with sausages⁽⁵⁾</i></p>	€ 7,50
<p>Kürbis – Crème – Suppe⁽¹⁾ mit Mandel – Croutons^(A) <i>Pumpkin - Cream - Soup⁽¹⁾ with Almond - Croutons^(A)</i></p>	€ 7,50



SALATE / SALADS

<p>Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing^(1,J) <i>Side dish salad with house dressing^(1,J)</i></p>	€ 4,50
<p>Gemischter Salatteller mit Hausdressing^(1,J), mit Croutons^(A) und karamellisierten Walnüssen^(H) <i>Mixed salad with house dressing^(1,J), croutons^(A) and caramelized walnuts^(H)</i></p>	€ 9,90
<p>Bunter Salatteller^(1,J) mit Hausdressing^(1,J), Croutons^(A) karamellisierten Walnüssen^(H) und gebratener Putenbrust <i>Mixed salad with house dressing^(1,J), croutons^(A), caramelized walnuts^(H) and roasted turkey breast</i></p>	€ 14,50



VEGETARISCH / VEGETARIAN

- Kürbis-Quiche^(A,C,G) mit herbstlichem Salat und
Kräuter-Creme^(G,I)
Pumpkin-Quiche^(A,C,G) with mixed salad and herb cream^(G,I) € 11,50
- Rheingauer Grüne Sauce^(G) mit 2 gekochten Eiern^(C)
und Röstkartoffeln
*Rheingauer Green Herb Sauce^(G) with 2 boiled eggs^(C)
and fried potatoes* € 11,50
- Gebratene Semmelknödel^(A,C) mit Steinpilzrahm^(I,G)
Fried bread dumplings^(A,C) with porcini mushrooms in cream^(I,G) € 12,50
- Spinatknödel^(A,C) mit Riesling – Käse - Sauce^(I,G) und Ofentomate
Spinach dumplings^(A,C) with Riesling – Cheese – Sauce^(I,G) and tomato € 11,50
- Bio Gemüse Tortelloni^(A,I) mit tomatisierter Pak Choi
Bio vegetables tortelloni^(A,I) with tomato Pak Choi € 12,50





HAUPTGANG / MAIN COURSE

<p>Schnitzel „Wiener Art“^(A,C) mit Pommes Frites <i>Schnitzel “Wiener Art”^(A,C) with french fries</i></p>	<p>€ 11,90</p>
<p>Jägerschnitzel vom Schwein mit Steinpilzrahm^(A,C,G,I) mit Pommes Frites <i>Schnitzel from pork^(A,C,G,I) with porcini mushroom sauce and french fries</i></p>	<p>€ 14,90</p>
<p>Geschmorte Schweinebäckchen mit Rosmarinjus^(H,G,I) und Erbsenpüree <i>Braised pork cheeks with rosemary sauce^(H,G,I) and peas-puree</i></p>	<p>€ 15,50</p>
<p>Ragout vom Wildschwein^(I) mit Quitten – Brotauflauf^(A) und Speck - Rosenkohl <i>Ragout of wild boar^(I) with quince – bread^(A) and bacon - Brussels sprouts</i></p>	<p>€ 16,50</p>
<p>Sauerbraten^(I) mit Rotkraut und gebratenen Semmelknödeln^(A, C) <i>Marinated beef^(I) with red cabbage and fried bread dumplings^(A, C)</i></p>	<p>€ 15,50</p>
<p>Tafelspitz mit knackigen Gemüsen^(I), Schlosskartoffeln und Meerrettichsauce^(G,I) <i>Cooked beef^(I) with vegetables^(I), potatoes and horseradish sauce^(G,I)</i></p>	<p>€ 15,50</p>
<p>Filet vom Kabeljau^(D) mit Beurre Blanc^(G), Röstkartoffeln und Pok Choi <i>Codfish^(D) with beurre blanc^(G), fried potatoes and Pok Choi</i></p>	<p>€ 16,50</p>



DESSERT

Rote Grütze mit Vanilleeis ^(G) <i>Red fruit pudding with vanilla ice cream^(G)</i>	€ 5,50
Zitronensorbet ^(F,G,H) mit Riesling auf gegossen <i>Lemon sorbet^(F,G,H) with Riesling wine</i>	€ 6,90
Tartufo Cacao Classico ^(F,C,G,4) – Eis <i>Tartofu Cocoa^(F,C,G,4) – ice cream</i>	€ 5,90
Schokoladenküchlein ^(A,C,G,F,H) mit Schokosauce <i>Chocolate cake^(A,C,G,F,H) with chocolate sauce</i>	€ 5,90

MwSt inclusive / VAT-TAX included
Keine Kartenzahlungen – nur Bar / No card payments - only cash
01/2018

Zusatzstoffe:

- 1=mit Konservierungsstoff
- 2=mit Geschmacksverstärker
- 3=mit Antioxidationsmittel
- 4=Farbstoff
- 5=Phosphat
- 6=mit Süßungsmittel
- 7=koffeinhaltig
- 8=chininhaltig
- 9=geswärtzt
- 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene: 1 2 3 4 5 6 7

A= glutenhaltiges Getreide(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)

B=Krebstiere

C=Eier

D=Fisch

E=Erdnüsse

F=Soja

G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H=Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9)

I=Sellerie

J=Senf

K=Sesamsamen

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere



EIS / ICE CREAM

<p>Eisschokolade^(A,C,G) Ice chocolate^(A,C,G)</p>	<p>€ 4,50</p>
<p>Eiskaffee^(A,C,G) Ice coffe^(A,C,G)</p>	<p>€ 4,50</p>
<p>Cup Dänemark^(A,C,G) Cup Denämark^(A,C,G) - ice cream with chocolate sauce and cream</p>	<p>€ 5,00</p>
<p>Schwarzwaldbecher^(A,C,G) mit Kirschwasser Black Forest^(A,C,G) - ice cream withe cherry sauce, cream and cherry schnaps</p>	<p>€ 6,00</p>
<p>Gemischtes Eis mit Sahne^(A,C,G) Mixed ice cream with cream^(A,C,G)</p>	<p>€ 4,50</p>
<p>Früchtegarten – gemischtes Eis^(A,C,G) mit Fruchtsalat Fruit Garden - Mixed ice cream^(A,C,G) with fruit salad and cream</p>	<p>€ 5,50</p>
<p>Eisbiene^(A,C,G) Ice cream^(A,C,G) Bee – vanilla and strawberry ice cream with chocolate sauce and wafers</p>	<p>€ 2,60</p>
<p>Apfelstrudel^(A) mit Vanilleeis^(A,C,G) Apple strudel^(A) with vanilla ice cream^(A,C,G)</p>	<p>€ 5,20</p>



Hotel Felsenkeller

Felsenkeller Betriebs GmbH

Oberstraße 39/41

D-65385 Rüdesheim am Rhein

Telefon: +49 (0)6722 94250

Telefax: +49 (0)6722 47202

E-Mail: info@felsenkeller-ruedesheim.de

