

Vorspeisen

Bruschetta an Blattsalaten ^{a,h,i,j,n} mit marinierten Strauchtomaten, Schalotten und gehobeltem Parmesan	6,70 €
Steak Tatar ^{a,i,j,k} klassisch serviert mit Kapern, Sardellen, Ei und Senf	12,50 €
Rinder Carpaccio hauchdünn geschnitten ^{a,i,j,k} mit gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Balsamico	13,90 €

Suppen

Tomatencremesuppe ^{h,j,m} mit frischem Basilikum und Sahnehäubchen, dazu Croûtons	5,50 €
Festtagssuppe „Rhein Art“ ^{h,j,d} mit Rindfleisch und Gemüse	5,90 €

Salate

Salatteller „Vegan“ ^{a,i,j} mit würzigem Dressing	7,90 €
Salatteller „Wellness“ ^{a,i,j} mit zarten Hähnchenbruststreifen und Croûtons	11,50 €
Salatteller „RheinArt“ ^{a,i,j,e} mildem Räucherlachs und Croûtons	14,90 €
Salatteller „Fluss und Meer“ ^{a,i,j,e} gebratener Lachs und Zander, mit unser hausgemachtes würziges Dressing	16,90 €
Salatteller „Beef“ ^{a,i,j,e} Mit gebratene Rindfleischstreifen, mit hausgemachtes würziges Dressing	17,90 €

Pasta & Co.

Spaghetti ^{a,d,h,j} geschwenkt in feinem Gemüse und pikantem Chili		8,90 €
Spaghetti Bolognese ^{a,d,h,j} mit Parmesan		10,90 €
Bandnudeln wahlweise mit:		
	^{a,d,h,j} - Spinatsauce, Parmesan	11,90 €
	^{a,b,d,h,j} - Garnelen, Parmesan	13,80 €
Ofenkartoffel mit Kräutercreme im Salatkranz ^{a,h,i,j}		8,90 €
wahlweise mit:	^{a,h,i,j} - Hähnchenbrust	13,90 €
	^{a,h,i,j,e} - Räucherlachs	13,90 €

Fisch

Garnelenpfännchen ^{j,m} mit Gemüse und Baguette		14,90 €
Gebratenes Lachsfilet ^{a,e,h,j} auf Limonen Sauce, Gemüse und Duftreis		17,50 €
Zander gebraten auf Spinat ^{a,e,h,j} mit Bandnudeln		17,90 €
Scholle ^{a,e,h,j} mit gebratenem Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterkartoffeln und Salat		18,80 €

Informationen zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Allergenkarte.

Fleisch

Gebratene Hähnchenbrust ^{a,d,h,j} auf Tomatensauce mit Gemüse und Duftreis	14,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ ^{a,d,h,j} mit Pommes frites und Salat	14,50 €
Schnitzel „Balkan Art“ ^{a,d,h,j} mit pikanter Sauce, Pommes frites und Salat	15,90 €
Schnitzel „Förster Art“ ^{a,d,h,j} mit Pilzsauce, Pommes frites und Salat	16,90 €
Gebratenes Schweinefilet ^{a,d,h,j} auf Pilzrahm, dazu Gemüse und Bandnudeln	17,50 €
Kalbgeschnetzeltes ^{a,d,h,j} mit Pilze, Gemüse und Spätzle	17,90 €
Lammsteakhälfte ^{a,h,j} mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Kartoffelgratin	18,70 €
Rumpsteak 250 g ^{a,h,j} Pfeffersauce, dazu Ofenkartoffel mit Kräutercreme und Salat	22,90 €
Rinderfiletsteak 250 g ^{a,h,j} mit Kräuterbutter feinem Gemüse und Ofenkartoffel mit Kräutercreme	27,80 €
Beilagen:	
Bratkartoffeln	3,90 €
Saisongemüse	3,90 €
Pommes frites	3,90 €
Kleiner gemischter Salat	3,90 €

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Braten

Informationen zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Allergenkarte.

Dessert

Sorbet von der Limone ^m mit Minze und Sekt am Tisch aufgegossen	6,80 €
Crème Brûlée von der Vanille ^{m,d,h} mit Beeren und Himbeersorbet	7,80 €
Dessertvariation „RheinArt“ ^{a,d,h} eine kleine Dessertauswahl, gerne auch mit 2 Löffeln serviert	8,40 €
Warmer Schokoladenkuchen ^{a,d,h,i} mit Vanilleeis	8,50 €
Variation von Käse ^{a,h,k,m} mit Feigensenf, dazu servieren wir Landbrot und Salzbutter	9,80 €

Informationen zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Allergenkarte.