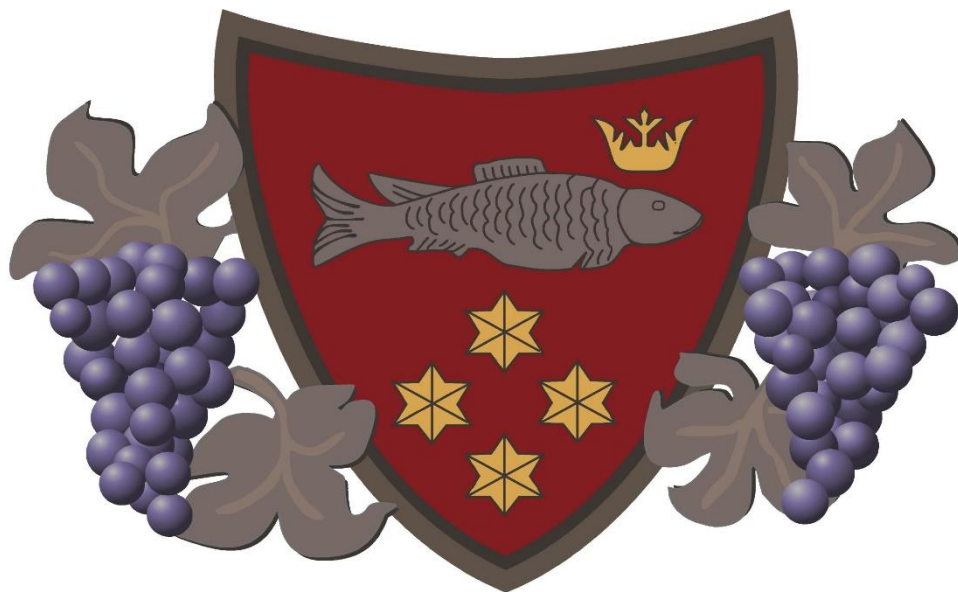


Herzlich Willkommen

im



**RHEINHOTEL SCHULZ**  
RHEINHOTEL SCHULZ

## Suppen

### **Tomatensuppe**

### **Kartoffelrahmsuppe**

Kräftige Kartoffelsuppe mit knusprigem Bacon, einem Klecks Sauerrahm und frischer Blattpetersilie

---

## Vorspeisen

### **Bunte Bruschetta von der Pfälzischen Strauchtomate**

Knuspriges Bruschetta auf Wildkräutersalat, veredelt mit aromatischer Strauchtomate

### **Vegetable Samosa**

Knusprig gebackene Teigtaschen, gefüllt mit feinem Gemüse und gereicht mit fruchtigem Mango Chutney

**RHEINHOTEL SCHULZ**

## Hauptspeisen

### **Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsoße**

Knusprig gebratenes Schweineschnitzel, veredelt mit einer cremigen Champignon-Rahmsoße

### **Schweinefilet im Speckmantel mit Himbeer-Balsamico-Soße**

Zartes Schweinefilet, umhüllt von knusprigem Speck und veredelt mit einer fruchtigen Himbeer-Balsamico-Soße. Gereicht mit goldbraunen Krokette

### **Curry Chicken Tikka**

Marinierte Hähnchenfiletstücke, im Ofen gegrillt und in einer pikanten Curry-Sahne-Sauce, serviert mit Basmatireis

### **Zanderfilet auf der Haut gebraten**

Zartes Zanderfilet mit duftendem Kräuter-Knoblauchöl, Blattspinat und feinen Butterkartoffeln

### **Großer bunter Salatteller der Saison**

Frischer Salatteller, wahlweise mit:

- **Sautierten Hähnchenbruststreifen**
- **Tranchen vom Rinderrückensteak**
- **Riesengarnelen in Knoblauchöl**

---



**Vegetarisch**

## **RHEINHOTEL SCHULZ**

### **Veg. Chilli Masala (vegan)**

Vielfältige Gemüsesorten in einer scharfen Chili-Masala-Sauce, serviert mit duftendem Basmatireis

### **Veg. Korma (vegan)**

Aromatischer Basmati-Reis mit gemischtem Gemüse und einer feinen Gewürzmischung

---

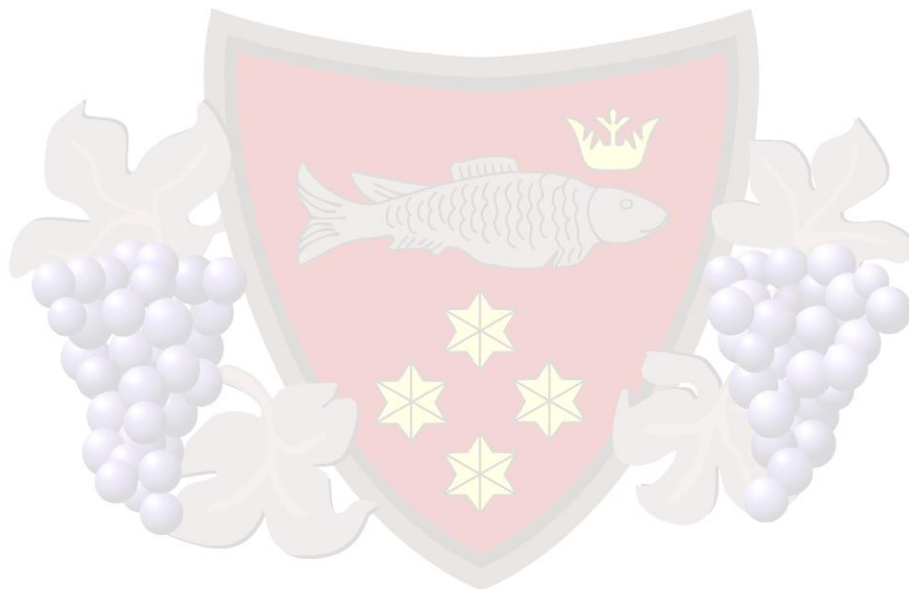
## Desserts

### **Crème Brûlée**

Knusprige Vanille-Crème mit zartem Erdbeereis und frischer Minze

### **Panna Cotta mit Beerenspiegel**

Eine samtig-zarte Panna Cotta, verfeinert mit einem fruchtigen Spiegel aus frischen Waldbeeren. Die perfekte Balance aus Cremigkeit und Frische



# RHEINHOTEL SCHULZ

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

### Mineralwasser

Gerolsteiner Naturell (still)

- o 0,2 l 3,20 €
- o 0,75 l 7,20 €

Gerolsteiner Medium

- o 0,2 l 3,20 €
- o 0,75 l 7,20 €

Gerolsteiner Sprudel

- o 0,2 l 3,20 €
- o 0,75 l 7,20 €

### Fruchtschorlen

Gerolsteiner Apfelschorle 0,2 l 3,50 €

### Softdrinks

Coca Cola, Sprite, Fanta, Mezzo Mix

- o 0,2 l 3,50 €
- o 0,4 l 5,50 €

Coca Cola Light, Coca Cola Zero

- o 0,2 l 3,50 €
- o 0,4 l 5,50 €

### Bittergetränke

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

- o 0,2 l 3,70 €

### Säfte

Rabenhorst Orangensaft

- o 0,2 l 4,00 €
- o 0,4 l 6,50 €

Rabenhorst Apfelsaft

- o 0,2 l 4,00 €
- o 0,4 l 6,50 €

**Alkoholfreie Biere**

Bitburger Fassbrause 0,33 l Flasche 4,00 €

Cramer Malzbier 0,33 l Flasche 4,00 €

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 l Flasche 4,00 €

Bitburger Radler alkoholfrei 0,33 l Flasche 4,00 €

**Biere**

**Weißbier**

Benediktiner Weißbier

- o 0,5 l 6,00 €

Benediktiner Weißbier alkoholfrei

- o 0,5 l 6,00 €

**Biere vom Fass**

Mühlen Kölsch

- o 0,2 l 2,90 €
- o 0,3 l 3,90 €

Bitburger Pils

- o 0,3 l 3,90 €
- o 0,4 l 5,80 €

**Heißgetränke**

**Kaffeespezialitäten**

Kaffee	3,20 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,20 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Milchkaffee	4,20 €
Tee (verschiedene Sorten)	3,50 €

---

### Aperitifs

Aperol Spritz 0,2 l	9,50 €
Wildberry Lillet 0,2 l	9,50 €
Campari Soda 0,2 l	8,50 €
Campari Orange 0,2 l	8,50 €
Sekt 0,1 l	6,50 €

---

### Longdrinks

Gin Tonic	9,50 €
Wodka Lemon	9,50 €
Cuba Libre	9,50 €
Whiskey Cola	9,50 €
Rum Cola	9,50 €



## Offene Weine

0,2 l

---

### Weißwein

Riesling „Unkeler Sonnenberg“ \*, trocken  
Weingut Krupp, Mittelrhein 8,80 €

Grauburgunder \*, trocken  
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz 8,40 €

Weissburgunder\*, trocken  
Weingut Brogitter, Rheinhessen 7,80 €

Zwei von der Ley \*, halbtrocken  
Weingut Krupp, Mittelrhein 7,80 €

### Rosé

Spätburgunder Rosé\*, halbtrocken  
Weingut Krupp, Mittelrhein 7,80 €

Portugieser Weißherbst\* „Rosalinde“, trocken  
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz 8,40 €

### Blanc de Noir

Spätburgunder „Blanc de Noir“\*, trocken  
Weingut Brogitter, Rheinhessen 8,40 €

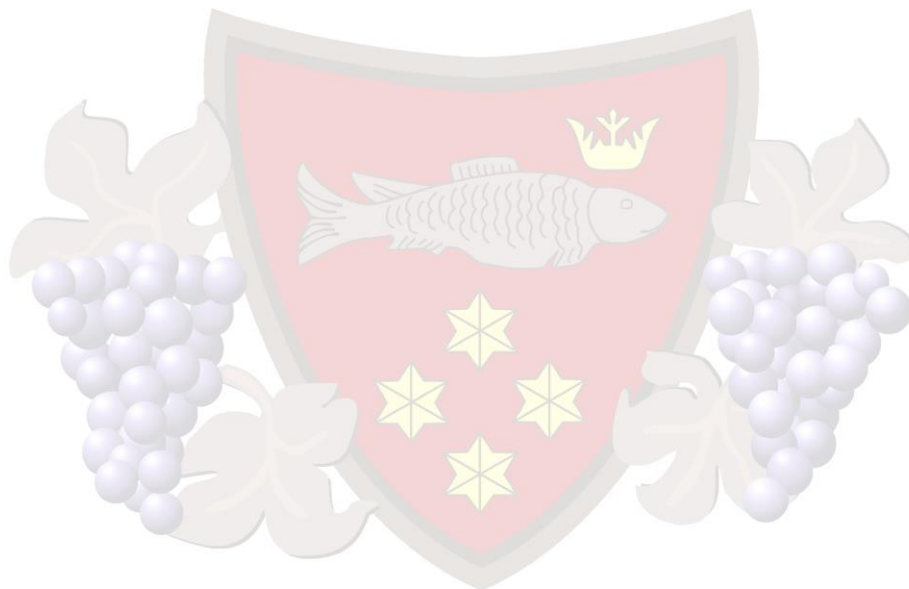
### Rotwein

Cuveé Prim-Ahr \* aus  
Dornfelder, Spätburgunder & Frühburgunder \*, trocken  
Weingut Brogitter, Ahr 7,80 €



Cuveé „Simsalabim“ \* aus  
Cabernet Sauvignon, Merlot & Dornfelder \*, trocken  
Weingut Ellermann-Spiegel, Pfalz 8,40 €

San Gaetano Primitivo di Manduria DOP, trocken  
Due Palme, Apulien 9,00 €



# RHEINHOTEL SCHULZ