



Restaurant
Apfel

Rheinhotel Rheingarten

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü zusammen

Vorspeisen

- V1. Hausgebeizter Lachs mit Salatgarnitur
Graved Sauce und Reibekuchen
9,50 Euro
- V2. Melonenschiffchen mit feinem Rauchschinken
8,50 Euro
- V3. Gefüllte Putenbrust an Frankfurter grüner Sauce
8,50 Euro

Suppen

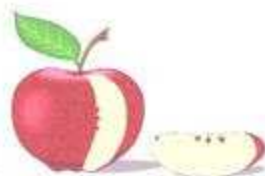
- S1. Doppelte Consommé vom Rind
mit Wurzelgemüse und Eierstich
5,00 Euro
- S2. Tomatensuppe mit Sahnehäubchen
5,00 Euro
- S3. Broccolicremesuppe mit Muskatsahne
5,00 Euro
- S4. Rahmsuppe von Pilzen mit Schnittlauchsahne
5,00 Euro

01.10.2008

Rheinhotel Rheingarten

tel. 02066-20440 – fax: 2044504-

e-mail: Rheingarten@t-online.de homepage: rheinhotel-rheingarten.de



Restaurant Apfel

Hauptspeisen

H1. Pikant gefülltes Schweinefilet mit Lauchzwiebelsauce
Böhnchen im Schinkenwickel und Petersilienkartoffeln
15,00 Euro

H2. In Rotwein geschmorte Rinderhüfte
mit feinen Gemüsen an Sauce Hollandaise dazu Herzogin Kartoffel
16.50 Euro

H3. Roastbeef rosa gebraten
mit Sauce Bearnaise, Gratin von Blumenkohl und Elsässer Kartoffeln
19,50 Euro

H4. Gebratene Lammkeule mit Lammjus
Gemüse von Zucchini und Tomaten dazu Kartoffelgratin
19,50 Euro

H5. Putenbrust, gespickt mit Wurzelgemüse
Champignonrahm, Salatplatte und Kerbelreis
14,50 Euro

H6. Tournedos vom Rinderfilet mit Pfeffersauce
Paprika - Zwiebelgemüse und Kartoffelkroketten
21.50 Euro

H7. Pangasius Fischfilet aus der Pfanne
mit Blattspinat a' la Creme und Butterkartoffeln
17,50 Euro

H8. Lachsfilet in Weißweinsauce
mit grünen Nudeln und Salatplatten
18,50 Euro

01.10.2008

Rheinhotel Rheingarten

tel. 02066-20440 – fax: 2044504-

e-mail: Rheingarten@t-online.de homepage: rheinhotel-rheingarten.de



Restaurant
Apfel

Desserts

D1. Mousse au chocolat
mit Sahne
4,50 Euro

D2. Tiramisu
4,50 Euro

D3. Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne
6,50 Euro

D4. Heidelbeerrahmspeise von Frischkäse mit Sahne
4,50 Euro

D5. Mousse von Himbeeren
mit Sahne
5,50 Euro

D6. Eisbombe fein garniert
mit Schokoladensauce
€ 7,50

01.10.2008

Rheinhotel Rheingarten

tel. 02066-20440 – fax: 2044504-

e-mail: Rheingarten@t-online.de homepage: rheinhotel-rheingarten.de



BUFFET RESTAURANT APFEL

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Röllchen vom Hinterschinken, gefüllt mit Spargel

♦ ♦ ♦

Zarter Schweinerücken an Salat von bunter Paprika mit Remouladensoße

♦ ♦ ♦

Putenmedaillons mit frischen Früchten

♦ ♦ ♦

Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich

♦ ♦ ♦

Die Salatbar

Griechischer Salat mit Fetakäse

♦ ♦ ♦

Waldorfsalat

♦ ♦ ♦

Salate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Suppe

Champignoncremesuppe

Warme Speisen

Geschnetzeltes vom Schwein in Pilzrahm

♦ ♦ ♦

Seehecht aus der Pfanne mit Senfsoße

♦ ♦ ♦

Dazu servieren wir Ihnen:

Spätzle, Petersilienkartoffel, Gemüse der Saison

Dessert

Vanillecreme mit Rumkirschen

♦ ♦ ♦

Dunkles Mousse mit Sahne

♦ ♦ ♦

Käsevariation mit Weintrauben

♦ ♦ ♦

Gemischter Brotkorb und Butter

29,50 Euro pro Person

01.10.2008

Rheinhotel Rheingarten

tel: 02066-20440 - fax: 02066-2044504

e-mail: Rheingarten@t-online.de homepage: www.rheinhotel-rheingarten.de



BUFFET RHEINGARTEN

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Medaillons vom Schweinefilet, garniert mit Mixed Pickles

♦ ♦ ♦

Rinderhüfte rosa gebraten mit grüner Sauce

♦ ♦ ♦

Melonenschiffchen mit Rauchschinken

♦ ♦ ♦

Medaillons von der Pute mit Früchten in Aspik

♦ ♦ ♦

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen
und Sahnemeerrettich

♦ ♦ ♦

Ganzer pochierter Lachs mit Shrimps in Eihälften

Die Salatbar

Eiersalat

♦ ♦ ♦

Geflügelsalat

♦ ♦ ♦

Frische Salate der Saison mit zwei verschiedenen Dressings

Suppe

Consommé vom Huhn mit Reis und Gemüse

Warme Speisen

Roastbeef am Stück mit Sauce Bearnaise und Pfeffersoße

♦ ♦ ♦

Seeteufelmedaillons mit Zitronenmelisse in Rahm

♦ ♦ ♦

Dazu reichen wir Ihnen:

Kartoffelgratin, gemischter Reis und Gemüse der Saison

Dessert

Mousse von Heidelbeeren

♦ ♦ ♦

Eisbombe mit Schokoladensauce

♦ ♦ ♦

Käsevariation vom Brett mit Weintrauben

♦ ♦ ♦

Gemischter Brotkorb und Butter

37,50 Euro pro Person

01.10.2008

Rheinhotel Rheingarten

tel.: 02066-20440 - fax: 02066-2044504

e-mail: Rheingarten@t-online.de homepage: www.rheinhotel-rheingarten.de



Restaurant Apfel

Rheinhotel Rheingarten

Brunchbüffet ab 15 Personen

Getränke:

Kaffee, Tee, Kakao, Orangensaft und Milch

Frühstück:

Diverse Aufschnittplatten, Käseaufschnitt, Melone mit Schinken,
Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich
Tomate mit Mozzarella
verschiedene Marmeladen, Honig, Cornflakes, Müsli,
Rührei mit Speck,
Brot, Brötchen, Croissants
Butter, Margarine

Warme Speisen:

Hühnerkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Eierstich
Krustenbraten mit Dijoner Senfsoße
Seehechtfilet aus der Pfanne mit Kräutersoße
Dazu reichen wir Ihnen:
Petersilienkartoffel, Spätzle und bunte Gemüse

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

21,50 Euro p.Pers.

Kuchen der Saison z.B. Erdbeerkuchen, Pflaumenkuchen usw.
pro Stück 2,30 Euro

01.10.2008

Rheinhotel Rheingarten

tel.: 02066-20440 fax: 02066-2044504

e-mail: Rheingarten@t-online.de homepage: rheinhotel-rheingarten.de



Restaurant Apfel

Imbiss ab 15 Personen
€ 17,50 pro Person

Kalte Platten

Tomaten mit Mozzarella , geräucherte Fischplatte
Schnitzelplatte, Bratenplatte, kleine Hackbällchen
Brotkorb und Butter

Salate

Krautsalat, Kartoffelsalat

warme Speisen

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
mit Spätzle

Lunchbuffet ab 15 Personen
€ 21,50 p. Person

Kalte Platten

Melone mit Schinken, geräucherte Fischplatte
Putenmedaillons, Leberpastete
Schnitzelplatte von gemischten kleinen Schnitzeln
Roastbeef mit Remouladensauce
Brotkorb und Butter

Salate

Krautsalat, Kartoffelsalat, Bohnensalat

Warme Speisen

Schweinemedillons in Champignonrahm
Pangasiusfilet in Senfsauce

dazu servieren wir Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Dessert

warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
01.10.2008

Rheinhotel Rheingarten

tel.: 02066-20440 fax: 02066-2044504

e-mail: Rheingarten@t-online.de homepage: www.rheinhotel-rheingarten.de