



Unser Feinschmecker-Menü

(selbstverständlich sind alle Gänge auch einzeln zu genießen!)

Feine Scheiben vom Roastbeef vom deutschen Färsenrind
auf Rote Bete-Carpaccio mit eingelegten Dörscheider Mini-Gurken,
gebackenen Zwiebeln und Meersalz

Filet von der Lachsforelle – aus der Wisper in Lorch –
auf Risotto mit frischen Steinpilzen und Pfifferlingen.

Rosa gebratener Rehrücken unter der Thymiankruste
mit Spätburgundersauce, Kürbisravioli und Preiselbeeren.

Crème Brûlée mit Zwetschgensorbet.

3- Gang-Menü ohne Fischgang

4-Gang-Menü

Wir empfehlen zur Ergänzung des Menüs:

Crème Brûlée, Mozzarella und Schnittkäse
von der Mittelrheinziege - vom Holzfelder Ziegenhof -
mit Kirschenf, Brot und Butter.

Weinempfehlung zum Menü (0,75l):

2015



mag i(s)ch

WWW.FACEBOOK.COM/LORELEYHOTEL

Cuveé Steillage rot trocken

Sonderedition Landgasthaus Blücher aus dem Weingut Fetz