



Restaurantkarte

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Ausgesuchte Frühlingssalate | |
| <i>in Himbeer-Vinaigrette und gerösteten Kernen</i> | 10,50 € |
| <i>... mit gebratenen Wachtelbrüstchen</i> | 16,50 € |
| Gratinierter Ziegenkäse | |
| <i>Ahornsirup, Pinienkernen und Melangè Noir</i> | 11,50 € |
| Tafelspitzcarpaccio | |
| <i>mit lauwarmer Senf-Vinaigrette, mit Blattsalat, Radieschen und Nüssen</i> | 14,50 € |
| Garnelen-Pfännchen (5 Stück) | |
| <i>mit Olivenöl, Chili, Knoblauch und Röstbrot</i> | 17,50 € |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Rosa Tafelspitzbouillon | 7,50 € |
| <i>mit Rote Beete und Markbällchen</i> | |
| Frühlingskräutersüppchen | |
| <i>mit Bärlauchöl und Flusskrebse</i> | 8,50 € |
| Mulligatawny | |
| <i>mit Kokosreis und Portwein</i> | 7,50 € |

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| <i>Frische Tagliarini mit Bärlauchrahm und Parmesanhobel</i> | |
| <i>mit Gewürzsud-Kirschtomaten</i> | 13,50 € |
| <i>... mit rosa gebratenem Lammnüsschen und Honigjus</i> | 24,50 € |
| <i>Krosser Flusszander mit gebratener Blutwurst</i> | |
| <i>dazu Rahmkraut, Kartoffelstampf</i> | |
| <i>Birnenconfit und Petersilien-Pesto</i> | 26,00 € |
| <i>Skrei- Rückenfilet</i> | |
| <i>mit Eifler-Senfsauce, gebratenen Salatherzen</i> | |
| <i>und Butterkartöffelchen</i> | 25,50 € |
| <i>Frische Ziegenkäse-Ravioli</i> | 15,50 € |
| <i>mit karamellisierten Walnüssen und Portwein-Feigen</i> | |
| <i>... mit gratinierter Maispoularde</i> | 21,50 € |
| <i>Duett vom Eifler Rind und Black Tiger Garnele</i> | |
| <i>Spätburgunderjus, Safran-Curry-Risotto</i> | |
| <i>und glasiertem grünen Spargel</i> | 34,50 € |

Lutter & Wegner Klassiker

| | |
|---|---------|
| <i>Sauerbraten nach Lutter & Wegner Art</i> | 20,50 € |
| <i>mit Rotkohl und Kartoffelklöße</i> | |
| <i>Gekochter Rindertafelspitz</i> | 19,50 € |
| <i>mit Meerrettichsauce, Rote-Beete, Spitzkohl, Birne</i> | |
| <i>und Salzkartoffeln</i> | |
| <i>Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne</i> | 22,50 € |
| <i>mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat</i> | |



Dessert

| | |
|--|--------|
| Panna Cotta <i>mit Aprikosensauce und karamellisierten Nüssen</i> | 9,50 € |
| Himbeer-Pfirsich-Trifle <i>mit Joghurtmousse und Schokoknusper</i> | 9,50 € |
| Crème brûlée <i>mit frischen Beerenfrüchten</i> | 9,50 € |

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an!!! (Allergiker Speisekarte vorhanden)

Rheinromantik & Geschichte **Die Sage vom Ritter Roland**

Der Rolandsbogen ist benannt nach dem tapferen Ritter und Grafen Roland, dem Neffen und Paladin von Karl dem Großen. Der Sage nach war Roland mit Hildegunde, der Tochter des Ritters vom Drachenfels, verlobt.

Als Ritter Roland mit Kaiser Karl in Spanien versucht, die Mauren abzuwehren, gerät er in eine maurisch-baskische Falle. Obwohl er sich tapfer und kühn mit Schwert, Schild, Handschuh und das Horn Olifant zur Wehr setzt, wird Rolands Heer geschlagen. Er selbst fällt und wird für tot gehalten.

Als die Kunde zu Ohren Hildegundes kommt, entsagt sie der Welt und tritt in das Kloster Nonnenwerth ein.

Einige Zeit danach kehrt der Totgesagte zurück und erfährt vom ewigen Gelübde seiner Braut. Um der Geliebten nahe zu sein, ließ er die Burg Rolandseck errichten – mit Blick auf Kloster Nonnenwerth.

Hier verharrte er bis zu seinem Tode in ewiger Liebe und Treue.

Der Stoff der Sage ist in fast allen europäischen Literaturen zu finden. Die dichterische Fantasie der rheinischen Romantik beflügelte auch die Malerei (z.B. William Turner) und die Musik (z.B. Franz Liszt).