



ROLANDBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

Restaurantkarte

SALATE

Ausgesuchte Wildkräuter- und Blattsalate mit Granatapfel-Vinaigrette, Gurke, Tomate, Sprossen und Croutons	15,50 €
mit gratiniertem Ziegenkäse und Ahornsirup	25,50 €
mit gebratenen Garnelen	25,50 €
mit gebratenen Pilzen und Walnüssen	24,50 €
mit gebackenem Hähnchen	24,50 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind mit Honig-Senf-Vinaigrette, Parmesanhobel und Limetten- Basilikum-Sorbet	22,50 €
Garnelen-Pfännchen (5 Stück) in Aromaten gebratene Black-Tiger-Garnelen	19,50 €
Kürbis-Risotto mit Nussbutter-Schaum und gebratener Wachtelbrust	23,50 €

SUPPEN

Hokkaido-Kürbis-Süppchen mit steierischem Öl und gerösteten Kürbiskernen	11,50 €
Kartoffel-Trüffel Macchiato	12,50 €



ROLANDBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

HAUPTSPEISEN

Frische Kürbis Ravioli mit steirischem Öl, Kürbiskernen, geschmortem Hokkaido Kürbis und gebratenen Kräuterseitlingen	25,50 €
mit rosa gebratenem Hirschrücken unter einer Walnusshaube	44,50 €
mit gebratenem Filet vom Flusszander	35,50 €
Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Petersilien-Mandel-Pesto, Kartoffelstampf und buntes Gemüse	33,50€
Gezupfte Lamm Haxe in Rosmarin-Honig-Jus mit mediterraner Streichpolenta und Zucchini	32,50€
Rosa gebratene Kalbsleber mit Tagliarini in Salbeibutter, Parmesan und buntes Gemüse	31,50€
Duett vom Eifler Rind und Black Tiger Garnele mit Spätburgunder-Jus, Kürbis Risotto und Brokkoli	47,50€

ROLANDBOGEN KLASSIKER

Hausgemachter Semmelknödel mit frischen Pilzen in leichter Rahmsauce auf buntem Gemüse	22,50 €
Sauerbraten nach Lutter & Wegner Art mit Rotkohl und Kartoffelklößen	25,50 €
Gekochter Rindertafelspitz mit Preiselbeer Meerrettich, Salzkartoffeln, Wirsing-Apfel-Gemüse und Walnuss-Champignon-Gröstl	25,50 €
Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	32,50 €



ROLANDBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

DESSERT

Himbeer-Pfirsich-Trifle mit frischem Pfirsich, Joghurt-Mousse, Schoko-Toffee-Crumble und Himbeer-Espuma	11,50 €
Gratinierter Apfel-Zimt Streusel mit Tonka-Mascarpone-Eiscreme	13,50 €
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit frischen Früchten	11,50€

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 Nonnen Werth 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 das Kloster Nonnen Werth. 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).