ROLANDSBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

Restaurantkarte

VORSPEISEN

Ausgesuchte Wildkräuter- und Blattsalate mit Erdbeer-Vinaigrette, gerösteten Nüssen und Croûtons	**15,50 €**
mit gratiniertem Ziegenkäse und Ahornsirup	**25,50 €**
mit gebratenen Garnelen	**25,50 €**
Garnelen-Pfännchen (5 Stück) In Aromaten gebratenen Black Tiger Garnelen	**22,50 €**
Beef Tatar mit Café de Paris Mayonnaise und Röstbrot	**26,50 €**
Lauwarmer Spargelsalat mit Bärlauch Vinaigrette Passionsfrucht-Hollandaise und geräuchertem Lachs	**25,50 €**

SUPPEN

Spargelcremesüppchen mit Speckkrusteln und Croutons	**10,50 €**
Bärlauch-Schaumsüppchen mit Bärlauch Öl und Flusskrebsen	**12,50 €**

ROLANDSBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

HAUPTSPEISEN

Portion regionaler Stangenspargel mit Butterkartoffeln und wahlweise Hollandaise, Butter oder Bärlauch-Vinaigrette	**24,50 €**
mit gebratenem Lachsfilet	**36,50 €**
mit zweierlei Schinken vom Dorfmetzger	**33,50 €**
mit Wiener Schnitzel	**39,50 €**
mit rosa gebratenem Rinderfilet und Spätburgunder Jus	**47,50 €**
Frische Tagliarini in leichtem Bärlauch Rahm mit Ragout von zweierlei Spargel und Parmesan	**28,50 €**
mit rosa gebratener Lammnuss und Rosmarin-Honig-Jus	**42,50 €**
mit kross gebratenem Flusszander	**39,50 €**
Endivien-Stampf-Kartoffeln mit Schalotten-Kürbiskern-Vinaigrette und gerösteten Kürbiskernen	**21,50 €**
mit grober Bratwurst vom Dorfmetzger und Schmorzwiebeln	**30,50 €**
mit Kibbeling und hausgemachte Remoulade	**32,50 €**

ROLANDSBOGEN KLASSIKER

Hausgemachter Semmelknödel mit Bärlauch-Rahmsauce, gebratenen Pilzen und buntem Gemüse	**24,50 €**
Sauerbraten nach Lutter & Wegner Art mit Rotkohl und Kartoffelklöße	**26,50 €**
Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, frischem Meerrettich, Salzkartoffeln und buntem Gemüse	**26,50 €**
Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	**33,50 €**

ROLANDSBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

DESSERT

Erdbeer-Pistazien-Trifle mit Pistazien-Joghurtmousse, Erdbeeren und Schokolade-Toffee-Crumble	**15,50 €**
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit frischen Schokoladen-Erdbeeren	**15,50 €**
Rolandsbogen-Affogato mit Vanilleeis, Pistazien- und Schokocreme	**8,00 €**

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).

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.