



**ROLANDBOGEN**  
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

## Restaurantkarte

### VORSPEISEN

<b>Ausgesuchte Wildkräuter- und Blattsalate</b>	<b>14,50 €</b>
mit Erdbeer-Vinaigrette, gerösteten Walnüssen und Croûtons	
mit gratiniertem Ziegenkäse, Pinienkernen und Ahornsirup	<b>24,50 €</b>
mit gebratenen Garnelen	<b>25,50 €</b>
<b>Garnelen-Pfännchen (5 Stück)</b>	<b>21,50 €</b>
In Aromaten gebratene Black Tiger Garnelen mit Röstbrot	
<b>Beef Tatar</b> (am Tisch zubereitet)	<b>25,50 €</b>
mit Café de Paris Mayonnaise und Röstbrot	

### ZWISCHENGANG

<b>Lauwarmer Spargelsalat</b>	<b>16,00 €</b>
mit roten Zwiebeln, Bärlauch-Vinaigrette und Passionsfrucht-Hollandaise	
mit gebratenen Garnelen	<b>26,00 €</b>
<b>Spargel-Risotto mit Nussbutter-Schaum</b>	<b>18,50 €</b>
mit gebratener Wachtelbrust	<b>27,50 €</b>

### SUPPEN

<b>Spargelschaumsüppchen</b>	<b>9,50 €</b>
mit Bärlauch-Öl verfeinert	
<b>Kräuterschaumsüppchen</b>	<b>12,50 €</b>
mit hausgemachtem Bärlauch-Öl und Flusskrebse	



**ROLANDSBOGEN**  
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

## HAUPTSPEISEN

<b>Portion regionaler Stangenspargel</b>	<b>24,50 €</b>
mit neuen Kartoffeln und wahlweise Hollandaise, Butter oder Bärlauch-Vinaigrette	
mit zweierlei Schinken vom Dorfmetzger	<b>31,50 €</b>
mit Filet vom Lou de Mer	<b>37,50 €</b>
mit Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne	<b>39,50 €</b>
mit Filet vom Rind mit Spätburgunder Jus	<b>49,50 €</b>
<b>Frische Tagliarini in leichtem Bärlauch-Rahm</b>	<b>26,50 €</b>
mit zweierlei Spargel, Parmesan und Schmortomaten	<b>38,50 €</b>
mit kross gebratenem Flusszander	<b>41,50 €</b>
mit rosa gebratenem Lammnüsschen und Honig-Rosmarin-Jus	
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b>	<b>34,50 €</b>
mit hausgemachten Kartoffel-Rösti und buntem Gemüse	

## ROLANDSBOGEN KLASSIKER

<b>Hausgemachter Semmelknödel</b>	<b>25,50 €</b>
mit Rahmsauce, gebratenen Champignons und buntem Gemüse	
<b>Sauerbraten nach Rolandsbogen Art</b>	<b>28,50 €</b>
mit Kartoffelklößen und Rotkohl	
<b>Gekochter Rindertafelspitz</b>	<b>28,50 €</b>
mit Meerrettichsauce, frischem Meerrettich, Salzkartoffeln und buntem Gemüse	
<b>Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne</b>	<b>33,50 €</b>
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	



**ROLANDBOGEN**  
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

### HAUSGEMACHTE DESSERTS

<b>Erdbeer-Pistazien-Trifle</b> mit Pistazien-Joghurtmousse, Erdbeeren, Schokolade, Toffee-Crumble und Erdbeer-Espuma	<b>14,50 €</b>
<b>Crème Brûlée von der Tonkabohne</b> mit frischen Schokoladen-Erdbeeren	<b>16,50 €</b>
<b>Gratinierter Rhabarber-Streusel</b> mit Vanille-Eiscreme	<b>15,50 €</b>
<b>Rolandsbogen Affogato</b> mit Espresso, Vanilleeis, Pistazien- und Schokocreme	<b>9,50 €</b>

## 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).



**ROLANDBOGEN**  
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

# Getränkemenu

## APERITIF

Lutter & Wegner Riesling Sekt	0,1 l	6,00 €
Hugo	0,2 l	8,50 €
Black Hugo	0,2 l	8,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €
Sekt mit rotem Weinbergpfirsich	0,2 l	8,50 €
Gin Tonic	4 cl / 0,2 l	8,00 €
Campari 5 Orange	4 cl / 0,2 l	8,50 €
Campari 5 Soda	4 cl / 0,2 l	8,50 €
Sherry	5 cl	4,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta 1, 3, 5	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,80 €
Coca Cola 1, 2, 4, 5, 8	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,80 €
Coca Cola zero 1, 2, 4, 5, 8	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,80 €
Sprite 1, 3	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,80 €
Orangensaft	0,3 l	4,20 €
Rhabarbersaft	0,3 l	4,30 €
Maracujasaft	0,3 l	4,30 €
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	4,30 €
Saftschorle	0,3 l	3,90 €
Apfel, Rhabarber, Maracuja	0,5 l	6,20 €
Gerolsteiner	0,75 l	7,50 €
Medium, Naturell	0,25 l	2,90 €
Schweppes	0,3 l	3,90 €
Tonic, Bitter Lemon		

## BIERE

Bitburger vom Fass	0,3 l	4,00 €
Benediktiner Hell vom Fass	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,00 €
Benediktiner Radler	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,00 €
Benediktiner Weizen	0,5 l	6,00 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	6,00 €
Bitburger alkoholfrei 0,0%	0,33l	4,00 €

## DIGESTIF

Kießling Verschiedene Brände	2 cl	9,00 €
Averna, Baileys, Ramazzotti	2 cl	4,90 €
„Nardini“ Grappa Bianco, Reserva	2 cl	4,90 €

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema 2	3,20 €
Milchkaffee 2	4,50 €
Espresso 2	2,90 €
Doppelter Espresso 2	4,90 €
Espresso Macchiato 2	3,20 €
Doppelter Espresso Macchiato 2	5,30 €
Cappuccino 2	3,90 €
Latte Macchiato 2	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	5,50 €
Tee mit frischer Minze	4,50 €
Tee mit frischer Minze und Ingwer	5,10 €

Wir servieren Ihnen Kaffee der Marke Azul und IO.

1 Konservierungsstoffe, 2 Koffein, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Farbstoffe, 6 Geschmacksverstärker, 7 Chinin, 8 Phenylalaninquelle