ROLANDSBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

Restaurantkarte

VORSPEISEN

Ausgesuchte Wildkräutersalate **14,50 €**
mit Granatapfel-Vinaigrette, Tomaten, Gurke, gerösteten Nüssen und Croûtons

mit gratiniertem Ziegenkäse, Pinienkernen und Ahornsirup **25,50 €**

mit gebratenen Garnelen **25,50 €**

Garnelen-Pfännchen (5 Stück) **21,50 €**
in Aromaten gebratene Black Tiger Garnelen mit Röstbrot

Tatar vom Räucherlachs **24,50 €**
auf Schnittlauchcreme & Blini an Staudensellerie-Apfel-Salat

Beef-Tatar (am Tisch zubereitet)
auf Wildkräutern, mit Café de Paris Mayonnaise und Röstbrot **24,50 €**

ZWISCHENGANG

Hokkaido Kürbis-Risotto **19,50 €**
mit Nussbutter-Schaum, geschmortem Kürbis & gerösteten Pilzen

mit gebratenem Lammkarree **26,50 €**

SUPPE

Kartoffel-Trüffel-Macchiato **12,50 €**

Kürbiscreme-Süppchen **10,50 €**
mit steirischem Öl und gerösteten Kürbiskernen

ROLANDSBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

HAUPTSPEISEN

Frische Kürbis-Ravioli **25,50 €**
mit steirischem Öl, geschmortem Hokkaido-Kürbis, gebratenen Kräuterseitlingen und gerösteten Kürbiskernen

mit auf der Haut gebratenem Zander **34,50 €**

mit rosa gebratenem Hirschrücken unter einer Nusshaube und Brombeerjus **49,50 €**

Auf der Haut gebratener Loup de Mer
mit Krustentier-Schaum, Kartoffelstampf und Hummerkraut **33,50 €**

Halbe geschmorte Ente in Orangen Jus **35,50 €**
mit Rosenkohl-Gnocchi-Gröstel

Geschmorte Rinderroulade **32,50 €**
mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkohl

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit Spätburgunder Jus, Kartoffelstampf, karamellisierten Apfelspalten, Röstzwiebeln und buntem Gemüse **33,50 €**

Duett vom Rinderfilet & Black Tiger Garnele **49,50 €**
mit Spätburgunder Jus, Kürbis-Risotto und buntem Gemüse

ROLANDSBOGEN KLASSIKER

Hausgemachter Semmelknödel **25,50 €**
mit Rahmsauce, gebratenen Champignons und buntem Gemüse

Sauerbraten nach Rolandsbogen Art **28,50 €**
mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkohl

Gekochter Rindertafelspitz **28,50 €**
mit Meerrettichsauce, geriebenen Meerrettich, Salzkartoffeln und buntem Gemüse

Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne **33,50 €**
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

Zürcher Geschnetzeltes **34,50 €**
mit hausgemachten Kartoffel-Rösti und buntem Gemüse

ROLANDSBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

HAUSGEMACHTE DESSERTS MIT FRÜCHTEN VOM SCHNEIDERS OBSTHOF

Orangen-Zimt-Trifle **15,50 €**
mit Zimt-Joghurtmousse, gebrannten Mandeln, Orangen, Schokolade, Toffee-Crumble und Orangen-Espuma

Karamellisierter Kaiserschmarrn (ca. 15 Minuten) **18,50 €**
mit Rum-Rosinen, Mandeln, hausgemachtem Apfel-Birnen-Kompott und Vanille-Topfen

Heißer frisch gratinierter Apfel-Birnen-Streusel (ca. 15 Minuten) **16,50 €**
mit Vanille Eiscreme

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 dem 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 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).

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an

ROLANDSBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

Getränkekarte

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 €**

BIERE

Mühlen Kölsch 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 €**

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 Apfel, Rhabarber, Maracuja	**0,3 l** **0,5 l**	**3,90 €** **6,20 €**
Gerolsteiner Medium, Naturell	**0,75 l** **0,25 l**	**7,50 €** **2,90 €**
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	**0,3 l**	**3,90 €**

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema 2	**3,20 €**
Milchkaffee 2	**4,50 €**
Flat White 2	**3,90 €**
Espresso 2	**2,90 €**
Doppelter Espresso 2	**4,90 €**
Espresso Macchiato 2	**3,20 €**
Doppelter Esp. Macchia. 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