

Herzlich willkommen

warm welcome



WEILBURG

Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

We will gladly provide the documentation about the allergens and additives contained in the food upon request. Please contact our service staff.

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

OUR APERITIF SUGGESTION

Lillet Wild Berry Secco, Lillet, Eis, Wild Berry limo, Wildbeeren	0,2l	6,90 €
Aperol Spritz Secco, Aperol, Soda, Eis, Orange	0,2l	6,90 €
Mandarinen-Gin Tonic Gordons London Dry Gin, Tonic Water, Eis, Mandarinsirup, Rosmarin	0,2l	7,90 €
Lahnschleife Signature Aperitif Linie Aquavit, Ginger Ale, Limettensaft, Eis, Heidelbeere, Gurke	0,2l	7,90 €
Bombay Sapphire London Dry Gin Tonic Water, Eis, Zitrone	0,2l	8,50 €
Secco – Weingut Lang, trocken	0,1l	3,90 €
	0,75l	24,00 €
Riesling Sekt alkoholfrei	0,1l	3,90 €
	0,75l	24,00 €
Campari Soda	0,2l	5,50 €
Campari Orange	0,2l	6,50 €
Sandemann Sherry fino / medium dry	5cl	4,40 €
Martini Bianco / d'Oro / extra dry / rosso	5cl	4,40 €

*Sie haben Lust auf einen alkoholfreien Wein?
Gerne bieten wir Ihnen diesen aus Rüdesheim am Rhein
vom Weingut Carl Jung in unserer Weinkarte an.*

*Are you in the mood for a non-alcoholic wine? We are pleased to offer you one
from Rüdesheim am Rhein, produced by the Carl Jung winery, on our wine list.*

VORSPEISEN

APPETIZER

AVOCADO CARPACCIO

€ 10,90

Ciabatta | gewürfelten Tomaten | Chili | Koriander

AVOCADO CARPACCIO

chiabatta | diced tomatoes | chili | coriander

ZIEGENFRISCHKÄSE MOUSSE AUF ROTE BEETE TATAR

€ 10,50

Chiabatta | Blütenhonig | Thymian

GOAT CREAM CHEESE MOUSSE ON BEETROOT TARTAR

chiabatta | blossom honey | thyme



WEILBURG

SUPPE

SOUP

TAGESSUPPE

€ 7,50

Fragen Sie gerne nach der Empfehlung des Hauses.

SOUP OF THE DAY

Please ask our staff for the soup of the day

ZWEIERLEI PAPRIKA CREMESUPPE MIT LIMETTEN-FETA CRUMBLE

€ 7,90

TWO PEPPER CREAM SOUP WITH LIME-FETA-CRUMBLE

TOMATEN-KOKOS-SUPPE MIT GEBRATENER GARNELE UND FRÜHLINGSZWIEBELN

€ 8,90

TOMATO COCONUT SOUP WITH ROASTED SHRIMP AND SPRING ONION



WEILBURG

SALAT

SALAD

WILDKRÄUTERSALAT MIT GEBACKENEN € 14,90

CAMEMBERT

Blutorangenfilet | Granatapfel | Haselnüsse | Honig

WILD HERB SALAD WITH BAKED CAMEMBERT

Blood orange fillets | pomegrante | hazelnuts | honey

CAESAR SALAD € 12,90

Romana Salat | Croutons | Parmesan

CAESAR SALAD

romaine lettuce | croutons | parmesan

mit Hähnchenbrust

add chicken breast

€ 18,90

mit Garnelen

add shrimp

€ 19,90

mit Rinderhüftstreifen

add beef strips

€ 21,90

HAUPTGERICHTE: VEGETARISCH & VEGAN

MAIN DISHES: VEGETARIAN

SÜßKARTOFFELPUFFER

€ 14,90

Mango-Senf-Creme | Edamame-Gurkensalat

SWEAT POTATO FRITTERS

mango mustard cream | edamame cucumber salad

GNOCCHI PFANNE

€ 14,50

Babyspinat | Kirschtomaten

PAN-FRIED GNOCCHI

baby spinach | cherry tomatoes

GEBRATENER RÄUCHERTOFU (vegan)

€ 15,50

Gemüsecurry | Kokosreis | Koriander

ROASTED SMOKED TOFU

vegetable curry | coconut rice | coriander



WEILBURG

HAUPTGERICHTE: FLEISCH

MAIN DISHES: MEAT

MEDITERRANE HÄHNCHENSPIESSE Knoblauch-Joghurt Dip Rosmarinkartoffeln MEDITERRANEAN CHICKEN SKEWERS garlic yoghurt dip rosemary potatoes	<i>€ 17,90</i>
200G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK Chimichurri Kartoffelstampf Tomaten-Gurkensalat 200 G ARGENTINIAN RUMP STEAK Chimichurri mashed potatoes tomato cucumber salad	<i>€ 34,50</i>
SCHWEINESCHNITZEL IN KRÄUTER-PANKO KRUSTE Ratatouille Pommes Rustico PORK SCHNITZEL IN HERB PANKO CRUST Ratatouille rustic fries	<i>€ 19,50</i>
Mit Kirschtomaten-Balsamico-Reduktion with cherry tomato balsamic reduction	<i>€ 3,00 zzgl.</i>
Mit Guacamole with guacamole	<i>€ 4,00 zzgl.</i>

HAUPTGERICHTE: FISCH

MAIN DISHES: FISH

TOSKANISCHE LACHSPFANNE

€ 23,90

Ciabatta | getrocknete Tomaten | Oliven | Babyblattspinat

TUSCAN SALMON PAN

ciabatta | sun dried tomatoes | olives | baby leaf spinach

THUNFISCH STEAK MIT PESTO KRUSTE

€ 17,50

Schwarze Bandnudeln | Limonensauce

TUNA STEAK WITH PESTO CRUST

black tagliatelle | lime sauce



WEILBURG

DESSERT

DESSERT

MASCARPONE-BASILIKUM-MOUSSE

Marinierte Erdbeeren | Butter Streusel

€ 9,90

MASCARPONE BASIL MOUSSE

marinated strawberries | butter crumble

LIMONCELLO-RICOTTA-PARFAIT (MIT ALKOHOL)

Himbeer-Coulis | Amaretti Brösel

€ 8,50

LIMONCELLO RICOTTA PARFAIT (WITH ALCOHOL)

raspberry coulis | amaretti crumble

JOGHURT EISCREME MIT RHABARBER KOMPOTT

frische Erdbeeren | Baiser Crumble | Minze

€ 8,50

YOGHURT ICE CREAM WITH RHUBARB COMPOTE

fresh strawberry | meringue crumble | mint



WEILBURG

Sonntagsbrunch im Hotel Lahnschleife

Jeden Sonn- und Feiertag von 11:30 bis 14:30 Uhr empfängt das Team des Hotels Lahnschleife Sie mit einem Glas Sekt zum abwechslungsreichen Sonntagsbrunch im Restaurant Caprice.



Sie erwartet eine große Auswahl an Brötchen, Aufschnitt, Käse, Konfitüren, Eiern sowie verschiedene warme Speisen zur Wahl und ein leckerer Nachtisch.

Erwachsene: 32,50 € pro Person
Kinder (7 - 12 Jahre): 16,00 € pro Person
Kinder bis 6 Jahre frei

An den Weihnachts- und Osterfeiertagen wird ein besonders umfangreiches Buffet angeboten. Aus diesem Grund beträgt der Preis an diesen Feiertagen 44,50 € pro Person bzw. für Kinder 22,00 € pro Person.

An den übrigen Feiertagen berechnen wir den Brunch mit 38,50 € pro Person und für Kinder 19,00 € pro Person.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 06471/49210. Gerne stellen wir Ihnen auch einen Gutschein für den Sonntagsbrunch aus.