Herzlich willkommen

Warm Welcome

Hotel Lahnschleife

★ ★ S ★ ★

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, Mandarinensirup, 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 0,75l	3,90 € 24,00 €
Riesling Sekt alkoholfrei	0,1l 0,75l	3,90 € 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 wie 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

KÜRBIS IM SALBEI – JUS MIT GRIEßNOCKEN **€ 10,50**
Kürbiskerne | Orangenzeste
PUMPKIN IN SAGE JUS WITH SEMOLINA DUMPLINGS
pumpkin seeds | orange zest

BURRATA MIT GEBRATENEM RADICCHIO **€ 12,90**
Orangen Filet | Granatapfelkerne | geröstetes Weißbrot
BURRATA WITH FRIED RADICCHIO
orangen segments | pomegranate seeds | roasted white bread

GEMISCHTER SALAT
MIXED SALAD

Klein / small **€ 5,90**
Groß / big **€ 9,90**

SUPPE
SOUP

TAGESSUPPE **€ 6,90**
Fragen Sie gerne nach der Empfehlung des Hauses.
SOUP OF THE DAY
Please ask our staff for the soup of the day

KÜRBISSUPPE MIT ORANGE UND CURRY **€ 6,80**
Kürbiskerne | Cranberrys
PUMPKIN SOUP WITH ORANGES AND CURRY
pumkin seeds | Cranberrys

LEBERKNÖDELSUPPE MIT WURZELGEMÜSE **€ 7,50**
LIVER DUMPLING SOUP WITH ROOT VEGETABLES

SALAT
SALAD

HERBSTSALAT **€ 12,90**
Knuspriger Bacon | Blauschimmelkäse | Birne
HERBAL SALAD
Crispy Bacon | blue cheese | pear

€ 11,90

CAESAR SALAD
Romana Salat | Croutons | Parmesan
CAESAR SALAD
Romaine lettuce | croutons | parmesan

mit Hähnchenbrust **+€ 6,00**
add chicken breast

mit Garnelen **+€ 8,00**
add shrimps

mit Rinderstreifen **+€ 8,00**
add beef strips

Hotel Lahnschleife
★ ★ S ★ ★
WEILBURG

HAUPTGERICHTE: VEGETARISCH & VEGAN

MAIN DISHES: VEGETARIAN

SPAGHETTI MIT KÜRBIS UND KRÄUTERSOßE **€ 16,50**
Kürbiskerne | frische Petersilie
SPAGHETTI WITH HERBAL SAUCE AND PUMPKIN
pumpkin seeds | fresh parsley

SPINATKNÖDEL MIT KÄSESOßE **€ 15,00**
Confierte Tomaten
SPINACH DUMPLINGS WITH CHEESE SAUCE
tomato confit

MISO GLASIERTES AUBERGINENSTEAK (vegan) **€ 15,50**
Edamame | Pak Choi | Basmati Reis
MISO GLAZED EGGPLANT STEAK (VEGAN)
Edamame | Pak Choi | basmati rice

HAUPTGERICHTE: FISCH

MAIN DISHES: FISH

ZANDERFILET MIT WALDPILZRAHM **€ 24,00**
Tagliatelle | Frische Kräuter
ZANDER FILET WITH FOREST MUSHROOM CREAM SAUCE
Tagliatelle | Fresh Herbs

WEITERE HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

RINDERBÄCKCHEN IN KRÄUTERJUS **€ 26,90**
Kartoffelpüree | glasierter Rosenkohl
BEEFCHEEK IN HERBAL JUS
Mashed Potatos | glazed Brussels Sprouts

RIND / BEEF
Rinderhüftsteak/sirloin steak 200 gr. **€ 17,50**
Rinderhüftsteak/sirloin steak 300 gr. **€ 23,90**
mit Kräuterbutter / With Herb Butter

SCHWEIN / PORK **€ 14,00**
Schweinerückensteak vom Eifler Glücksschwein
mit Kräuterbutter 250 gr.
„Eifler" Pork Loin Steak With Herbal Butter 250 Gr.

HÄHNCHEN / CHICKEN **€ 14,50**
Kikok-Maishähnchen Brustfilet
mit Teriyaki glasiert 220 gr.
Kikok-Corn Chicken Breast With Teriyaki Glaze 220 gr.

GARNELEN **€ 18,50**
Gebratene Black Tiger Garnelen mit Knoblauch (5 Stück)
Fried Black Tiger Shrimps With Garlick (5 Pcs)

Saucen: **je + € 3,50**

Pfefferrahm	**Rosmarin Jus**	**Champignon-Kräutersauce**
With Peppercorn cream sauce	Rosemary Jus	With Herbal Mushroom Sauce

Beilagen: **je + € 4,50**

Kartoffelpüree	**Pommes Rustico**	**Rosmarin Kartoffeln**
Mashed Potatoes	Rustic Fries	Rosemary Potatoes
Wildreis	**Glasiertes Gemüse**	**Bohnengemüse in Tomatensauce**
Wild Rice	Glazed Vegetables	Beans in Tomato Sauce

DESSERT
DESSERT

PANNA COTTA VON BELGISCHER SCHOKOLADE **€ 8,50**
Beeren Ragout | Haselnusskrokant
PANNA COTTA FROM BELGIAN CHOCOLATE
Berry ragout| Hazelnut brittle

ZWETSCHGEN QUARKKNÖDEL **€ 8,00**
Zimtbrösel | Vanillesoße
PLUM AND QUARK DUMPLINGS
cinnamon crumbles | vanilla sauce

Hotel Lahnschleife
★ ★ S ★ ★
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.