



***Herzlich willkommen***  
***im Restaurant Caprice***



*Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

*Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.*



***Unsere Aperitifempfehlung***  
*Our aperitif recommendation*

*Lillet Wild Berry*

5,50 €

*Aperol Spritz*

4,90 €

*Gin Tonic*

6,50 €





## ***Vorspeisen***

### *Starters*

***Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet  
mit Rucola und gerösteten Pinienkernen*** € 14,00

*Carpaccio of Argentinian beef fillet with rocket and roasted pine nuts*

## ***Suppen***

### *Soups*

***Tafelspitzbouillon mit Fleischspieß und Gemüsestreifen*** € 6,00

*Boiled beef bouillon with meat skewer and slices of vegetables*

***Fischsuppe „Lahnschleife“  
mit Wildlachs, Meeresfrüchten und Gemüse*** € 8,00

*Fish soup „Lahnschleife“ with wild salmon, sea food and vegetables*

***Tomaten-Cremesuppe von der italienischen  
Strauchtomate mit Basilikumschaum*** € 6,50

*Tomato cream soup from Italian grape tomatoes with basil foam*



## ***Vegetarische Gerichte***

### *Vegetarian dishes*

***Italienisches Ofengemüse an Basilikum-Sauce,  
Rosmarinkartoffeln und Wildkräutersalat*** € 15,90

*Italian roasted vegetables in basil sauce,  
potatoes with rosemary and salad of wild herbs*

***Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in  
Frischkäsesauce, dazu Rucola und Cherrytomaten*** € 13,90

*Tortellini stuffed with spinach and ricotta in cream cheese sauce  
with rocket and cherry tomatoes*

## ***Pasta***

### *Pasta*

***Tagliatelle mit Würfeln vom schottischen Wildlachs,  
Knoblauch, Weißwein, frischen Kräutern und  
Räucherlachs Scheiben*** € 15,50

*Tagliatelle with cubes of Scottish wild salmon, garlic, white wine,  
fresh herbs and slices of smoked salmon*





## **Salate**

### *Salads*

**Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, gerösteten Pinienkernen, Chicorée, Oliven-Croûtons und gebratenem Speck** € 10,50

*Seasonal green salads with tomatoes, cucumbers, roast pine nuts, chicory, olive croutons and fried bacon*

**... mit Garnelen** € 16,50

*... with prawns*

**... mit Streifen vom Rinderfilet** € 16,00

*... with slices of beef fillet*

*Dressing nach Wahl: Joghurt, Balsamico-Creme, Vinaigrette, Dijonsenf-Orange*

*Dressing to your choice: yoghurt, balsamic vinegar cream, vinaigrette, Dijon mustard orange*





## **Hauptspeisen**

### *Main dishes*

***Bio-Double-Cheese-Bacon-Burger (300g)*** € 13,90  
***mit feuriger Salsa-Sauce, Emmentaler Käse,  
Pommes frites und Salat vom Buffet***

*Organic double cheese-bacon-burger (300 g) with spicy salsa sauce,  
Emmentaler cheese, fries and salad from buffet*

***Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone, Kapern und Sardellen,*** € 19,50  
***Pommes frites und Salat vom Buffet***

*Wiener Schnitzel with lemon, capers, anchovies, fries and salad from buffet*

***Argentinisches Rinderfilet mit Riesengarnelen, Ragout von*** € 32,00  
***Pfifferlingen und grünem Spargel und Kartoffelstampf***

*Argentinian beef tenderloin with king prawns, ragout from chanterelles  
and green asparagus, mashed potatoes*

***Seezunge vom Grill „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter*** € 24,50  
***und Petersilienkartoffeln, dazu Salat vom Buffet***

*Grilled common sole “meunière” with melted butter and potatoes with  
parsley, salad from buffet*

***Sautierte Pfifferlinge mit Kräutertagliatelle,*** € 18,90  
***Rucola, Cherrytomaten und geriebener Parmesan***

*Sautéed chanterelles with herb tagliatelle, rocket, cherry tomatoes and  
grated parmesan*

***Kalbsschnitzel aus der Oberschale mit Rahmpfifferlingen*** € 24,90  
***und Rosmarin-Kartoffeln***

*Veal schnitzel with creamed chanterelles and rosemary potatoes*



## ***Dessert***

### *Dessert*

***Blaubeer-Pfannkuchen mit hausgemachtem Mohnreis  
und Vanille-Sahne*** € 8,90

*Blueberry pancake with home-made poppyseed ice cream  
and sweet vanilla cream*

***Trilogie von hausgemachten Sorbets*** € 8,00

*Three sorts of homemade sorbets*





## **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: 22,50 € pro Person**  
**Kinder (7 - 12 Jahre): 11,00 € pro Person**  
**Kinder bis 6 Jahre frei**

*An Weihnachts- und Osterfeiertagen wird ein besonders umfangreiches Buffet angeboten. Aus diesem Grund beträgt der Preis an diesen Feiertagen 28,50 € pro Person bzw. für Kinder 14,50 € pro Person.*

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