



# *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*

<b><i>Lillet Wild Berry</i></b>	6,50 €
<i>Secco, Lillet, Eis, Schweppes Wild Berry, Wildbeeren</i>	
<b><i>Aperol Spritz Winteredition</i></b>	6,50 €
<i>Secco, Aperol, Soda, Eis, Zimtsirup, Zimtstange</i>	
<b><i>Mandarinen-Gin Tonic</i></b>	6,90 €
<i>Gordons London Dry Gin, Tonic Water, Eis, Mandarinensirup, Rosmarin</i>	



## ***Suppen / soups***

***Französische Zwiebelsuppe  
mit Thymian und Käse-Croûtons*** € 7,00

*French onion soup with thyme and cheese-cROUTONS*

***Creme-Süppchen von der italienischen Strauchtomate  
mit Basilikum-Sahne*** € 6,50

*Cream soup from the Italian bush tomato with basil cream*

***Fischsuppe „Lahnschleife“  
mit Meeresfrüchten, Lachs & Garnele*** € 8,00

*Fish soup „Lahnschleife“ with seafood, salmon & Shrimp*

## ***Vorspeisen / starters***

***Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucola, Olivenöl,  
Pinienkernen und geriebenem Parmesan*** € 14,00

*Carpaccio of beef fillet with rocket, olive oil, pine nuts  
and grated parmesan*

***Räucherlachs auf Reibekuchen, Salatbouquet  
und Frankfurter Kräuterschmand*** € 12,50

*Smoked salmon, potato pancake, salat, sour creme*



## **Hauptspeisen / main dishes**

### **Fleisch / meat**

**Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone, Kapern, Sardellen  
und dazu Pommes frites** € 19,50

*Viennese veal schnitzel with lemon, capers, anchovies and French fries*

**Zart gegarter Kalbstafelspitz, mit Salzkartoffeln  
und Bouillongemüse, wahlweise mit** € 21,00

*boiled veal with salted Potatoes and vegetables with optional  
Frankfurter Grüne Soße, oder*

*Frankfurter herb sauce*

**Meerrettichsoße**

*Horseradish sauce*

**250g Rumpsteak aus der Region, mit Röstzwiebeln,  
Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Kräuterbutter** € 25,50

*250g rump steak (regional beef), with roasted onions, pepper sauce,  
fried potatoes and herb butter*

**Medaillons vom Hirschrücken im Schinkenmantel  
an Preiselbeer-Zimtsauce, mit Rahmwirsing  
und Herzoginkartoffeln** € 27,00

*Deer medaillons wrapped in bacon, cranbarry-cinammonsauce,  
creamy savoy and duchy potatoes*

**Ragout von der Rehkeule  
mit Preiselbeerbirne und Semmelkloß** € 21,50

*venison ragout with cranberry-pear and bread dumpling*

**Zu allen Hauptgerichten dürfen Sie sich  
an unserem Salatbuffet bedienen**

*We offer a self-service salad buffet with all main dishes*



## ***Hauptspeisen / main dishes***

### ***Fisch & Meeresfrüchte / Fish & Seafood***

***Wildlachs-Tagliatelle*** € 17,90  
***im Weißwein-Knoblauchsud,  
frische Kräuter und geriebener Parmesan***

*Wild salmon tagliatelle in white wine and garlic stock,  
fresh herbs and grated parmesan*

***Gegrillte Doradenfilets*** € 19,90  
***an Limetten-Gartenkräuter-Butter  
mit geschmorten Cherrytomaten und Rosmarinkartoffeln***

*Grilled sea bream fillets on lime and garden herb butter with braised  
cherry tomatoes and rosemary potatoes*

***Chilli-Spaghetti mit gebratenen Riesengarnelen,  
Knoblauch, Cherrytomaten, Rucola und Parmesan*** € 18,50

*Chilli-spaghetti with grilled king prawns, garlic, cherry tomatoes,  
arugula and parmesan*

***Zu allen Hauptgerichten dürfen Sie sich  
an unserem Salatbuffet bedienen***

*We offer a self-service salad buffet with all main dishes*



## ***Hauptspeisen / main dishes***

### ***Vegetarisch / vegetarian***

***Weißwein-Risotto*** € 17,50  
***mit Waldpilzen und gebratenem Chicorée,  
Gemüsechips und gehobeltem Parmesan***

*Wine-Risotto with mushrooms, grilled chicory, vegetable chips, parmesan*

***Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta,  
in Frischkäsesauce, Rucola und Strauchtomaten*** € 14,90

*Tortellini filled with spinach and ricotta in cream cheese sauce,  
arugula and vine tomatoes*

## ***Hauptspeisen / main dishes***

### ***Salat / salad***

***Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken,  
gerösteten Pinienkernen, Chicorée, wahlweise  
mit gegrillten Garelen*** € 17,00

***mit gebratenen Putenbruststreifen*** € 16,00

***mit rosa gebratenem Roastbeef*** € 18,50

*seasonal leaf salads with tomatoes, cucumber, roasted pine nuts,  
chicory. Choose from grilled prawns, chicken or roastbeef*

***Zu allen Hauptgerichten dürfen Sie sich  
an unserem Salatbuffet bedienen***

*We offer a self-service salad buffet with all main dishes*



## ***Dessert***

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

*Triology of homemade sorbets*

***Zimtparfait von der Weißen Schokolade*** € 8,50

***an Rotweinpflaumen***

*Cinammon-parfaid from white chocolate with wine-plums*

***Kaiserschmarrn mit Rosinen, Preiselbeeren  
und Apfelmus, serviert in der Gußpfanne*** € 8,90

*Sliced pancake with cranberries and applesauce,  
served in a pouring pan*



## ***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.*