

HERZLICH WILLKOMMEN



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 €
Bombay Sapphire London Dry Gin Tonic Water, Eis, Zitrone	0,2l 8,50 €
Secco – Weingut Lang, trocken <i>Flasche</i>	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 €

VORSPEISEN

APPETIZER

ROASTBEEF „ROSA“ € 13,90
Meerrettichespuma | Cocktailtomaten

ROASTBEEF ROSA
horseradish espuma | cocktail tomatoes

WÜRZFLEISCH GRATINIERT € 10,90
Käse | Zitrone | Toast

SEASONED MEAT
cheese | lemon | toast

GEGRILLTE HONIGMELONE € 9,50
Avocadosalsa | Cherrytomate | Orangenfilets

GRILLED HONEYDEW MELON
avocado salsa | cherry tomato | orange fillet

GEBEIZTER LACHS MIT HIBISKUSMOUSSE € 13,50
Hibiskusblüte | Wildkräutersalat

PICKLED SALMON WITH HIBISCUS MOUSSE
hibiscus blossom | wild herb salad

SUPPE

SOUP

PAPRIKA-KOKOS-SUPPE

€ 8,80

Paprika | Kokos | Hähnchenbruststreifen

PAPRIKA-COCONUT-SOUP

paprika | coconut | chicken breast strips

HESSISCHE FISCHSUPPE

€ 8,80

Edelfischfilet | Gemüse | Knoblauchcroûtons

HESSIAN FISH SOUP

Fish fillet | vegetables | garlic croutons

HAUPTGERICHTE: VEGETARISCH

MAIN DISHES: VEGETARIAN

CHAMPIGNON-CRÉPETARTE

€ 13,50

Feldsalat | Joghurtdressing

CHAMPIGNON CREPETARTE

lamb's lettuce | yogurt dressing

TOMATEN-RAUKE-RISOTTO

€ 14,80

Geschmolzene Tomaten | frittiertes rucola

TOMATO-ARUGULA-RISOTTO

Melted tomatoes | fried arugula

SALAT

SALAD

TOMATE-MOZZARELLASALAT „CAPRICE“ € 14,90

Blattsalat | Tomate-Mozzarella | Ciabattacroûtons

TOMATO-MOZZARELLA SALAD "CAPRICE"

leaf salad | tomato-mozzarella | ciabatta croutons

LAUWARMER NUDELSALAT € 15,80

Mediterranes Gemüse | Parmaschinken | Pesto

LUKEWARM PASTA SALAD

Mediterranean vegetables | parma ham | pesto

CEASAR SALAD € 16,90

Römersalat | Tomaten | Hähnchenbrust | Parmesan

CEASAR SALAD

romain lettuce | tomato | chicken breast | parmesan

HAUPTGERICHTE: FLEISCH

MAIN DISHES: MEAT

MEDITERRANE KALBSLEBER

€18,80

Rote Zwiebeln | Oliven | Parmesan-Kartoffelpüree

MEDITERRANEAN CALF'S LIVER

Red onions | olives | parmesan mashed potatoes

PUTENBRUSTROULADE

€19,50

Spinat | Schafskäse | Kräuterrisotto

TURKEY BREAST ROULADE

spinach | feta cheese | herb risotto

SALTIMBOCCA VOM SCHWEIN

€22,50

Chilli-Tomatensugo | Rucola | Parmesan Linguine

SALTIMBOCCA FROM THE PIG

chilli-tomato-sugo | arugula | parmesan linguine

RINDERFILET

€35,80

Senf-Kräuterkruste | Prinzessbohnen | Thymianjus | Knieste

BEEF FILLET

mustard-herb crust | princess beans | thyme jus | baked potatoes

HAUPTGERICHTE: FISCH

MAIN DISHES: FISH

ROTE MEERBARBE

€ 19,50

Parmaschinkenmantel | Tomatenrisotto

RED SEA BARB

parma ham coating | tomato risotto

HONIGGLACIERTER LACHS

€ 21,90

Senfrahm | Gurkensalat | Kartoffel-Lauchpüree

HONEY GLAZED SALMON

mustard cream | cucumber salad | potato-leek puree

THUNFISCHSTEAK

€ 24,50

Kirschtomatenragout | Basmati Reis | Limettenespuma

TUNA STEAK

cherry tomato ragout | basmati rice | lime espuma

GARNELEN-RUCCOLA-TAGLIARINI

€ 18,80

Tomaten-Mandelpesto | Knoblauch | Parmesan

SHRIMP-RUCCOLA-TAGLIARINI

tomato and almond pesto | garlic | parmesan

DESSERT

DESSERT

LAVAKUCHEN MIT ROTWEINKIRSCHEN

€ 10,90

LAVA CAKE WITH RED WINE CHERRIES

CRÊPE „PFIRSICH MELBA“

€ 10,90

Himbeersauce | Eis

CRÊPE „PEACH MELBA“

raspberry sauce | ice cream

CASSIS-SORBET

€ 9,50

Frucht-Minzragout | Zartbitterschokolade

CASSIS-SORBET

Fruit-mint sauce | dark chocolate

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 Weihnachtsfeiertagen 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.