

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	6,50 €
Aperol Spritz Secco, Aperol, Soda, Eis, Orange	0,2l	6,50 €
Mandarinen-Gin Tonic Gordons London Dry Gin, Tonic Water, Eis, Mandarinensirup, Rosmarin	0,2l	6,90 €
Bombay Sapphire London Dry Gin Tonic Water, Eis, Zitrone	0,2l	7,50 €
Secco – Weingut Lang <i>Flasche</i>	0,1l 0,75l	3,50 € 24,00 €
Campari Soda / Orange	0,2l	4,50 €
Sandemann Sherry fino / medium dry	5cl	3,50 €
Martini Bianco / d'Oro / extra dry / rosso	5cl	3,50 €

VORSPEISEN

APPETIZER

GEBRATENER ZIEGENKÄSE

€ 12,00

Salatbouquet | Sesam | Honig

FRIED GOAT CHEESE
salad | sesame | honey

SALAT CAPRESE

€ 11,50

Olivenöl | Tomate | Mozzarella | Basilikum | Balsamico

SALAD CAPRESE
olive oil | tomato | mozzarella | basil | balsamic

RINDERCARPACCIO

€ 14,90

Rucola | Parmesan | Zitrone | Pinienkerne

BEEF CARPACCIO
arugula | parmesan | lemon | pine nuts

VORSPEISENSALAT VOM BUFFET

€ 4,90

STARTER SALAD FROM THE BUFFET

SUPPE

SOUP

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ

€ 6,00

Gemüse | Eierstich

BOUILLON FROM BOILED VEAL
vegetables | cooked-egg garnish

TOMATEN-PAPRIKA-SUPPE

€ 6,50

Sherry | Käsecroûtons | Kräuter

TOMATO-PAPRIKA-SOUP
sherry | cheese croutons | herbs

KOKOS-CURRY-SUPPE

€ 8,00

Kokosmilch | Garnele | Koriander

COCOS-CURRY-SOUP
coconut milk | king shrimp | coriander

FISCHSUPPE "LAHNSCHLEIFE"

€ 8,00

Meeresfrüchte | Garnele | Lachs

FISH SOUP "LAHNSCHLEIFE"
seafood | king shrimp | salmon

HAUPTGERICHTE: VEGETARISCH

MAIN DISHES: VEGETARIAN

GEMÜSEMAULTASCHEN

€ 13,00

Gemüsesud | Spinat | Kräuter

VEGETABLE DUMPLINGS

vegetable fong | spinach | herbs

MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

€ 14,50

Mediterrane Gemüse | Sour Cream | Kräuter

MEDITERRANEAN VEGETABLES PAN

Mediterranean vegetables | sour cream | herbs

INDISCHES GEMÜSECURRY

€ 15,90

Kokosmilch | Wurzelgemüse | Koriander

INDIAN VEGETABLE CURRY

coconut milk | vegetables | coriander

HAUPTGERICHTE: PASTA

MAIN DISHES: PASTA

ÜBERBACKENE SÜßKARTOFFEL-GNOCCHI

€ 15,00

Gorgonzola | Marktgemüse | Kräuter

GRATINATED SWEET POTATOE GNOCCHI

gorgonzola | vegetables | herbs

CHILI-SPAGHETTI

€ 18,90

Riesengarnelen | Knoblauch | Cherrytomaten | Parmesan

CHILI SPAGHETTI

king prawns | garlic | cherry tomatoes | parmesan

HAUPTGERICHTE: FISCH / SALAT

MAIN DISHES: FISH / SALAD

WILDLACHS STEAK

€ 19,90

Sesammantel | Gemüsenudeln | Honig-Yakitorisofße

WILD SALMON STEAK

sesame coat | vegetable pasta | honey yakitori sauce

WOLFSBARSCHFILETS VOM GRILL

€ 20,50

Krabben-Weißweinssoße | Grüner Spargel | Kräuterreis

GRILLED LOUP DE MER FILETS

shrimps white wine sauce | green asparagus | rice with herbs

GANZE DORADE VOM GRILL

€ 22,90

Zitronen-Kapernbutter | Gemüsebett | Kartoffeln

GRILLET SEA BREAM

lemon- capers butter | vegetables | baked potatoes

SAISONALE BLATTSALATE

€ 12,50

mit Tomaten, Gurken, gerösteten Pinienkernen, Chicorée
und wahlweise

SEASONAL LEAF SALADS

with tomatoes, cucumber, roasted pine nuts, chicory **and optional**

mit gegrillten Garnelen

€ 17,00

with grilled prawns

mit gebratenen Putenbruststreifen

€ 16,00

with grilled chicken breast

mit gebratenem Roastbeef

€ 18,50

with grilled roastbeef

HAUPTGERICHTE: FLEISCH

MAIN DISHES: MEAT

BBQ-BURGER MIT SÜßKARTOFFEL-POMMES

€ 15,90

Rindfleisch | Chilli-Mangochutney | Käse | Bacon | Zwiebel

BBQ BURGER WITH SWEETPOTATOE FRIES

beef patty | chili-mangosauce | cheese | bacon | onions

WIENER KALBSSCHNITZEL

€ 19,90

Zitrone | Kartoffel-Gurkensalat

VIENNESE VEAL SCHNITZEL

lemon | potato-cucumber salad

LAMMKOTELETTES

€ 23,00

Minzjoghurt | Ratatouille Gemüse | Kartoffelecken

LAMP CHOPS

mint yogurt | ratatouille vegetables | potato wedges

250G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

€ 25,50

Kräuterbutter | Pfefferbohnen | Rosmarinkartoffeln

250 GRAMS ARGENTINIAN ROASTBEEF

herb butter | pepper beans | rosemary potatoes

DESSERT

DESSERT

PANNA COTTA

€ 7,50

Mangopüree | Beeren

PANNA COTTA
mango sauce | berries

JOGHURT PARFAIT

€ 7,90

Amarena-Kirschen | Sahne

YOGURT PARFAIT
amarena cherries | whipped cream

BLAUBEER-PFANNKUCHEN

€ 7,90

Vanillecreme | Mohnreis

BLUEBERRY-PANCAKE
vanilla sauce | poppy ice cream

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: 24,50 € pro Person
Kinder (7 - 12 Jahre): 12,50 € 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 32,50 € pro Person bzw. für Kinder 16,00 € pro Person.

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