



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

**Überbackener Ziegenkäse mit Sesam und Honig
auf zarten Blattsalaten mit Balsamicodressing** € 12,90

*Goat cheese gratin with sesame and honey, fine green salads
and balsamic vinegar*

**Italienische Strauchtomaten mit Büffelmozzarella,
Balsamicocreme, Olivenöl und Basilikum** € 9,50

*Vine-ripened tomatoes with buffalo mozzarella, olive oil,
balsamic vinegar cream and basil*

Suppen

Soups

Tafelspitzbouillon mit Fleischspieß und Gemüsestreifen € 6,00

Boiled beef bouillon with meat skewer and slices of vegetables

**Französische Zwiebelsuppe
mit Thymian und altem Gouda überbacken** € 6,50

French onion soup with thyme au gratin and old Gouda cheese

**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

Hauptspeisen

Main dishes

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

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

Französische Maispouardenbrust an Kokos-Curry-Rahmsauce mit Basmatireis und gegrilltem Gemüse, dazu Salat vom Buffet € 18,90

French chicken breast with coconut-curry-cream sauce, pineapple rice and grilled vegetables, salad from buffet

Rosa gebratener Lammrücken auf gepfefferten Prinzessböhnchen, Provinzialsauce und Kartoffelgratin € 25,50

Roasted saddle of lamb on peppered needle beans, Provincial sauce and potatoes au gratin

Pariser Pfeffer-Filetsteak (240 gr.) mit gebratenem Gemüse und Pommies frites € 28,00

Pepper fillet steak (240 gr.) with roasted vegetables and fries

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

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

Mediterran gegrilltes Doradenfilet an Zitronen-Salbeibutter mit geschmortem Chicorée und Süßkartoffeln, Salat vom Buffet € 19,00

Mediterranean grilled sea bream fillet in lemon sage butter with stewed chicory and sweet potatoes, salad from buffet

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

Grilled common sole "meunière" with melted butter and potatoes with parsley, salad from buffet

Pfifferlingskarte

Chanterelle card

**Pfifferling-Rahmsuppe
mit frischen Kräutern und Gemüsechips** € 7,50

Chanterelle cream soup with fresh herbs and vegetables chips

**Sommerliche Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen,
grünem Spargel und Balsamico-Dressing** € 15,90

Summery green salads with sautéed chanterelles, green asparagus and balsamic vinegar

**Pikante Kräuter-Tagliatelle mit gebratenen
Pfifferlingen, dazu Cherrytomaten, Rucola und
frischem Parmesan** € 17,50

Herbal tagliatelle with fried chanterelles, cherry tomatoes, rocket and Parmesan

**Kalbsschnitzel aus der Oberschale mit
Rahmpfifferlingen und Kartoffel-Klößchen** € 24,50

Veal back-steak with creamed chanterelles and sliced dumplings

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

Argentinean beef fillet with giant prawns, ragout of chanterelles and green asparagus and mashed potatoes



Steakkarte

Steak card



Argentinisches Hüftsteak	200 g	€ 14,00
<i>Argentinian haunch steak</i>	300 g	€ 18,00
Irishes Entrecôte	200 g	€ 16,00
<i>Irish Entrecôte</i>	300 g	€ 21,00
Argentinisches Rumpsteak	200 g	€ 18,00
<i>Argentinian rump steak</i>	300 g	€ 24,00
Argentinisches Filetsteak	200 g	€ 22,00
<i>Argentinian fillet steak</i>	300 g	€ 28,00

Beilagen side dishes

*Alle Steaks werden mit Kräuterbutter serviert.
All steaks are served with herbs butter.*

*Steakhouse Frites (French Fries)
Bratkartoffeln (roasted potatoes)
Folienkartoffel mit Kräuterquark (jacket potato)
Geschmorte Zwiebeln (braised onions)
Gebratene Champignons (roasted champignons)
Pfeffer-Rahmsauce (pepper cream sauce)
Süßkartoffel-Frites (sweet potato fries)*

je Beilage € 3,50

Unsere Klassiker

Our classics

**Argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Kräuterbutter** € 24,50

Argentinian rump steak with braised onions, roasted potatoes and herbs butter

**Irishes Entrecôte mit Kräuterbutter an
Wildkräutersalat, Balsamicodressing und Waldbeeren** € 20,50

Irish Entrecôte with herbs butter, wild herbs salad, balsamic dressing and wild berries

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 Melone, Ananas, Mango und Trauben € 13,50

... with melon, pineapple, mango and grapes

... mit gratiniertem Ziegenkäse € 14,50

... with goat cheese au gratin

... 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



Pasta

Tagliatelle mit Würfeln vom schottischen Wildlachs, Knoblauch, Weißwein, frischen Kräutern und Räucherlachsscheiben € 15,50

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

Chili-Spaghetti mit gegrillten Gambas, Babyspinat und Cherrytomaten € 17,50

Chili spaghetti with grilled king prawns, fine spinach and cherry tomatoes

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 edible wild herbs

Steinpilz-Risotto mit Stracciatella-Käse, grünem Spargel und gerösteten Pinienkernen € 16,50

Cèpe risotto with Stracciatella-cheese di bufala, green asparagus and roasted pine nuts

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



Dessert

Erdbeer-Kokos-Tiramisu auf Rhabarberkompott € 8,50

Strawberry coconut tiramisu on rhubarb compote

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

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

Joghurt-Cantuccini mit Pfirsichen und Kirscheis € 7,90

Yoghurt cantuccini with peaches and cherry ice 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.