



Herzlich willkommen
im Rheinhotel LARUS,

das familiär geführte Hotel direkt am Rhein.

Familie Rünz und das LARUS-Team freuen sich,
Ihnen einen ganz besonderen Aufenthalt zu bieten.

Lassen Sie sich in unserem Panoramarestaurant mit Blick
auf den bezaubernden Rhein verwöhnen.

Unser Wohlfühlipp:

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie
ein Glas von unserem LARUS-Rieslingsekt,
während Sie sich von unseren ausgewählten
Speisen inspirieren lassen.

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant:

Montag – Samstag

Bewirtung: 12.00 – 22.30 Uhr

Küche: 18.00 – 21.00 Uhr

Sonn – und Feiertag

Bewirtung: 12.00 – 21.30 Uhr

Küche mittags: 12.00 – 14.00 Uhr

Küche abends: 18.00 – 20.30 Uhr

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



Sekt und Aperitif

Unsere Empfehlung

2019 „AHR 7“ Likörwein¹
Deutscher Qualitäts - Likörwein
5cl 8,00€

Rheingau

Sektkellerei Ohlig

Rieslingsekt¹, extra trocken

0,1l 5,00€

0,75l 33,00€

Sekt¹, alkoholfrei

0,1l 5,00€

0,75l 33,00€

Lillet Lemon^{1,3,5} / Lillet Wild Berry¹

7,90€

Campari Orange² / Campari Orange alkoholfrei²

5,90€

Martini bianco¹

5,50€

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



Vorspeisen

Flambiertes Carpaccio vom Black Angus – Roastbeef

gefüllt mit Parmesan und Feldsalat

Olivenöl / grober Senf / saisonaler Blattsalat / Balsamicodressing

17,00€

V Zweierlei Bruschetta

gratinierter Ziegenkäse / Kürbiscrème / Kürbiskernöl / Honig
saisonaler Blattsalat / Balsamicodressing

12,50€

Tranchen vom Lachsfilet

in roter Beete gebeizt

Honig – Senfsauce / marinierte rote Beete
Algenkaviar / saisonaler Blattsalat / Himbeerdressing

15,00€

V Pochiertes Ei

Kartoffelmousseline / geröstete Walnüsse
Feldsalat / Trüffeldressing

13,50€

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

Suppen



Kürbis – Kokoscremesuppe
Kürbiskerne / Kürbiskernöl / Croûtons

9,00€

V Erbsencremesuppe
Olivenöl / Kräuter

8,50€

Leichte Köstlichkeiten

Salat „LARUS“
saisonaler Blattsalat / Balsamicodressing
gebratene Putenbruststreifen / Croûtons / Kürbiskerne

19,00€

Frühlingsalat „LARUS“
marinierter Feldsalat / Trüffeldressing / rote Beete
Kürbiscreme / Walnüsse

16,00€

wahlweise mit

Putenbruststreifen

22,00€

Zanderfilet und 2 gebratenen Garnelen

24,00€

Vegetarisch & Vegan

Udon – Nudeln

süße Chili – Teriyakisauce / Sesam / Wokgemüse
Erdnüsse / Röstzwiebeln

24,00€

Rote Beete – Gnocchi

Kürbissauce / Blumenkohl / Rosenkohl
Walnüsse / mariniertes Feldsalat

23,50€

Shepherd´s Pie „LARUS“

Kartoffelpüreekruste / gebackenes veganes Hackfleisch
geschmorte Erbsen / Wurzelgemüse / pikante Tomatensauce
Beilagensalat / Balsamicodressing

25,90€

Vegetarische Gerichte sind mit  und vegane Gerichte mit  gekennzeichnet.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Zander

Zitronen – Safransauce / glasierte Möhren
Kartoffel – Erbsenpüree

26,00€

Fangfrische Regenbogenforelle

aus dem eigenen Teich

Zitronenbutter / Petersilienkartoffeln / Beilagensalat / Balsamicodressing

27,00€

Fleischgerichte

Gebratene Spanferkel – Koteletts

Portweinsauce / Prinzessbohnen / Bohnenkraut
getrüffelte Kartoffelecken

26,50€

Rosa gebratene Entenbrust

Honig – Balsamico – Sauce / herbstliches Gemüse in Rahm
Schlosskartoffeln

29,00€

Geschmorter Lammrollbraten

Thymianjus / herbstliches Gemüse / gerösteter Rosenkohl
Kartoffel – Kürbisstampf

27,00€

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



LARUS – Klassiker

Gebratenes Rumpsteak

Pfeffersauce / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln
Beilagensalat / Balsamicodressing

36,00€

Original Wiener Kalbsschnitzel

frittierte Petersilie / Preiselbeeren / Kartoffel – Gurkensalat

26,90€

(klein) 21,50€

Kalbsleber “Berliner Art“

Spätburgundersauce / Äpfel / Schmorzwiebeln / Kartoffelpüree
Beilagensalat / Balsamicodressing

25,90€

(klein) 20,50€

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



Nachspeisen

Käseauswahl aus 4 Ländern

Französischer Brie / italienischer Scamorza
österreichischer Bergkäse / deutscher Blauschimmelkäse
Baguette / Feigensenf / Pflaumen

16,50€

Crème brûlée von der Vanille

Portweinpflaumen

11,00€

Warmer Schokoladen – Lavakuchen

mit flüssigem Kern

heiße Himbeeren / Espresso – Krokanteis

9,00€

Lauwarme Birnentarte

Portweinpflaumen / Brombeersorbet

11,00€

*Küchenchef Stefan Ghebaura
und sein Team*

wünschen Ihnen einen kulinarischen Aufenthalt.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



Digestif

Schnapsbrennerei Birkenhof

Alte Williams Birne

Alte Marille

Alte Himbeere

Alte Kirsche

Alte Quetsch

Haselnuss

2cl 5,50€

Ramazotti

4,50 €

Averna

4,50€

Linie Aquavit

4,50€

Fading Hill Whisky – Deutscher Single Rye

12,50€

Laphroaig Whisky 10 Jahre

11,50€

Für weitere Spirituosen fragen Sie unser Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.