



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 Wohlfühltyp:

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

Ihre Gastgeber
Familie Rünz
und LARUS-Team

Unsere Öffnungszeiten im Restaurant für Sie lauten:

Montag – Samstag

Bewirtung: 12.00 – 22.30 Uhr

Küche abends: 18.00 – 20.30 Uhr

Sonn – und Feiertag

Bewirtung: 12.00 – 21.00 Uhr

Küche mittags: 12.00 – 14.00 Uhr

Küche abends: 18.00 – 20.00 Uhr

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Informationen über die Zutaten erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.



Sekt und Aperitif

Rheingau

Sektkellerei Ohlig

Rieslingsekt, extra trocken

0,1l 4,50€

0,75l 24,00€

Sekt alkoholfrei

0,1l 4,50€

0,75l 24,00€

Nahe

Weingut Königswingert

Winzertraubensaft, lieblich

0,1l 3,00€

0,75l 24,00€

Lillet Lemon / Lillet Wild Berry

6,00€

Campari Orange

5,50€

Martini bianco

3,70€

2011 Ahr 6 Portwein

8,00€

„Ginger-Apfel“

Apfelsaft, Ginger Ale, Limettensaft, Soda

6,00€

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Informationen über die Zutaten erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.



Vorspeisen

Carpaccio vom Roastbeef
Salat / Parmesan / gegrillte Zitrone

14,90€

V Karamellisierter Ziegenkäse
Thymianhonig / saisonaler Blattsalat / Balsamicodressing / Pinienkerne

11,00€

Mango & Mozzarella
luftgetrockneter Schinken / Minze / Chili / alter Balsamico / Rucola

10,50€

Suppen

V Cremesuppe von der Erbse
Minzöl / Croûtons

6,50€

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Informationen über die Zutaten erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.



Leichte Köstlichkeiten

Salat LARUS

Saisonaler Blattsalat / Balsamicodressing
gebratene Putenbruststreifen / Croûtons

16,00€

LARUS-Bowl

Quinoa Salat / Zitronenjoghurt / Blattsalat
Balsamicodressing / Oliven / Feta / Wassermelone / 2 Garnelen

18,00€

(jede weitere Garnele)

3,00€

Salat Surf & Turf

Saisonaler Blattsalat / Balsamicodressing / gebratenes Zanderfilet
Chorizo / Kalamata Oliven

18,50€

V Hausgemachte Ravioli

Parmesansauce / gebratene Pfifferlinge / Rucola-Kirschtomaten-Salat

19,00€

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Informationen über die Zutaten erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.



Fischgerichte

Medaillons vom Zander

Weißweinsauce / saisonales Gemüse / Erbsen-Kartoffelpüree

23,50€

Medaillon vom Seeteufel

2 Garnelen / Kräutersud / Limetten Aioli / Mangold / Gewürzquinoa

24,90€

Fleischgerichte

Roulade vom Roastbeef

Rucola / Kirschtomaten / Parmesan / Croutons / Trüffelsauce / Röstkartoffeln

23,90€

Tagliatelle

Pfifferlinge / Putenbruststreifen / Beilagensalat

20,00€

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Informationen über die Zutaten erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.



LARUS-Klassiker

Rumpsteak

Kräuterbutter / Schmorzwiebeln / Pommes frites / Beilagensalat

25,00€

"Original Wiener Kalbs-Schnitzel"

frittierte Petersilie / Preiselbeeren / Pommes frites / Beilagensalat

20,50€

(klein) 14,50€

Kalbsleber "Berliner Art"

mit Äpfeln / Zwiebeln / Kartoffelpüree / gemischtem Salat

20,50€

(klein) 14,50€

Vegetarische Gerichte sind mit **V** gekennzeichnet!

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Informationen über die Zutaten erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.



Nachspeisen

Gateau von der Limette

Erdbeersorbet

7,50€

Mousse au Chocolat Törtchen

Brombeereis / Haselnuß-Mandelcreme

8,00€

Schokokuss

Schokoladen Eis / Stracciatella Eis / Schokosauce / Schokolade / Sahne

6,90€

Nusstraum

Macadamia Eis / Walnuss Eis / Haselnusskrokant / Sahne

6,90€

Eierlikörbecher

Vanille Eis / Walnuss Eis / Eierlikör / Sahne

6,90€

*Küchenchef Daniel Buchholz
und sein Team
wünschen Ihnen einen kulinarischen Aufenthalt.*

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Informationen über die Zutaten erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.



Digestif

Schnapsbrennerei Birkenhof

Alte Williams Birne

Alte Marille

Alte Himbeere

Alte Kirsche

Haselnuss

2cl 5,00€

Ramazotti

3,50€

Averna

3,50€

Linie Aquavit

2,80€

Fading Hill Whisky

9,50€

Laphroaig Whisky

7,50€

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Informationen über die Zutaten erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeitern.