



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 Wohlfühl Tipp:

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 – 23.00 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

8,00€

Campari Orange² / Campari Orange alkoholfrei²

6,50€

Hausgemachte Limonade

5,50€

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

Vorspeisen

Carpaccio vom uruguayischen Roastbeef
schwarze Oliventapenade / Eifeler Urtomaten
Parmesan / saisonaler Blattsalat / Zitrone

16,50€



Avocadotartar
Tomaten–Knoblauch–Bruschetta
saisonaler Blattsalat / Balsamicodressing

14,00€

Drei gebratene „Black Tiger“ Riesengarnelen
Tomatensalsa / geröstetes Knoblauchbaguette
eingelegte Lombardi–Peperoni / saisonaler Blattsalat / Balsamicodressing

16,00€

V Scheiben von der marinierten Fleischtomate
Fetakäse / saisonaler Blattsalat / Balsamico–Creme / Bärlauch–Pesto

12,00€

Suppe

V Duett vom Kürbis
Kürbis–Kokossuppe
Kürbis–Walnusskrostini

8,90€



Leichte Köstlichkeiten

Salat „LARUS“

saisonaler Blattsalat / Balsamicodressing
gebratene Putenbruststreifen / Croûtons

19,00€

V Sommerlicher Salatteller

saisonaler Blattsalat / Balsamicodressing / Fetakäse
Tomatenchutney / mariniertes Antipastigemüse

17,00€

wahlweise mit

gebratenen Putenbruststreifen

22,00€

oder

vier gebratenen „Black Tiger“ Riesengarnelen

27,00€

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



Vegetarisch & Vegan

„Larus-Clubsandwich“

French Toast / Guacamole / gebratener Halloumi-Grillkäse
eingelegte Kräuterseitlinge / eingelegte Champignons
Tomatenchutney / saisonaler Blattsalat
eingelegte Lombardi-Peperoni / Farmhouse-Pommes-frites

24,50€



„Larus-Quesadilla“

gefüllt mit Avocadocreme und mediterranem Grillgemüse
Tomatensalsa / Zitrone / Kartoffel „Bravas“
Beilagensalat / Balsamicodressing

24,00€

Vegetarische Gerichte sind mit  und vegane Gerichte mit  gekennzeichnet.

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



Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Schwertfisch

Zitronen-Buttersauce / „Caponata“ – Gemüse
geröstete Eifeler Urtomaten / Kartoffel-Tortilla

26,50€

Gebratene fangfrische Regenbogenforelle

aus dem eigenen Teich

zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln / Beilagensalat / Balsamicodressing

27,00€

Fleischgerichte

Gebratene Hähnchenbrust

Zitronen-Buttersauce / Gemüse-Frittata
Kartoffel „Bravas“ / Fetakäse

26,00€

Gebratenes Tomahawk-Steak vom Iberico Schwein

Spitzmorchel- Portweinsauce / gebratene Kräuterseitlinge
sautierte Prinzessbohnen / Rosmarinkartoffeln

28,50€

Rosa gebratene Roulade vom Roastbeef

gefüllt mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Croûtons und Balsamicodressing
Trüffelsauce / Röstkartoffeln

32,00€

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



LARUS – Klassiker

Gebratenes Rumpsteak

Pfeffersauce / Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln
Beilagensalat / Balsamicodressing

36,00€

Original Wiener Kalbsschnitzel

Preiselbeer-Dip / Kartoffel-Gurkensalat / frittierte Petersilie

26,90€

(kleinere Portion) 21,50€

Gebratene Kalbsleber “Berliner Art“

Spätburgundersauce / karamellisierte Äpfel / Schmorzwiebeln
Kartoffelpüree / Beilagensalat / Balsamicodressing

25,90€

(kleinere Portion) 20,50€

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



Nachspeisen

Käseauswahl

französischer Brie / italienischer Pecorino
französischer Tête de Moine / italienischer Gorgonzola
Baguette / Feigensenf / getrocknete Datteln

16,50€

Warmer Schokoladen-Lavakuchen

mit flüssigem Kern

heiße Himbeeren / Espresso-Krokanteis

10,00€

„Petit fours“-Variation

Vanilleclair / Schokoladenfondant / Pistazien-Aprikosentarte
Erdbeertarte / Zitronentarte / Kokosnusspraline
Schokoladen-Passionsfruchtpraline / Nougatpraline

14,00€

*Küchenchef Stefan Ghebaura
und sein Team*

wünschen Ihnen einen kulinarischen Aufenthalt.

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