RHEINHOTEL
LARUS
★ ★ ★ ★
Genießen · Feiern · Tagen

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 Wohlfühltipp:

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.

RHEINHOTEL LARUS
Genießen · Feiern · Tagen

Sekt und Aperitif

Unsere Empfehlung

2019 „AHR 7“ Likörwein[1]
Deutscher Qualitäts - Likörwein
5cl 8,00€

Rheingau
Sektkellerei Ohlig
Rieslingsekt[1], extra trocken
0,1l 5,00€
0,75l 33,00€

Sekt[1], alkoholfrei
0,1l 5,00€
0,75l 33,00€

Lillet Lemon[1,3,5] **/ Lillet Wild Berry**[1]
8,00€

Campari Orange[2] **/ Campari Orange alkoholfrei**[2]
6,50€

Hausgemachte Limonade
5,50€

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

RHEINHOTEL LARUS
★ ★ ★ ★
Genießen · Feiern · Tagen

Vorspeisen

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

16,50€

V **Karamellisierter Ziegenkäse**
Knoblauchbaguette / Johannisbeeren / Honig
Saisonaler Blattsalat / Balsamicodressing

13,00€

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

16,00€

Suppe

Duett vom Kürbis
Kürbis–Kokossuppe
Kürbis–Walnusskrostini

8,90€

Kartoffelcremesuppe
Lauchstroh / Speckcroûtons

8,50€

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

RHEINHOTEL LARUS
Genießen · Feiern · Tagen

Leichte Köstlichkeiten

V **Herbstlicher Salat**
saisonaler Blattsalat / Möhren / Croûtons / Kürbiskerne
Balsamicodressing oder Walnussdressing

wahlweise mit

V **Gerösteten Kürbisspalten / Feta / Walnüsse**

17,00€

oder

gebratenen Putenbruststreifen

19,00€

oder

drei gebratenen „Black Tiger“ Riesengarnelen

21,00€

V **Zitronen – Tagliatelle**
Kräutersauce / Tomaten – Lauchgemüse

19,00€

wahlweise mit

drei gebratenen „Black Tiger“ Riesengarnelen

23,90€

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

RHEINHOTEL LARUS
Genießen · Feiern · Tagen

Vegetarisch & Vegan

V **Sellerieschnitzel**
Pochiertes Ei / Kräutersauce
Kartoffel – Kürbisstampf / Beilagensalat

24,50€

„Clubsandwich“
Geröstetes Knoblauchtoast / Rote – Beete – Hummus
Geröstete Kürbisspalten / marinierter Räuchertofu
Balsamico Zwiebeln / Pommes frites

23,00€

Vegetarische Gerichte sind mit V und vegane Gerichte mit gekennzeichnet.

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

RHEINHOTEL LARUS
Genießen · Feiern · Tagen

Fischgerichte

Gebratenes Schwertfischsteak
Limettensauce / gebackener Brokkoli / Rote – Beete – Risotto

25,00€

Gebratene fangfrische Regenbogenforelle
aus dem eigenen Teich
zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln / Beilagensalat / Balsamicodressing

27,00€

Fleischgerichte

Involtini von der Hähnchenbrust
Paprika Pesto / Feta / Pinienkerne
Limettensauce / Lauchgemüse / Erbsen – Risotto

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.

RHEINHOTEL LARUS
Genießen · Feiern · Tagen

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.

RHEINHOTEL LARUS
Genießen · Feiern · Tagen

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
Vanilleeclair / 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.