

ZUM VATER RHEIN
Hotel & Restaurant

Speisenkarte

Vorne weg oder zwischendurch...

Carpaccio vom Rind € 15,40
*mit Pesto, Pinienkernen, Parmesan
und Wildkräutersalat*

Ziegenkäse mit Honig überbacken € 14,90
an Wildkräutersalat mit Walnüssen

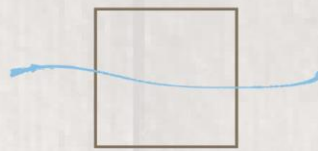
Garnelenpfännchen Ajillo € 16,90
in Olivenöl gebratene Garnelen (klein) € 14,30
*mild abgeschmeckt mit Knoblauch, Chili,
Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten,
dazu Baguette*

Gemischter Salatteller € 5,30

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe € 6,80
mit Einlage

Französische Zwiebelsuppe € 6,80
mit Croutons und Käse überbacken



ZUM VATER RHEIN
Hotel & Restaurant

Salate

Salat Rustikal € 18,90
*gemischte saisonale Blattsalate, mit gebratenen
Putenbruststreifen, Bratkartoffeln und Spiegelei*

Großer Salatteller € 9,80
dazu wahlweise

Schweinefiletspitzen € 7,90

Putenbruststreifen € 7,90

Garnelen € 9,90

Falafel (vegan) € 6,90

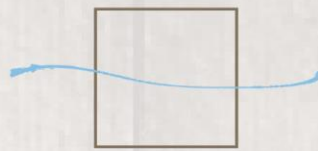
*Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings:
French Dressing oder Kräuter-Vinaigrette*

Fleischlos

Fünf gebackene Falafel € 16,80
*Auf Tomatenscheiben, Sesamsoße, Salatgarnitur
Dazu Knoblauchbaguette*

Tagliarini-Pfanne € 14,80
mit Champignons, Sahne und Käse überbacken

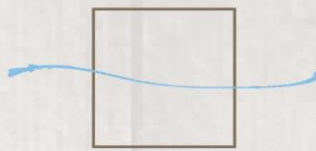
Falafel Bowl € 13,80
*mit Kichererbsen, eingelegten Champignons,
Wildkräutersalat und Guacamole*



ZUM VATER RHEIN
Hotel & Restaurant

Von der Pfanne bis zum Grill

<i>Hubertus-Teller</i>	€ 21,90
<i>Medaillons vom Schweinefilet (klein) mit gebratenen Champignons und Sc. Béarnaise gratiniert, dazu Kartoffelkroketten und Salat</i>	€ 19,40
<i>Ratsherrenteller</i>	€ 23,80
<i>Medaillons vom Rind, Schwein und der Pute ca. 180 gr. auf buntem Gemüse, mit Knusperspeck, Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise</i>	
<i>Paniertes Schweineschnitzel „Spielmann Art“ mit Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln</i>	€ 19,80
<i>Gegrilltes Putensteak mit Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln</i>	€ 18,80
<i>Kürbis Carbonara Tagliarini an Kürbisrahm dazu wahlweise</i>	€ 12,80
<i>Schweinefiletspitzen</i>	€ 7,90
<i>Putenbruststreifen</i>	€ 7,90
<i>Garnelen</i>	€ 9,90
<i>Rinderfilet-Streifen</i>	€ 9,90



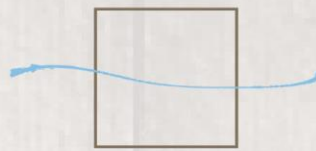
ZUM VATER RHEIN
Hotel & Restaurant

Unsere Legenden

Sauerbraten „Rheinische Art“	€ 24,80
mit Rosinen, Mandeln, Kartoffelklößen (klein) und Apfelkompott	€ 21,80
Düsseldorfer Senfrostbraten	€ 29,90
180gr Rumpsteak rosa gebraten, gratiniert mit Schnittlauch-Senf-Béarnaise dazu Pommes Frites und Salat	

Aus Fluss und Meer

Schollenfilet nach Finkenwerder Art	€ 21,90
mit Büsumer-Krabben (klein) und Zitronen Speckbutter, dazu Schwenkkartoffeln und Salat	~ ~ € 19,40
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Kräuterrahm auf buntem Gemüse dazu Erbsen-Minze-Püree	€ 23,80



ZUM VATER RHEIN
Hotel & Restaurant

Die Empfehlung unseres Metzgers

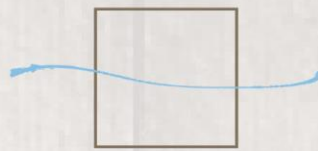
Rumpsteak	200 g	€ 25,80
Doppeltes Rumpsteak	400 g	€ 51,60
Rinderfilet	200 g	€ 31,60
Rinderfilet	300 g	€ 47,40

Wir bereiten Ihnen Ihr Steak auch gerne in anderen Größen zu, sprechen Sie uns hierzu einfach an.
Wie dürfen wir Ihnen Ihr Fleisch servieren?
Englisch, medium oder durch

Beilagen zur Wahl:

(Nur in Verbindung mit einem Hauptgang)

Champignonrahmsoße	€ 2,90
Sauce Béarnaise	€ 2,90
Pikante Pfeffersoße	€ 2,90
mit rosa und grünem Pfeffer in Rahm	
Pommes Frites	€ 3,90
Bratkartoffeln	€ 3,90
Hausgemachte Kroketten	€ 3,90
Gemischter Salatteller	€ 5,30
Gebratene Champignons	€ 3,90
Bunte Gemüse	€ 3,90
Schmorzwiebeln	€ 3,50



ZUM VATER RHEIN
Hotel & Restaurant

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

<i>Räuberteller</i>	<i>€ 0,00</i>
<i>Mini Maus-Teller</i>	<i>€ 6,00</i>
<i>Nudeln mit Tomatensauce</i>	
<i>Winnie Puuh-Teller</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>kleines Schnitzel mit Pommes Frites</i>	
<i>Chicken Nuggets</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>mit Pommes frites</i>	
<i>Käpt´n Blaubär</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Fischstäbchen mit Stampfkartoffeln</i>	

Die süße Verführung

<i>Warmer Apfelstrudel</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	
<i>Zweierlei vom Mousse</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>Helles und dunkles Mousse</i>	
<i>Crème Brûlée</i>	<i>€ 6,90</i>
<i>mit Sahne und Sorbet</i>	
<i>Kaiserschmarrn</i>	<i>€ 7,80</i>
<i>mit Rosinen, Mandeln und Nutella</i>	