Weine

vom Mittelrhein:
Weingut Philipps Mühle

1. Loreley
   Qualitätswein b.A. lieblich
   0,2 l 6,60 € 0,75 l. 24,50 €

Riesling:
2. 2022er St. Goarer Steilhang
   Qualitätswein b.A. halbtrocken
   0,2 l 6,60 € 0,75 l. 24,50 €

3. 2022er St. Goarer Steilhang
   Qualitätswein b.A. trocken
   0,2 l 6,60 € 0,75 l. 24,50 €

aus Rheinhessen:

Müller Thurgau :
4. 2021er Ritter Karl
   Qualitätswein b.A. halbtrocken
   0,2 l 5,60 € 0,75 l. 20,50 €

5. 2021er Ritter Karl
   Qualitätswein b.A. trocken
   0,2 l 5,60 € 0,75 l. 20,50 €

Roséwein vom Spätburgunder
6. 2020er Ritter Karl
   Qualitätswein b.A. halbtrocken
   0,2 l 6,00 € 0,75 l. 20,50 €

Dornfelder:
8. 2019er Ritter Karl
   Qualitätswein b.A. halbtrtocken
   0,2 l 6,10 € 0,75 l. 22,50 €

Spätburgunder :
9. 2021er Ritter Karl
   Qualitätswein b.A. trocken
   0,2 l 6,10 € 0,75 l. 22,50 €

Gerne können Sie auch in
unserer Weinkarte schauen.

Liebe Gäste

♥- lich
Willkommen

Alle unsere Speisen kochen wir für Sie frisch ohne Geschmacks-verstärker und künstliche Aromen.

Soßen binden wir Glutenfrei mit Maisstärke.
Weizenmehl wird, wo möglich, ersetzt durch Dinkelmehl.

Die kennzeichnungs-pflichtigen Allergene haben wir Ihnen zu den Speisen geschrieben,

E- Nummern gibt es bei uns nur in der Coca- Cola.

Aperitifs und Cocktails

Glas Sekt	6,50 €
Aperol Spritz	7,50 €
Kleine Sünde	7,50 €
Sekt mit Pfirsichlikör	
Martini	3,80 €
Bianco, Rosso, Extra dry oder Doro 5 cl.	
Kir Royal	7,50 €
Amore	7,50 €
Sekt, Red Orange Liquer	
Campari Orange	6,50 €
Campari, Orangensaft	

Aperitifs Alkoholfrei

Limette -Bitter Kiss	7,50 €
Bitterino, Limette und Spritz	

Säfte, Limo und Bier ...

Säfte

Apfelsaft von Granini	0,2 l	3,80 €
Orangensaft von Granini	0,2 l	3,80 €
Traubensaft von Granini	0,2 l	3,80 €
Tomatensaft von Granini	0,2 l	3,80 €
Kirschsaft von Granini	0,2 l	3,80 €
Johannisbeersaft von Granini	0,2 l	3,80 €
Bananensaft von Granini	0,2 l	3,80 €

Limonaden

Hausgemachte Limettenlimo	0,5 l	6,20 €
Orangen Limonade	0,3 l	3,20 €
Zitronen Limonade	0,3 l	3,20 €
Coca Cola (Farbstoff E 150d, Koffein)	0,3 l	3,50 €
Coca Cola (Farbstoff E 150d, Koffein)	0,4 l	4,40 €

Erfrischungsgetränke

Rhenser Mineralwasser	0,25 l	3,50 €
Stilles Wasser	0,3 l	3,50 €
Stilles Wasser	0,5 l	4,00 €
Karaffe Stilles Wasser 1,0 l		6,00 €
Apfelsaftschorle	0,4 l	4,50 €
Graninisaftschorle	0,4 l	5,00 €
Weinschorle	0,4 l	7,50 €
Tonic Water	0,2 l	4,00 €
Bitter Lemon	0,2 l	4,00 €

Biere

Erdinger Weizenbier	0,5 l	5,20 €
hell, dunkel, kristal und alkoholfrei		
Erdinger Naturradler	0,33 l	4,00 €
Erdinger Naturradler	0,5 l	5,20 €
Veltins Pils alkoholfrei	0,3 l	4,00 €
Veltins vom Faß	0,3 l	4,00 €
Veltins vom Faß	0,5 l	5,20 €
Malzbier	0,3 l	4,00 €

Tee, Kakao und Kaffee

Tasse Kaffee	3,80 €
Kännchen Kaffee	5,50 €
Tassee Kaffee HAG	3,80 €
Kännchen Kaffee HAG	5,50 €
Milchkaffee	4,00 €
Cappuccino	4,00 €
Espresso	2,80 €
Latte macchiato	4,00 €
Tasse Kakao	4,00 €
Becher Tee	4,00 €
Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahnehaube	8,00 €
Irish Coffee Kaffee mit Whiskey und Sahnehaube	8,00 €
Rüdesheimer Kaffee Kaffe mit Asbach Uralt und Sahnehaube	8,00 €
Tote Tante Tasse Kakao mit Rum und Sahnehaube	8,00 €
Grog Becher Tee mit Rum	7,00 €

Kuchen und Torten

haben wir für Sie gebacken und in unserer Theke zur Auswahl.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit feinem Olivenöl, Fleu de sel, buntem Pfeffer, gehobeltem Parmesan, Rucolabouquet & Knoblauchbaguette

Weizen, Milch (Käse)

15,80 €

Ziegenkäse im Speckmantel

gebraten mit Salatbouquet & Knoblauch

Weizen, Milch (Ziege)

Vegetarisch möglich

15,20 €

Burrata an einem Trio von der Tomate

mit frischem Salat sowie Baguette

Weizen, Milch

14,60 €

Für einen oder mehrere:

Chedda-Chili-Chrunch-Dinkel-Diablo

ein Flammenkuchen mit Feuer.

Dinkel, Milch (saure Sahne)

Vegetarisch

15,90 €

Suppen

Exotische Möhren-Curry-
Ingwersuppe mit Kokosnussmilch
Milch (Sahne) Vegetarisch
8,00 €

Rindfleischbrühe mit Markklößchen
Eier, Weizen
8,10 €

Tomatensuppe mit Sahnehaube
und Chiliflocken
Milch (Sahne) Vegan möglich
7,70 €

rote Linsensuppe
Kokosmilch, Paprika und Möhren...
Vegan
8,20 €

gelbe Linsensuppe
Mandelmilch, Chili und ...
Vegan
8,20 €

aus dem Garten

Spinatknödel

dazu Nussbutter, Parmesan und einen
bunten Salatteller Vegetarisch
Dinkelmehl, Milch, Eier
19,70 €

Rote-Beete Gnocchi

dazu Walnüsse und Salbeibutter
sowie
einen bunten Salatteller
Dinkelmehl Vegan möglich
19,70 €

Dessert

Panna Cotta

mit Früchten
Milch (Sahne)
6,50 €

Crêpes

mit roten und schwaren Johannisbeeren
an Vanilieeis im Haselnussmantel
Milch, Dinkelmehl, Ei, Nüsse
9,80 €

3 Apfelküchlein

im Pfannkuchenteig gebacken
mit Vanilleeis
Eier, Weizen, Milch (Sahne)
9,80 €

Eis

aus eigener Herstellung

Vanille und Schokoladenbecher

mit 3 Kugeln. Vanilleeis und Schoko-
ladeneis, Sahne + Schokoladensoße
Milch, Sahne
8,80 €

Rüdesheimer Weinbrandrosinen

mit 3 Kugeln Vanilleeis, Sahne
und Haselnüssen aus dem
Piemont
Milch, Sahne
10,20 €

fragen Sie nach unserer Eiskarte

Digestif

Trester	40 Vol % 2 cl	3,80 €
Weinhefe	40 Vol % 2 cl	3,80 €

Grappa aus Italien

Sibona	40 Vol % 2 cl	5,20 €

mehrere Jahre im Holzfass gereift und im Barrique verfeinert.

Vuisinâ	41 Vol % 2 cl	5,20 €

bis zu 3 Jahren in Fässen aus Wildkirsche gereift.
Elegant, mild, fein und weich.

Nonino Chardonnay Barrique	41 Vol % 2 cl	5,90 €

mit feine Noten von Vanille und Schokolade

Prinz Fein-Brennerei

Alter Bodensee Apfel	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alte Haselnuss	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alte Marille	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alte Haus Zwetschke	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alter Waldhimbeere	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alte Kirsche	41 Vol % 2 cl	4,90 €
Alte Williams Christ Birne	41 Vol % 2 cl	4,90 €

Williams Christ Birnen Schnaps		4,20 €
Obst Schnaps	40 Vol % 2 cl	4,20 €
Marillen Schnaps	40 Vol % 2 cl	4,20 €

Wild Himbeer Likör	16 Vol % 2 cl	4,20 €
Wald Kirsch Likör	16 Vol % 2 cl	4,20 €

Weingut Philipps Mühle, An der Loreley
oder Gründelbach

Roter Weinbergspfirsichlikör	2 cl	4,20 €
Eselsritt Kräuter Schnaps	2 cl	4,20 €
Apfel- Brand	39 Vol % 2 cl	4,20 €

Dinkel Flammkuchen

belegt mit:

Lauch, Speck & Zwiebel

Dinkel, Milch (saure Sahne) Speck *
14,60 €

Tomaten & Mozzarella

geräucherte Schinken* & frischer Rucola
Dinkel, Milch (saure Sahne) Speck *
Vegetarisch möglich
15,80 €

geräuchertes Lachsfilet & Spinat

Dinkel, Milch (saure Sahne)
19,50 €

Mediterraner Genuss

mit Tomaten, Zucchini, Auberginen, Champignons, Oliven und Rucola
Dinkel, Milch (saure Sahne)
Vegetarisch
16,40 €

Gorgonzola, Schinken und Spinat

mit Knoblauch abgeschmeckt
Dinkel, Milch (saure Sahne)
Schinken*
Vegetarisch möglich
15,80 €

Honig- Ziegenkäse

Speck und Birnen
Dinkel, Milch (saure Sahne) Speck*
Vegetarisch möglich
15,80 €

Zimmer frei

Angebote finden Sie auf
unserer Homepage unter :

www.loreleyblick.de

Cordon Bleu

gefüllt mit Bacon und Bergkäse
dazu Bratkartoffeln und Salat
Weizen, Milch, Ei und Speck *
29,20 €

Schnitzel ...

klassisch ...

Schweineschnitzel mit Zitrone

Weizen (Semmelbrösel) , Ei
S= 13,40 € M= 17,90 € XL= 24,80

Rahmschnitzel mit frischen Champignons

Weizen (Semmelbrösel) , Ei. Milch
S= 14,20 € M= 18,60 € XL= 25,20

Schweineschnitzel mit Pfeffersoße

Weizen (Semmelbrösel) , Ei, Milch
S= 14,20 € M= 18,60 € XL= 25,20

Schnitzel mit Pfirsich und Käse

überbacken
Weizen (Semmelbrösel) , Ei, Milch
S= 16,40 € M= 21,40 € XL= 31,50

Schweizerschnitzel

mit Tomaten und Käse überbacken
Weizen (Semmelbrösel) , Ei, Milch
S= 16,40 € M= 21,40 € XL= 31,50

S ca. 130g M ca. 260g XL ca. 390g

Zu den Schnitzelvariationen
reichen wir Ihnen als Beilage:

Pommes Frites oder
Bratkartoffeln oder
Kroketten oder
einen bunten Salatteller
eine zweite Beilage kostet 5,80 €

Klassikgenuss vom Rind

Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinen in Rotwein mariniert
Apfelmus oder ApfelRotkohl
und Kartoffelknödel
Eier, Milch, Rosinen, Weizen und Wein
28,20 €

Klassikgenuss vom Rind

Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinen in Rotwein mariniert
Apfelmus oder ApfelRotkohl
und Kartoffelknödel
Eier, Milch, Rosinen, Weizen und Wein
28,20 €

Klassikgenuss vom Rind

Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinen in Rotwein mariniert
Apfelmus oder ApfelRotkohl
und Kartoffelknödel
Eier, Milch, Rosinen, Weizen und Wein
28,20 €

Arancinis

goldbraun gebackene
Risottobällchen
gefüllt mit zartem
geschmorten Rindfleisch
und getrockneten Tomaten
mit einen Salat-Bouquet an
fruchtigen Tomatensoße
Weizen, Eier, Milch
22,80 €

Arancinis

goldbraun gebackene
Risottobällchen
gefüllt mit zartem
geschmorten Rindfleisch
und getrockneten Tomaten
mit einen Salat-Bouquet an
fruchtigen Tomatensoße
Weizen, Eier, Milch
22,80 €

Arancinis

goldbraun gebackene
Risottobällchen
gefüllt mit zartem
geschmorten Rindfleisch
und getrockneten Tomaten
mit einen Salat-Bouquet an
fruchtigen Tomatensoße
Weizen, Eier, Milch
22,80 €

Arancinis

goldbraun gebackene
Risottobällchen
gefüllt mit zartem
geschmorten Rindfleisch
und getrockneten Tomaten
mit einen Salat-Bouquet an
fruchtigen Tomatensoße
Weizen, Eier, Milch
22,80 €

Digestif

Trester
40 Vol % 2 cl 3,80 €
Weinhefe
40 Vol % 2 cl 3,80 €

Grappa aus Italien

Sibona
40 Vol % 2 cl 5,20 €
mehrere Jahre im Holzfass gereift
und im Barrique verfeinert.

Vuisinâ
41 Vol % 2 cl 5,20 €
bis zu 3 Jahren in Fässen aus
Wildkirsche gereift.
Elegant, mild, fein und weich.

Nonino Chardonnay Barrique
41 Vol % 2 cl 5,90 €
mit feine Noten von Vanille und
Schokolade

Panna Cotta

mit Früchten
Milch (Sahne)
6,50 €

Crêpes

mit roten und schwaren
Johannisbeeren an
Vanilieeis im
Haselnussmantel

Milch, Dinkelmehl,
Ei, Nüsse

9,80 €

Schokoladen Walnusscrêpes

an Heidelbeergrütze
mit Vanilieeis

Milch, Dinkelmehl,
Ei, Nüsse

9,80 €

Prinz Fein-Brennerei

Alter Bodensee Apfel
Alte Haselnuss
Alte Marille
Alte Haus Zwetschke
Alter Waldhimbeere
Alte Kirsche
Alte Williams Christ Birne
jeweils 2 cl 4,90 € 41 Vol % 2 cl

Williams Christ Birnen Schnaps
Obst Schnaps
Marillen Schnaps
jeweils 2 cl 4,20 € 40 Vol % 2 cl

Wild Himbeer Likör
Wald Kirsch Likör
jeweils 2 cl 4,20 € 16 Vol % 2 cl

Weingut Philipps Mühle,
An der Loreley oder Gründelbach
Roter Weinbergspfirsichlikör
Eselsritt Kräuter Schnaps
Apfel- Brand
jeweils 2 cl 4,20 €

Fisch :

Frische Scholle

gebratenen nach
Finkenwerder Art mit Speck,
dazu einen Salatteller und
Petersilienkartöffelchen
Dinkel, Sahne, Speck *
28,90 €

vom Schwein :

Pfefferteller

mit Sauerkirschen 3 Schweinefilets
mit Pfeffer-Sauerkirschsoße
Kroketten und einen
bunten Salatteller
Weizen im Paniermehl, Eier
28,90 €

Fisch :

Frische Scholle

gebratenen nach
Finkenwerder Art mit Speck,
dazu einen Salatteller und
Petersilienkartöffelchen
Dinkel, Sahne, Speck *
28,90 €

vom Schwein :

Pfefferteller

mit Sauerkirschen 3 Schweinefilets
mit Pfeffer-Sauerkirschsoße
Kroketten und einen
bunten Salatteller
Weizen im Paniermehl, Eier
28,90 €

Fisch :

Frische Scholle

gebratenen nach
Finkenwerder Art mit Speck,
dazu einen Salatteller und
Petersilienkartöffelchen
Dinkel, Sahne, Speck *
28,90 €

vom Schwein :

Pfefferteller

mit Sauerkirschen 3 Schweinefilets
mit Pfeffer-Sauerkirschsoße
Kroketten und einen
bunten Salatteller
Weizen im Paniermehl, Eier
28,90 €

Neu
vom Rind

Smoky-Whisky-
BBQ-
Beef Spareribs

mit bunten Salat und
knusprigen Pommes Frites
28,20 €

Neu
vom Rind

Smoky-Whisky-
BBQ-
Beef Spareribs

mit bunten Salat und
knusprigen Pommes Frites
28,20 €

Neu
vom Rind

Smoky-Whisky-
BBQ-
Beef Spareribs

mit bunten Salat und
knusprigen Pommes Frites
28,20 €

LORELEY SUNSET

GIN & TONIC APERITIF

BITTERSWEET SEVILLA GIN & LIVELY TONIC

A sunny aperitif with Andalusian soul

7,50 €

@HOTEL LORELEYBLICK

LORELEY SUNSET

GIN & TONIC APERITIF

BITTERSWEET SEVILLA GIN & LIVELY TONIC

A sunny aperitif with Andalusian soul

7,50 €

@HOTEL LORELEYBLICK

LORELEY SUNSET

GIN & TONIC APERITIF

BITTERSWEET SEVILLA GIN & LIVELY TONIC

A sunny aperitif with Andalusian soul

7,50 €

@HOTEL LORELEYBLICK

LORELEY SUNSET

GIN & TONIC APERITIF

BITTERSWEET SEVILLA GIN & LIVELY TONIC

A sunny aperitif with Andalusian soul

7,50 €

@HOTEL LORELEYBLICK