



SUPPEN / SOUPS

Kalbs - Consommé^(l) mit kleinem Gemüse € 5,50
Veal - Consommé^(l) with small Vegetables

Kürbis - Creme - Suppe^(l) mit Croutons^(A) und Kürbiskernöl € 5,50
Pumpkin Cream Soup^(l) with Croutons^(A) and Pumpkin Seed Oil

SALATE / SALADS

Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing^(l,j) und Croutons^(A) € 6,00
Side dish Salad with House Dressing^(l,j) and Croutons^(A)

Gemischter Salatteller mit Hausdressing^(l,j), € 11,50
 mit Croutons^(A), karamellisierten Walnüssen^(H) und Kräutern
*Mixed Salad with House Dressing^(l,j), Croutons^(A)
 and caramelized Walnuts^(H)*



VORSPEISEN

Feldsalat mit Kalbsleber € 9,50
Lamb's Lettuce with Veal Liver

Kartoffelrösti mit Lachs^(D) und Schmand^(G) € 9,50
Potato Rösti with Salmon^(D) and Sour Cream^(G)

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Kartoffel – Gnocchi mit Gorgonzolasauce^(M) € 15,50
Potato Gnocchi with Gorgonzola Sauce^(M)

Tagliatelle^(A,C) mit Safransauce und Garnelen^(B) € 16,50
Tagliatelle^(A,C) with Saffron Sauce and Prawns^(B)



HAUPTGANG / MAIN COURSE

Scheiben von der Rehkeule mit Buchteln^(A,G,C),
Rahmwirsing^(G) und Preiselbeer-jus € 17,50
*Slices of the leg of Venison with Buchteln^(A, G, C),
Cream Savoy Cabbage^(G) and Ccranberry-jus*

Halbe Ente aus dem Ofen mit Kartoffelklößen und Feigen - Rotkraut € 20,50
Half a Duck from the Oven with Potato Dumplings and Figs - Red Cabbage

Weißer Heilbutt^(D) mit Kartoffel – Spinat - Gnocchi € 18,50
und weißem Tomatenschaum
*White Halibut^(D) with Potato - Spinach – Gnocchi
and white Tomato Foam*

Wiener Schnitzel^(A,C) vom Kalb mit Röstkartoffeln und kleinem Salat € 21,00
Wiener Schnitzel^(A,C) from Veal with roasted Potatoes and a small Salad

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffel – Stampf^(G) € 18,50
Fried veal liver with potato mash^(G)



DESSERT

Kaiserschmarrn^(A,C,G) mit Vanilleeis^(C,G) und Rotweinfrüchten € 6,50
Kaiserschmarrn^(A, C, G) with Vanilla ice cream^(C, G) and Red Wine Fruits

Apfelstrudel^(A) mit Vanilleeis & Sahne^(C,G) € 6,50
Apple strudel^(A) with Vanilla ice cream^(C,G)

Schokoladenküchlein^(A,C,G,F,H) Vanilleeis & Sahne^(C,G) € 6,50
Chocolate cake^(A,C,G,F,H) with Vanilla ice cream^(C,G)

MwSt inclusive / VAT-TAX included
 04/2021

Allergene:

Enthält folgende Allergene: 1 2 3 4 5 6 7

A= glutenhaltiges Getreide(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)

B=Krebstiere

C=Eier

D=Fisch

E=Erdnüsse

F=Soja

G=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H=Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Pistazie 7, Macadamianuss 8, Queenslandnuss 9)

I=Sellerie

J=Senf

K=Sesamsamen

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff

2=mit Geschmacksverstärker

3=mit Antioxidationsmittel

4=Farbstoff

5=Phosphat

6=mit Süßungsmittel

7=koffeinhaltig

8=chininhaltig

9=geswärtzt



EIS / ICE CREAM

Eisschokolade ^(A,C,G) <i>Ice chocolate^(A,C,G)</i>	€ 5,00
Eiskaffee ^(A,C,G) <i>Ice coffe^(A,C,G)</i>	€ 5,00
Cup Dänemark ^(A,C,G) <i>Cup Denämark^(A,C,G) - ice cream with chocolate sauce and cream</i>	€ 5,50
Schwarzwaldbecher ^(A,C,G) mit Kirschwasser <i>Black Forest^(A,C,G) - ice cream withe cherry sauce, cream and cherry schnaps</i>	€ 6,50
Gemischtes Eis mit Sahne ^(A,C,G) <i>Mixed ice cream with cream^(A,C,G)</i>	€ 5,50
Früchtegarten – gemischtes Eis ^(A,C,G) mit Fruchtsalat <i>Fruit Garden - Mixed ice cream^(A,C,G) with fruit salad and cream</i>	€ 6,50
Apfelstrudel ^(A) mit Vanilleeis & Sahne ^(A,C,G) <i>Apple strudel ^(A) with vanilla ice cream^(A,C,G)</i>	€ 6,50
Eisbiene ^(A,C,G) <i>Ice cream^(A,C,G) Bee – vanilla and strawberry ice cream with chocolate sauce and wafers</i>	€ 3,00



Rüdesheimer Kaffee

€ 8,00

– am Tisch flambiert mit Asbach Uralt –

Rüdesheimer coffee

– flamed at your table with Asbach brandy –

Rüdesheimer Eiskaffee

€ 8,00

– mit Eiscreme und Asbach Uralt –

Rüdesheimer ice coffee

– with ice creme and Asbach brandy –

Rüdesheimer Schokohase

€ 8,00

– mit Asbach Uralt –

Rüdesheimer chocolate bunny coffee

– with ice creme and Asbach brandy –

IM **Asbach**® IST DER GEIST DES WEINES



DER GEIST DES WEINES HAT BESONDERE QUALITÄTEN

REKORDERLIG CIDER



BEAUTIFULLY SWEDISH

PREMIUM HARD CIDER



Hotel Felsenkeller

Felsenkeller Betriebs GmbH

Oberstraße 39/41

D-65385 Rüdesheim am Rhein

Telefon: +49 (0)6722 94250

Telefax: +49 (0)6722 47202

E-Mail: info@felsenkeller-ruedesheim.de

