



RESTAURANT

*Loreley*

VERLOCKEND GASTLICH SEIT 1600

## Unsere Gerichte zur Winterzeit!

*Rinderkraftbrühe mit Nudeln* 4,90 €

*Salatvariation mit Hausdressing* 5,90 €

*Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Olivenöl  
dazu Baguette* 11,50 €



*Sauerbraten nach Art des Hauses<sup>13</sup> mit Preiselbeeren,  
dazu hausgemachte Klöße<sup>3,4</sup>* 14,90 €

*Rindfleisch in Meerrettichsoße<sup>3</sup> mit Preiselbeeren,  
dazu hausgemachte Klöße<sup>3,4</sup>* 14,90 €



*Salatteller mit Hausdressing und gebratenen Champignons  
dazu Baguette* 12,50 €

*Salatteller mit Hausdressing und Putenmedaillons vom Grill  
dazu Baguette* 13,50 €



*Champignons a la ´ creme  
mit hausgemachten Klößen<sup>3,4</sup>* 12,50 €

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer.

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Die Kennzeichnung der Allergene finden Sie in unserer extra Karte.



RESTAURANT

*Loreley*

VERLOCKEND GASTLICH SEIT 1600



*Schweinerückenschnitzel nach „Wiener Art“  
mit Pommes frites und Salat* 14,50 €

*Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter,  
Kartoffelrösti und Salat* 14,50 €

*Putenmedaillons vom Grill mit gebratenen Champignons,  
Kräuterbutter und Kartoffelrösti* 16,50 €

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
dazu Pommes frites und Salat* 21,50 €

*Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter  
an Salatvariation (Trennkost)* 26,50 €



*geräucherter Lachs mit Remouladensoße  
und Kartoffelrösti* 14,50 €

*Alaska Seelachsfilet vom Grill mit Remouladensoße,  
dazu Bratkartoffeln und Salat* 14,90 €

*Zanderfilet vom Grill mit Kräuterbutter  
dazu Salzkartoffeln und Salat* 21,50 €



*Mousse von Schokolade mit Rum verfeinert und Sahne* 5,50 €

*Walnuss Eis<sup>4.11</sup> mit Eierlikör und Sahne* 7,50 €