



RESTAURANT

*Loreley*

VERLOCKEND GASTLICH SEIT 1600



## Speisekarte

*Rinderkraftbrühe mit Nudeln* 6,50 €

*Beilagen Salat* 4,50 €



*Salatvariation mit Hausdressing (Vorspeisensalat)* 9,50 €

*Carpaccio vom Rind mit Parmesan garniert dazu Weißbrot* 12,50 €



*Salatteller mit Hausdressing und gebratenen Champignons* 14,50 €

*Salatteller mit Hausdressing und Putenmedaillons vom Grill* 15,50 €



*Portion Rahmchampignons mit hausgemachten Klößen<sup>3,4</sup>  
und Salat* 15,50 €



*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



*Rindfleisch in Meerrettichsoße<sup>3</sup>  
mit hausgemachten Klößen<sup>3,4</sup> und Preiselbeeren* 19,50 €

*Sauerbraten<sup>13</sup> nach Art des Hauses  
mit hausgemachten Klößen<sup>3,4</sup> und Rotkohl* 19,50 €

*Hirschkalbsbraten<sup>13</sup> in Preiselbeersahnesoße  
dazu hausgemachte Klöße<sup>3,4</sup>, Preiselbeeren und Rotkohl* 21,50 €



**„Loreley - Spezialität“**

*Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ und Bratwurst  
dazu Bratkartoffeln* 18,50 €

*Schweinerückenschnitzel nach „Wiener Art“ mit Pommes frites* 15,50 €

*Putensteak vom Grill mit gebratenen Champignons,  
Kräuterbutter und Kartoffelrösti* 18,50 €

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren  
dazu Pommes frites* 22,50 €

*Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln* 28,50 €



*Alaska Seelachsfilet vom Grill mit gebratenen Champignons,  
Kräuterbutter und Kartoffelrösti* 19,50 €

*Zanderfilet vom Grill mit Remouladensoße und Salzkartoffeln* 23,50 €



*zarte Mousse von Schokolade mit Rum verfeinert  
und Sahne garniert* 7,50 €

*Walnuss Eis mit Eierlikör und Sahne garniert* 8,50 €