

CEM KLEIN

RESTAURANT

@RHEINBLICK GOLF COURSE

Vorspeisen / Starters

Gambas auf buntem Salat , Mango – Balsamico – Vinaigrette king Prawns with mixed salad and mango balsamico vinaigrette	10,50€
Tatar vom Weiderind, mariniert nach Art des Hauses, an Kartoffelrösti marinated beef tatar with swiss hash browns	12,50€
Gemüse - Omelette an buntem Salat Vegetable omelette served with mixed salad	9,50€
Foie Gras de Oie Gänseleberpastete serviert mit Toast und Feigenkonfitüre goose liver pasty, toast and fig jam	12,50€
Caprese – Kleine Mozzarella auf bunten Tomaten caprese – mini mozzarella with mixed tomatoes	8,50€

Hauptspeisen / Main Course

Entrecôte vom argentinischen Weiderind, Bratkartoffeln, Gemüse und Sauce Bearnaise	25,50€
Argentinian free range rib eye steak , roasted potatoes, vegetables and sauce bearnaise	
Filet vom Jungschwein, Kartoffelpüree, Gemüse und Calvadossauce	21,00€
Porc filet, mashed potatoes, vegetables, calvados sauce	
Barbarie Entenbrust, Kartoffelgratin, Gemüse und Blutorangensauce	21,00€
Barbarie duck breast, potatoes au gratin, vegetables, blood orange sauce	
Gemüsequiche, gegrilltes Gemüse und Allioli	14,50€
Vegetable quiche, grilled vegetables and allioli	

Dessert

Mi Cuit au Chocolat, Vanilleeis chocolate lava cake, vanilla ice cream	8,00€
Coupe Colonne Sorbet in Wodka / sorbet in vodka	6,00€
Café Affogato Vanilleeis in Espresso / vanilla ice cream with espresso	5,00€

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
If you have any questions about allergens and ingredients, please contact our service staff