



Berühmter Namensgeber des „Restaurant Gobelin“

Vor mehr als 50 Jahren erwarb der Vater von Fritz Dreesen
den Gobelin (gobə'le~)
und brachte ihn in das Rheinhôtel.

Der Wandteppich wurde 1707
in der Gobelin Manufaktur,
Avenue des Gobelins in Paris,
gefertigt.

Im Jahr 2021 wurde der Gobelin aufwendig restauriert und befindet sich
nun wieder an seinem gewohnten Platz.

Allergenhinweis: Wir halten bei Bedarf eine Informationsmappe für Sie bereit. Bitte fragen Sie uns danach!

Alle Preise in Euro

Vorspeisen Klassiker

Rosa gebratenes Roastbeef aus der Eifel
mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln
und winterlichen Blattsalaten

19

Tatar vom Rinderfilet
Handgeschnitten mit Wachseigelb
und rheinischem Schwarzbrot
von der Bäckerei Markmann

23

Gebeiztes Reh-Carpaccio vom Rücken
mit Feldsalat in Speckdressing
karamellisierten Walnüssen und Orangenfilets

22

Vorspeisen „Crèatif“

Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch
Sesam | Wasabi | Papadam | Shimeji Pilze

18



Variation von bunten Rüben
Soja | Grünkohl | geröstete Tomate

15

Allergenhinweis: Wir halten bei Bedarf eine Informationsmappe für Sie bereit. Bitte fragen Sie uns danach!

Alle Preise in Euro

Suppen Klassiker

Kürbisschaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis
mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen
und Dillspitzen

9

Französische Zwiebelsuppe von roten Zwiebeln
mit knuspriger Brioche und Gruyère Käse

8

Suppen „Créatif“

Blumenkohlsüppchen „Dubarry“
Baeri Caviar „Caviar House Prunier“
Entenleber | Macadamianuss

14

Hauptgang Klassiker

Rheinischer Sauerbraten vom Pferd
in Rosinen-Printensauce mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl
kalt gerührten Preisbeeren und gebratenen Serviettenknödel

20

Rinderfilet vom Simmenthaler Rind 200g
mit Sauce Bearnaise, Kräuterseitling
Schwarzwurzeln, Rosenkohl und Pommes Pont Neuf

32

Filet von der Bachforelle
mit gebratenen Pastinaken
und Rote Bete-Gnocchi

22

Allergenhinweis: Wir halten bei Bedarf eine Informationsmappe für Sie bereit. Bitte fragen Sie uns danach!

Alle Preise in Euro

Hauptgang „Créatif“

Tagliarini mit Wintertrüffel
Frühlingslauch | Périgord-Trüffel
23

Langsam geschmortes Ochsenbäckchen
Kürbis | Wintertrüffel | Laura Kartoffeln
27

Heilbutt und Miesmuscheln
Steckrübe | Topinambur | Rotkohl | Beurre Blanc
27



Cous Cous und Chicorée
Mandarine | geräucherte Paprika | Hummus
16

Allergenhinweis: Wir halten bei Bedarf eine Informationsmappe für Sie bereit. Bitte fragen Sie uns danach!

Alle Preise in Euro

Dessert Klassiker

Crème Brûlée
von der Tahiti Vanille
mit Bergamottensorbet

7

Hausgemachter Apfelstrudel
mit 24 Stunden eingelegten Sherry-Rosinen
gerösteten Mandeln und Spekulatius Eis

8

Dessert „Créatif“

Herrenschnitte „Guanaja 70%“ Valrhona Schokolade
Butterkeks | Comanero Jamaica Rum | Eis

10

Sorbet Variation
Passionsfrucht | Cassis | Himbeere

9

Käse Variation
Schwarze Nüsse | Kürbischutney | Fruchtbrot

15

Variation der Desserts
laut unserem Chef Pâtissier

11

Allergenhinweis: Wir halten bei Bedarf eine Informationsmappe für Sie bereit. Bitte fragen Sie uns danach!

Alle Preise in Euro

Degustationsmenü

Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch

Sesam | Wasabi | Papadam | Shimeji Pilze

*

Blumenkohlsüppchen „Dubarry“

Baeri Caviar „Caviar House Prunier“

Entenleber | Macadamianuss

*



Variation von bunten Rüben

Soja | Grünkohl | geröstete Tomate

*

Heilbutt und Miesmuscheln

Steckrübe | Topinambur | Rotkohl | Beurre Blanc

oder

Langsam geschmortes Ochsenbäckchen

Kürbis | Wintertrüffel | Linda Kartoffeln

*

Herrenschnitte „Guanaja 70%“ Valrhona Schokolade

Butterkeks | Comanero Jamaica Rum | Eis

Degustationsmenü 3-Gang

46

Degustationsmenü 5-Gang

79

Allergenhinweis: Wir halten bei Bedarf eine Informationsmappe für Sie bereit. Bitte fragen Sie uns danach!

Alle Preise in Euro