



ROLANDSBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

Restaurantkarte

VORSPEISEN

Ausgesuchte Wildkräuter- und Blattsalate	14,50 €
mit Tomaten-Knoblauch-Vinaigrette, Tomaten, Gurke, gerösteten Nüssen und Croûtons	
mit gratiniertem Ziegenkäse, Pinienkernen und Ahornsirup	25,50 €
mit gebratenen Garnelen	25,50 €
Garnelen-Pfännchen (5 Stück)	21,50 €
In Aromaten gebratene Black Tiger Garnelen mit Röstbrot	
Carpaccio vom Rind	25,50 €
mit Honig-Senf-Vinaigrette, Wildkräuter, Parmesan und Basilikum-Limetten-Sorbet	

ZWISCHENGANG

Petersilien-Zitronen-Risotto	15,50 €
mit Nussbutter-Schaum & Parmesanchip	
mit kross gebratenem Flusszander	22,50 €

SUPPE

Curry-Zitronengras-Süppchen	12,50 €
mit Wassermelone und gebackener Garnele	

HAUPTSPEISEN

Erbsen-Minz-Ravioli mit Kräuterschaum 22,50 €
mit Erbsen, Möhren, gebratenen Champignons
und gerösteten Walnüssen

mit auf der Haut geratenem Lachsfilet 34,50 €

mit Parmesan gratinierte Maispoularde 35,50 €

Frische Tagliarini in leichter Currysauce 22,50 €
mit Parmesan und buntes Sommergemüse

mit kross gebratenem Flusszander 34,50 €

mit gebratenen Rinderfiletspitzen in Spätburgunder Jus 39,50 €

Duett vom Rinderfilet & Black Tiger Garnele 49,50 €
mit Bratlingen, Zitronen-Hollandaise, Chili und gerösteten
Pimientos mit Oliven-Öl und Meersalz

ROLANDSBOGEN KLASSIKER

Hausgemachter Semmelknödel 25,50 €
mit Rahmsauce, gebratenen Champignons und buntem
Sommergemüse

Sauerbraten nach Rolandsbogen Art 28,50 €
mit Kartoffelklößen und Rotkohl

Gekochter Rindertafelspitz 28,50 €
mit Preiselbeer-Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, lauwarmen
Apfel-Wirsinggemüse und gerösteten Walnüssen

Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne 33,50 €
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

Zürcher Geschnetzeltes 34,50 €
mit hausgemachten Kartoffel-Rösti und buntem Sommergemüse

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Himbeer-Pfirsich-Trifle

15,50 €

mit Joghurtmousse, Himbeeren, Pfirsich, Schokolade, Toffee-Crumble und Himbeer-Espuma

Panna Cotta auf Aprikosensauce

15,50 €

mit Aprikosen-Pistazien-Karamell

Rolandsbogen Affogato

9,50 €

mit Espresso, Vanilleeis, Pistazien- und Schokocreme

Rheinromantik & Geschichte

DIE SAGE VOM RITTER ROLAND

Der Rolandsbogen ist benannt nach dem tapferen Ritter und Grafen Roland, dem Neffen und Paladin von Karl dem Großen. Der Sage nach war Roland mit Hildegunde, der Tochter des Ritters vom Drachenfels, verlobt.

Als Ritter Roland mit Kaiser Karl in Spanien versucht, die Mauren abzuwehren, gerät er in eine maurisch-baskische Falle. Obwohl er sich tapfer und kühn mit Schwert, Schild, Handschuh und das Horn „Olifant“ zur Wehr setzt, wird Rolands Heer geschlagen. Er selbst fällt und wird für tot gehalten.

Als die Kunde zu Ohren Hildegundes kommt, entsagt sie der Welt und tritt in das Kloster Nonnen Werth ein.

Einige Zeit danach kehrt der Totgesagte zurück und erfährt vom ewigen Gelübde seiner Braut. Um der Geliebten nahe zu sein, ließ er die Burg Rolandseck errichten – mit Blick auf das Kloster Nonnen Werth. Hier verharrte er bis zu seinem Tode in ewiger Liebe und Treue.

Der Stoff der Sage ist in fast allen europäischen Literaturen zu finden. Die dichterische Fantasie der rheinischen Romantik beflügelte auch die Malerei (z.B. William Turner) und die Musik (z.B. Franz Liszt).



ROLANDSBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

Getränkemenu

APERITIF

Lutter & Wegner Riesling Sekt	0,1 l	6,00 €
Hugo	0,2 l	8,50 €
Black Hugo	0,2 l	8,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €
Sekt mit rotem Weinbergpfirsich	0,2 l	8,50 €
Gin Tonic	4 cl / 0,2 l	8,00 €
Campari 5 Orange	4 cl / 0,2 l	8,50 €
Campari 5 Soda	4 cl / 0,2 l	8,50 €
Sherry	5 cl	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta 1, 3, 5	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,80 €
Coca Cola 1, 2, 4, 5, 8	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,80 €
Coca Cola zero 1, 2, 4, 5, 8	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,80 €
Sprite 1, 3	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,80 €
Orangensaft	0,3 l	4,20 €
Rhabarbersaft	0,3 l	4,30 €
Maracujasaft	0,3 l	4,30 €
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	4,30 €
Saftschorle	0,3 l	3,90 €
Apfel, Rhabarber, Maracuja	0,5 l	6,20 €
Gerolsteiner	0,75 l	7,50 €
Medium, Naturell	0,25 l	2,90 €
Schweppes	0,3 l	3,90 €
Tonic, Bitter Lemon		

BIERE

Mühlen Kölsch vom Fass	0,3 l	4,00 €
Benediktiner Hell vom Fass	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,00 €
Benediktiner Radler	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	6,00 €
Benediktiner Weizen	0,5 l	6,00 €
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5 l	6,00 €
Bitburger alkoholfrei 0,0%	0,33 l	4,00 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crema 2	3,20 €
Milchkaffee 2	4,50 €
Espresso 2	2,90 €
Doppelter Espresso 2	4,90 €
Espresso Macchiato 2	3,20 €
Doppelter Espresso Macchiato 2	5,30 €
Cappuccino 2	3,90 €
Latte Macchiato 2	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne	5,50 €

DIGESTIF

Kießling Verschiedene Brände	2 cl	9,00 €
Averna, Baileys, Ramazzotti	2 cl	4,90 €
„Nardini“ Grappa Bianco, Reserva	2 cl	4,90 €

Tee mit frischer Minze	4,50 €
Tee mit frischer Minze und Ingwer	5,10 €

Wir servieren Ihnen Kaffee der Marke Azul und IO.

1 Konservierungsstoffe, 2 Koffein, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Farbstoffe, 6 Geschmacksverstärker, 7 Chinin, 8 Phenylalaninquelle