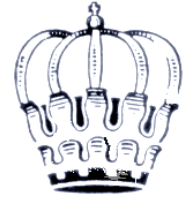




# *Hotel Rheinkrone*

## *Menü- Buffetvorschläge*

### *2013 + 2014*



*Der richtige Rahmen  
für Ihre  
geschäftlichen und  
privaten Feiern*



*Familie  
Else und Adolf Köhn*



*56626 Andernach  
Konrad Adenauer Allee 26  
Telefon 02632-25340, Fax 02632-2534161  
[office@hotel-rheinkrone.de](mailto:office@hotel-rheinkrone.de)*

# **Hotel Rheinkrone Andernach**

*Der richtige Rahmen für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern*

## **Empfehlenswerte Vorspeisen und warme Zwischengerichte**

*Tranchen vom  
rosa gebratenen Roastbeef  
Butterrosette und Toast* 6,50 €

*Buntgemischter Salatteller  
mit Streifen von Räucherlachs und  
geräucherter Putenbrust  
Stangenweißbrot und Butter* 7,25 €

*Galia Melonenschiffchen  
mit Parmaschinken  
Butterrosette und Toast* 7,25 €

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet  
mit Preiselbeermeerrettich  
Butterrosette und Toast* 7,50 €

*Blätterteigpastetchen nach Königin Art  
mit feinem Kalbsfleischragout gefüllt  
und Sauce Hollandaise napiert* 7,75 €

*Geräucherte Hähnchenbrust  
an Sauce Cumberland  
Butterrosette und Toast* 7,75 €

*Norweger Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich  
Butterrosette und Toast* 7,75 €

# ***Hotel Rheinkrone Andernach***

*Der richtige Rahmen für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern*

## ***Köstlichkeiten aus Neptuns Reich***

*Geräuchertes Aalfilet , Garved Lachs  
Flußkrebisfleisch an Cocktailsauce  
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet  
Butterrosette und Toast*

*11,00 €*

***Paprikarahmsuppe***  
*mit Schnittlauchschmand verfeinert*

*3,50 €*

***Feine Kartoffelsuppe***  
*„Rheinkrone“*

*3,50 €*

***Tomatencremesuppe***  
*mit Gin und Sahnehaube*

*3,50 €*

***Champignoncremesuppe***  
*mit gerösteten Weißbrotwürfeln*

*3,50 €*



# **Hotel Rheinkrone Andernach**

*Der richtige Rahmen für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern*

## *Menü 1*

*Feines Kartoffelsüppchen  
mit geröteten Weißbrotwürfeln*

*Saftiger Schweinenackenbraten  
in der Kräuterkruste  
an Estragonsauce*

*junge Erbsen , Perlkarotten  
Blumenkohlröschen  
Petersilienkartoffeln*

*Salat von frischen Früchten  
mit Sahnehäubchen  
und feinem Gebäck*

17,00 €

## *Menü 2*

*Rahmsuppe von frischen Champignons*

*Rinderschmorbraten  
an Burgundersauce*

*junge Erbsen , Perlkarotten  
Blumenkohlröschen , Prinzessbohnen*

*Petersilienkartoffeln  
Kartoffelcroquetten*

*Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Sahnehäubchen  
und feinem Gebäck*

17,75 €

# **Hotel Rheinkrone Andernach**

*Der richtige Rahmen für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern*

## *Menü 3*

*Doppelte Rinderkraftbrühe  
nach Gärtnerin Art*

*Schweinerückensteak nach Försterin Art  
mit frischen Champignons  
an Asbachrahmsauce*

*buntem Salatteller  
und  
Pommes – frites*

*Vanilleiscremeschnitte  
mit Zimtpflaumen  
und Sahnehäubchen*

**18,00 €**

## *Menü 4*

*Klare Geflügelkraftbrühe  
mit Gemüsewürfeln*

*Zarter Sauerbraten nach rheinischer Art  
mit Rosinen und Mandeln*

*hausgemachtem Apfelkompott  
Burgunderkraut*

*Kartoffelklößen und Butterspätzle*

*Vanillepudding mit Himbeersauce  
und Sahnehäubchen*

**18,75 €**

# ***Hotel Rheinkrone Andernach***

*Der richtige Rahmen für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern*

## *Menü 5*

*Doppelte Rinderkraftbrühe  
nach Gärtnerin Art*

*Rinderschmorbraten  
an Burgundersauce  
und  
Schweinebraten an Rahmsauce*

*Junge Erbsen , Perlkarotten , Prinzessbohnen  
Blumenkohlröschen und Champignons*

*buntgemischter Salatteller*

*Petersilienkartoffeln , Kartoffelcroquetten*

*Salat von frischen Früchten  
mit Kirschwasser auf Vanilleiscreme  
Sahnehäubchen und feinem Gebäck*

21,00 €

## *Menü 6*

*Klare Ochschwanzsuppe  
mit altem Sherry und Käsestangen*

*Tranchen von der neuseeländischen Lammkeule  
in Rosmarinjus*

*Speckböhnchen  
Kartoffelgratin*

*Birne Schöne Helene mit Schokoladensauce  
Sahnehäubchen und feinem Gebäck*

21,50 €

# **Hotel Rheinkrone Andernach**

*Der richtige Rahmen für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern*

## *Menü 7*

*Doppelte Kraftbrühe nach Art der guten Hausfrau  
mit Gemüsestreifen*

*Schweinefiletmedaillons Rheinkrone  
mit Spargeln , Champignons  
und Sauce Hollandaise überbacken*

*Kopfsalat an Kräutersahnesauce*

## *Röstieecken*

*Grand Manier Parfait  
mit Orangenspalten  
Sahnehäubchen und feinem Gebäck,*

*24,50 €*

## *Menü 8*

*Tomatencremesuppe Romanoff  
mit frischem Basilikum*

*Rinderschmorbraten an Burgundersauce  
und  
Putenbrustmedaillons an Morchelrahmsauce*

*Stangenspargel, extra feine Erbsen  
Perlkarotten , Blumenkohlröschen  
Champignons und Prinzeßbohnen*

*bunter Salatteller der Saison*

*Röstieecken und Kartoffelcroquetten*

*Eisbombe  
mit Früchten garniert  
Sahnehäubchen und feinem Gebäck,*

*24,75 €*

# **Hotel Rheinkrone Andernach**

*Der richtige Rahmen für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern*

## *Menü 9*

*Wildkraftbrühe Hubertus  
mit Portwein verfeinert*

*Kalbsrückensteak Chasseur  
mit kleinen Pfifferlingen, Silberzwiebeln  
und Tomatenwürfeln  
an Cognacrahmsauce*

*buntem Salatteller der Saison*

*Broccoli mit Mandelbutter*

*Kartoffelcroquetten und Bandnudeln*

*Heiße Schattenmorellen an Ahrrotweinsauce  
auf Vanilleiscreme  
Sahnehäubchen und feinem Gebäck*

27,00 €

## *Menü 10*

*Hühnerkraftbrühe  
mit Eierstich und Gemüsewürfeln*

*Kalbsrückensteak nach Gärtnerin Art*

*Blumenkohlröschen, extra feine Erbsen  
Stangenspargel, Perlkarotten  
Champignons, Prinzeßbohnen  
Sauce Hollandaise*

*Mandelcroquetten und Röstiecken*

*Heiße Himbeeren auf Vanilleiscreme  
Sahnehäubchen und feinem Gebäck*

27,50 €



# *Hotel Rheinkrone Andernach*

*Der richtige Rahmen für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern*

## *Menü 11*

*Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit jungem Gemüse und Eierstich*

*Schweinslendchen an milder Pfefferrahmsauce  
und  
Putenbrustmedaillons an Champignonrahmsauce*

*Blumenkohlröschen , Prinzeßbohnen  
Stangenspargel , extra feine Erbsen  
Perlkarotten*

*bunter Salatteller der Saison  
Schwäbische Butterspätzle , Mandelcroquetten*

*Bayrisch Creme  
mit warmer Brombeersauce  
Sahnehäubchen und feinem Gebäck*

27,50 €

## *Menü 12*

*Wildcremesuppe mit kleinen Pfifferlingen  
und Röstbrotwürfeln*

*Rinderfiletbraten  
mit Sauce Bearnaise*

*Stangenspargel , extra feine Erbsen  
Blumenkohlröschen , Prinzeßbohnen  
Perlkarotten und Champignons  
Röstiecken , Pommes – frites*

*Birne Schöne Helene  
mit warmer Schokoladensauce  
Sahnehäubchen und feinem Gebäck*

30,50 €

# **Hotel Rheinkrone Andernach**

*Der richtige Rahmen für Ihre geschäftlichen und privaten Feiern*

## *Menü 14*

*Holländische Lauchcremesuppe*

*Hirschrückenmedaillons nach Försterin Art  
mit kleinen Pfifferlingen  
Tomatenwürfeln und Silberzwiebeln  
an Cognacrahmsauce*

*Kopfsalat an Kräutersahnesauce*

*Rosenkohl, Prinzeßbohnen  
und Broccoliröschen*

*Bandnudeln, Röstiecken*

*Zitronen Mascarponecreme  
mit Beerenragout  
und feinem Gebäck*

30,50 €

## *Menü 15*

*Wildkraftbrühe mit Semmelklößchen*

*Rinderfiletmedaillons nach Pariser Art  
mit grünem Madagaskarpfeffer  
an Cognacrahmsauce*

*Stangenspargel, Prinzeßbohnen  
Perlkarotten, Blumenkohlröschen  
extra feine Erbsen, Champignons*

*bunter Salatteller der Saison  
Mandelcroquetten, Kartoffelmedaillons*

*Zweierlei Schokoladenmousse  
mit Sahnehäubchen und feinem Gebäck*

32,50 €

## ***Bayrisches Buffet***

*Leberknödelsuppe  
und  
deftige Gulaschsuppe*

*Speckkartoffelsalat  
Krautsalat  
Bunter Nudelsalat mit Mayonaise  
Bayrischer Wurstsalat  
Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing  
Möhrensalat*

*Kasslersaftnacken  
an Specksauce  
Schlachtplatte  
mit Minihaxen,  
Weißwürsten, Blut- und Leberwurst  
sowie Wellfleisch*

*Kartoffelklöße, Spätzle und Kartoffelpüree*

*Bayrisch Kraut*

*Bayrisch Creme  
mit warmer Brombeersauce  
warmer Apfelstrudel  
mit Vanillesauce*

**22,50 €**

## ***Rustikales Buffet***

*Rindfleischsuppe nach „Hausfrauenart“  
Kartoffelcremesüppchen*

*Fischplatte mit Räucherlachs und geräuchertem  
Heilbutt- und Makrelenfilet,  
dazu Sahnemeerrettich*

*deftige Brotzeitplatte mit Leber- und Blutwurst  
Schwartemagen, Schweinebraten und Roastbeef  
dazu Remouladensauce*

*Speckkartoffelsalat  
Rindfleischsalat  
gemischte Blattsalate der Saison mit 2 verschiedenen Dressings  
diverse Rohkostsalate wie Möhrensalat  
Rettichsalat und Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill*

*gebratene Spanferkelkeule  
Putenmedaillons an Estragonrahmsauce  
Züricher Filetgeschnetzeltes mit frischen Champignons an Rahmsauce*

*Kartoffelklöße, schwäbischen Butterspätzle und Kartoffelgratin*

*Gemüseallerlei und Burgunderkraut*

*Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Rote Waldbeerengrütze  
frischer Obstsalat Weißweincreme*

*Platte mit verschiedenen Käsespezialitäten,  
angerichtet mit roten und weißen Weintrauben,  
dazu Butter  
und ein großer Brotkorb mit Partyrosetten,  
Stangenweißbrot, Schwarzbrot und  
Laugengebäck*

**29,75 €**

## ***Mediterranes Buffet***

*Tomatencremesuppe  
Minestrone- italienischer Gemüse Eintopf*

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken und Feige  
eingelegtes gegrilltes Gemüse  
wie Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika*

*Tomaten mit Mozzarella an Balsamicodressing  
weißer Bohnensalat  
bunter Nudelsalat  
gemischte Salatschüssel mit 2 verschiedenen Dressings  
Meeresfrüchtesalat  
Karottensalat*

*Italienische Lasagne  
„Hausfrauena Art“*

*Kalbshaxenscheiben  
auf weißem Bohnengemüse, dazu Rosmarinsauce*

*Schollenfilet an Weißweinsauce  
Tomatenspaghetti*

*Risotto und Rosmarinkartoffeln  
Obstsalat  
Tiramisu*

*Panna Cotta mit Waldbeerensauce*

*Auswahl italienischer Käsespezialitäten  
Brotkorb mit Ciabatta,  
Partybrötchen, Stangenweißbrot*

**32,50 €**

## ***Diplomatenbuffet***

*Kartoffelcremesüppchen mit Buttercroutons  
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange*

*Räucherlachs, Garved Lachs, geräuchertem Forellenfilet,  
mit Sahnemeerrettich*

*Rosa gebratenes Roastbeef,  
mit Tatarensauce  
Hirschrücken auf dem Sattel angerichtet  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken*

*Waldorfsalat  
Rindfleischsalat  
Geflügelsalat „Hawaii“  
Speckkartoffelsalat  
Crevettencocktail  
verschiedene Blattsalate der Saison mit 2 verschiedenen Dressings*

*Schweinefilet im Blätterteigmantel  
Rinderfiletgeschnetztes „Boef Stroganoff“  
Edelfischragout an Leutesdorfer Rieslingsauce*

*Reis, schwäbische Butterspätzle und Croquetten*

*Speckbohnen*

*Mousse au chocolate  
Obstsalat  
Weißweincrème  
Orangencreme „Grand Marnier“*

*Käsebrett mit verschiedenen Käsespezialitäten,  
mit Butter  
großer Brotkorb mit Partybrötchen, Stangenweißbrot,  
Laugengebäck*

**36,75 €**