

# HOTEL RIMBERG

## Vorspeisen

Vitello Tonnato, rosa gebratenes Kalbfleisch  
in Thunfischsauce, dazu Baguette

16,50 €

Gratinierter Ziegenkäse  
auf Belugalinsen mit Mangodressing

15,50 €

## Suppen

Kraftbrühe  
vom Sauerländer Weideochsen

6,50 €

Thai-Curry Suppe mit Garnelen

9,50 €

## Hauptgerichte

„Sauerländer Krüstchen“

Schnitzel vom Jungschweinerücken mit Rahmchampignons,  
Spiegelei und Salatteller

21,50 €

Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce,  
Bohngemüse und Pommes frites

32,50 €

Schweinefilet im Speckmantel auf Champignons in Kräuterrahm,  
Kroketten und Salatteller

26,50 €

Sauerländer Wildragout, Apfelmus mit Preiselbeeren und Spätzle

24,50 €

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und Butterspätzle

25,50 €

Zanderfilet im Reibekuchenmantel  
auf Champagnersensfsauce mit Blattspinat

26,50 €

## Vegetarisch

Ravioli mit Pecorino in Feigensensfsauce und Salatteller

22,50 €

## Dessert

Sorbet von Minze und Himbeere

8,50 €

Cheescakeeis mit Gewürzkirschen

10,50 €