



ROLANDBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

Restaurantkarte

VORSPEISEN

Ausgesuchte Wildkräuter- und Blattsalate mit Granatapfel-Vinaigrette, gerösteten Walnüssen und Croûtons	14,50 €
mit gratiniertem Ziegenkäse und Ahornsirup	24,50 €
mit gebratenen Garnelen	25,50 €
Garnelen-Pfännchen (5 Stück) In Aromaten gebratenen Black Tiger Garnelen mit Röstbrot	21,50 €
Beef Tatar (am Tisch zubereitet) mit Café de Paris Mayonnaise und Röstbrot	25,50 €
Lauwarmes Tafelspitz-Carpaccio mit Trüffel-Öl, Apfel-Staudensellerie-Salat und Walnüssen	19,50 €
Rote Beete Risotto mit Wasabi-Schaum und warmer geräucherter Bachforelle	25,50 €

SUPPEN

Rosa Tafelspitzbouillon mit Rote Beete und Markbällchen	9,50 €
Kräutersaumsüppchen mit hausgemachtem Bärlauch Öl und Flusskrebse	12,50 €



ROLANDBOGEN
Restaurant & Terrasse mit Rheinblick

HAUPTSPEISEN

Ravioli von Rote Beete mit Kräuterschaum, gebratenen Shiitake Pilzen, gerösteten Walnüssen und Pak Choi	26,50 €
mit kross gebratenem Filet vom Flusszander	37,50 €
Auf der Haut gebratenes Filet vom Skrei-Rücken mit Eifler Senfsauce, Salzkartoffeln und geschmorten Salatherzen	38,50 €
Frische Tagliarini in leichter, getrüffelter Rahmsauce mit frischem Trüffel, Parmesan und buntem Gemüse	28,50 €
mit rosa gebratenem Filet vom Eifler Rind	49,50 €
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Macaire Kartoffeln und buntem Gemüse	38,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit karamellisierten Äpfeln, Röstzwiebel, Kartoffelstampf und buntem Gemüse	33,50 €

ROLANDBOGEN KLASSIKER

Hausgemachter Semmelknödel mit Rahmsauce gebratenen Champignons und buntem Gemüse	25,50 €
Sauerbraten nach Lutter & Wegner Art mit Kartoffelklößen und Rotkohl	28,50 €
Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, frischer Meerrettich, Salzkartoffeln und buntem Gemüse	28,50 €
Wiener Schnitzel aus der Butterpfanne mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	33,50 €

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Nashi-Trifle mit Joghurtmousse, Trauben, Nashi Birne, Schokolade, Toffee-Crumble und Trauben-Espuma	14,50 €
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit frischen Früchten	14,50 €
Blaubeer-Kaiserschmarrn mit Mandeln und Vanille-Eiscreme	16,50 €

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 verharnte 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).



ROLANDBOGEN
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 light 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

Bitburger 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 €

DIGESTIF

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

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 €
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