

## Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit Basilikumöl <sup>(2)</sup> und Salatbouquet	7,90 €
Panierte Butterfly Garnelen <sup>(1, 2, 3, 4, 6)</sup> mit Sauce Aioli auf Salat	8,50 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen	4,50 €
Tagessuppe	3,50 €

Zu unseren Vorspeisen und Suppen reichen wir Ihnen  
Brot & Kräuterbutter.

Sollten Sie zusätzlich Brot und Kräuterbutter wünschen, berechnen  
wir hierfür 1,20 € pro Person.

Über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene können Sie sich in  
unserer separaten Karte informieren – sprechen Sie unsere Mitarbeiter an

# Hauptgerichte

unser Klassiker:

„Unkelsteiner Schlemmerpfännchen“ 19,00 €  
Medaillons von Rind, Schwein & Pute mit Brokkoli,  
Champignons, Sauce Hollandaise und Kartoffelrösti

vom Schwein

Schweinerückensteak „Strindberg“ 14,50 €  
mit Zwiebel-Senfkruste dazu Speckbohnen  
und Bratkartoffeln

vom Geflügel

Maishähnchenbrust auf Cognacrahmsauce 15,00 €  
mit Brokkoli und Herzoginkartoffeln

## vom Rind

Argentinisches Rumpsteak mit  
Schmorzwiebeln und Kräuterbutter <sup>(2)</sup>  
auf Bratkartoffeln dazu Salat 20,00 €

## ganz klassisch:

Tafelspitz mit Meerrettichsauce dazu  
Prinzessböhnchen und Salzkartoffeln 16,00 €

## aus dem Meer

Zanderfilet auf cremigen Gemüsenudeln 19,00 €

Räucherlachs mit Offenkartoffel <sup>(2)</sup>  
und Kräuterquark an bunter Salatumlage 17,50 €

## Vegetarisch

Vegetarische Spinat-Nudelpfanne <sup>(1)</sup> 12,50€  
mit Käse überbacken

## leichte Kost

Bunter Salatteller mit Joghurtdressing 12,90 €  
dazu Streifen von gekochtem Schinken und Käse <sup>(1,2)</sup>  
dazu Baguette und Kräuterbutter

Bunter Salatteller mit Balsamico-Dressing <sup>(1,2,12)</sup> 13,50 €  
dazu Thunfisch, Zwiebeln und Oliven  
dazu Baguette und Kräuterbutter

Sollten Sie zusätzlich Brot und Kräuterbutter wünschen,  
berechnen wir hierfür 1,20 € pro Person

# Dessert

*immer eine Sünde wert*

Mariniertes Kiwicaraccio an Heidelbeereis und Sahne <sup>(1,2)</sup>	5,50 €
„Heiße Unkelsteinchen“ Walnüsse mit Honig glasiert auf Vanilleeis und Sahne	4,90 €
Dessert a la chef	3,50 €

## Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff

6 = mit Phosphat

11 = koffeinhaltig

2 = mit Konservierungsstoff

7 = mit Süßungsmittel

12 = geschwefelt

3 = mit Antioxidationsmittel

8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

13 = gewachst

4 = mit Geschmacksverstärker

9 = enthält eine Phenylalinquelle

14 = chininhaltig

5 = geschwärzt

10 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene können Sie sich in unserer separaten Karte informieren – sprechen Sie unsere Mitarbeiter an

# Sonntags-Buffer

Jeden Sonntag und an den u.a. Feiertagen

von 11.30 bis 14.00 Uhr

großes kalt-warmes Mittagsbuffet

zum Preis von 23,50 € pro Person.

(Kinder von 4-12 zahlen 1,50 € pro Lebensjahr)

Kommunions-/Konfirmationsbuffet sowie an Ostern und Muttertag

zum Preis von 27,50 € pro Person

(Kinder von 4-12 zahlen 2,00 € pro Lebensjahr)

Weihnachtsbuffet 29,50 € pro Person

(Kinder von 4-12 zahlen 2,00 € pro Lebensjahr)



**Restaurant „Am Unkelstein“**

im Hotel Haus Oberwinter

Am Unkelstein 1a, 53424 Remagen-Oberwinter

Tel.: 02228-600 400

[www.haus-oberwinter.de](http://www.haus-oberwinter.de)

Über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene können Sie sich in unserer separaten Karte informieren – sprechen Sie unsere Mitarbeiter an

## *Kulinarische Termine*

<b>Sonntagsbuffet</b>	Jeden Sonntag von 11.30 bis 14.00 Uhr zum Preis von 23,50 € pro Person
<b>Oster-/ und Muttertagsbuffet</b>	In der Zeit von 11.30 bis 14.00 Uhr zum Preis von 27,50 € pro Person
<b>Mitte April-Ende Juni</b>	Spargel – ganz klassisch
<b>Kommunion Konfirmation</b>	Kommunions- / Konfirmationsbuffet 27,50 € pro Person
<b>Rhein in Flammen</b>	Jeden 1. Samstag im Mai große Rhein in Flammen-Gala mit Begrüßungsdrink, Galabuffet, Live-Musik und großem Feuerwerk
<b>Christi Himmelfahrt</b>	Freiluftgottesdienst ab 11 Uhr auf der Rasenfläche anschließend Vatertags-Menü im Restaurant
<b>Oktober bis November</b>	Wildzeit auf dem Unkelstein
<b>November</b>	Gänsealarm!-Variation vom Federvieh aus Brust und Keule
<b>Weihnachtsfeierabend</b>	Mit Glühweinpempfang im Fackelschein auf unserer Terrasse und anschließendem weihnachtlichem Schlemmerbuffet – jeden Mittwochabend im Dezember
<b>Weihnachtsbuffet</b>	Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag von 11.30 bis 14.00 Uhr zum Preis von 29,50 €
<b>Silvester</b>	Große Silvestergala mit Begrüßungsdrink, Galabuffet, Live-Musik und großem Feuerwerk

Über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene können Sie sich in unserer separaten Karte informieren – sprechen Sie unsere Mitarbeiter an