



Berühmter Namensgeber des „Restaurant Gobelins“

Vor mehr als 50 Jahren erwarb der Vater von Fritz Dreesen den Gobelin (gobə'leː) und brachte ihn in das Rheinhotel.

Der Wandteppich wurde 1707 in der Gobelin Manufaktur, Avenue des Gobelins in Paris, gefertigt.

Im Jahr 2021 wurde der Gobelin aufwendig restauriert und befindet sich nun wieder an seinem gewohnten Platz.

Aperitif

Sanbittèr Orange

Sanbitter, frischer Orangensaft
alkoholfrei

8,5

Negroni

Tanqueray Ten, Campari
Carpano Classico Vermouth

10

Lillet Vive

Lillet blanc, Thomas Henry Tonic Water

8,5

Vorspeisen

Vitello Tonnato
mit Apfelkapern
und confierten Tomaten

19

Surf & Turf
von Poularde und Garnele
mit gepickelter Bete
und Sauerrahm

18

Kleiner Feldsalat
mit Linsen-Vinaigrette
Croutons und Radieschen



14

Suppen

Nach Tagesangebot

11

Spargelcremesuppe

mit Zitronenöl

12

Hauptgänge

Regionaler Spargel

mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

25

wahlweise

mit Honigschinken

31

mit Schweinefiletmedaillons

34

mit Lachssteak

37

mit kleinem Rumpsteak

39

*Allergenhinweis: Wir halten bei Bedarf eine Informationsmappe für Sie bereit.
Bitte fragen Sie uns danach!*

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Hauptgänge

Acquerello Risotto

mit geschmortem Spitzkohl
Gorgonzola und schwarzen Walnüssen

23

Gebratener Lachs

mit Bärlauch Risotto
und grünem Spargel

34

Eifeler Rumpsteak

an Pfefferrahmsauce
mit Pommes Dauphinoises und sautiertem Spinat

36

Lammrücken

cremige Polenta
und glasierten Karotten

38

Pappardelle von Sassella

mit Kalbsbolognese

24

oder Tomaten-Fenchel-Sugo

19

*Allerghen Hinweis: Wir halten bei Bedarf eine Informationsmappe für Sie bereit.
Bitte fragen Sie uns danach!*

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Dessert

‘Dreesens` Cappuccino
mit Kaffeeis, Kaffee-Crèmeux
und Mascarpone-Espuma

12

Explodierter Apfelkuchen
mit Zimteis, Apfelgel
und Vanillecreme

12

Sorbetvariation
nach Tagesangebot
mit Frucht-Coulis



13