



**RAINVILLES**  
ELBTERRASSEN

## VORSPEISEN

### GERÖSTETE MARONENSUPPE

Zwetschgengeist | Orange | Lebkuchenschäum  
9.80€

### SCHWARZWURZEL-BIRNEN-SALAT

Quitten-Muskat-Vinaigrette | Cranberries | Geröstete Kerne | Feldsalat  
16.80 €

### GLASIERTE BRUST UND KEULE VON DER WACHTEL

Trüffelschaum | Nuss-Quinoa Salat | Roter Pfeffer | Buchenpilze  
22.80 €

## HAUPTSPEISEN

### RINDERFILET 180g „BIRNEN-BOHNEN-SPECK“

Black Print-Rotweinjus | Schaum vom Räucherspeck | Bohne | Birne | Pommes Pont Neuf  
34.80 €

### RAINVILLES WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Bratkartoffeln | Hausgemachter Gurken-Salat | Crème Fraîche | Salatgarnitur  
26.80 €

### BOUILLABAISSE À LA PAUL BOCUSE

Edelfische | Meeresfrüchte | Safrankartoffeln | Käse – Croûtons | Sauce Rouille  
Große Portion 29.80 € | Kleine Portion 24.80 €

### „COQ AU VIN“

In Rotwein geschmorte Maispouardenkeulen | Gerösteter Spitzkohl |  
Perlzwiebeln | Topinambur – Püree | Kartoffelkrapfen  
24.80 €

### ROSA GEBRATENE BARBERIE ENTENBRUST MIT KRÄUTERKRUSTE

Madeirajus | Quitten – Feigen – Rotkohl | Kartoffelklöße  
28.80 €

### GEBRATENES FILET VOM WEIßEN HEILBUTT

Safransauce | Miesmuscheln | Stockfisch-Kartoffelpüree | Gebackene Möhre | Seespargel  
28.80 €

### GEBRATENES ZANDERFILET MIT SPECK & SALBEI

Rotweinelouté | Balsamico-Belugalinsen | Topinambur | Gartenkresse | Schnittlauch-Öl  
26.80 €

### GEBACKENE VIERLÄNDER MÖHREN - VEGETARISCH -

Dattel | Quinoa | Malzjus | Cidreschaum  
19.80 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## DESSERT

### RAINVILLES CAFÈ GOURMAND

Kleine Tasse Espresso | Drei kleinen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
9.80 €

### WINTERLICHER KARAMELL - CHEESECAKE

Apfelsorbet | Calvados-Apfel Gel | Amaretto | Dörrapfel  
14.80 €

### DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE

Weißes Schokoladenmousse | Dunkles Schokoladeneis | Brownie  
12.80 €

### FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

Hausgemachtes Früchtebrot | Tessiner Feigensenf  
10.80 €