



RAINVILLES
ELBTERRASSEN

VORSPEISEN

GAZPACHO

Melone | Mexikanische Minigurke | Getrockneten Kirschtomate | Schnittlauchöl | Foccacia
9.80€

MEDITERRANER SALAT

MIT BLACK TIGER GARNELEN UND CHORIZO

Olive | Paprika | Gurke | Tomate | Eingelegte Zwiebeln | Orangenpfeffer | Brotchip
18.80€

PETIT PICANDOU

ZIEGENKÄSETALER

Braeburn Apfel-Ingwer-Chutney | Karamellierte Nüsse | Wildkräutersalat | Himbeerdressing
14.80€

HAUPTSPEISEN

GEGRILLTES RINDERFILET (180g) MIT TRÜFFELJUS

Sautierte Pfifferlinge | Grüner Spargel | Püree von karamellisierten Zwiebeln
35.80€

WIENER SCHNITZEL

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

„COQ AU VIN“

In Rotwein geschmorte Maispoulardenkeulen | Waldpilzragout |
zweierlei von der Vierländer Karotte
24.80€

GEBRATENER SEETEUFEL IM PANCHETTAMANTEL

Basilikumschaum | Fenchel-Tomaten Ragout | Kräuter-Gnocchi
28.80€

AUF DER HAUT GEBRATENE EISMEERFORELLE

Paprika- Polenta | Bunter Mangold | Madeira-Jus
26.80€

BOUILLABAISSE À LA PAUL BOCUSE

Edelfische | Meeresfrüchte | Safrankartoffeln | Käse-Croûtons | Sauce Rouille
Große Portion 29.80€ | Kleine Portion 24.90€

GNOCCHI MIT LIMONENSCHAUM

Pfifferlinge | Grüner Spargel | Gehobelter Parmesan | Kirschtomaten | Babyspinat
18.80€

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

DESSERT

RAINVILLES CAFÈ GOURMOND

Espresso | drei kleinen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

9.80€

MATCHA-TEE CRÉME BRÛLÉE

Gegrillte Melone | Ananassorbet | Hibiskusgel

10.80€

BLAUBEEREN CLAFOUTIS

Gebackener Blaubeerenauflauf | Vanilleeis | Mandelkrokant

12.80€

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

Hausgemachtes Früchtebrot | Tessiner Feigensenf

9.80€