



RAINVILLES
ELBTERRASSEN
ABENDKARTE AB 18 UHR

VORSPEISEN & SUPPEN

RAINVILLES BLATTSALATE

Kresse | Hausdressing
7.80€

TARTAR VOM HOLSTEINER WEIDERIND

Hausgebackenes Sauerteigbaguette | Wachtelei |
Senfsaat-Kaviar | Perlzwiebeln | Kräutercrème
16.80 €

ERBSEN – FLAN & PFLÜCKSALAT

Eingelegtes Mini – Gemüse | Quinoa | Walnuß-Orangen - Dressing
14.80 €

GELBE MÖHRENSUPPE MIT CRÉMANT

Rote Bete | Meerrettich | Petersilie
8.80€

RAINVILELS KLASSIKER

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 | Champignons |
Schalotten | Möhren | Rosmarinkartoffeln
24.80 €



RAINVILLES
ELBTERRASSEN

HAUPTGÄNGE

ROSA GEBRATENES RINDERFILET & GESCHMORTES VOM RIND

Geräucherte Steckrübe | Wilder Brokkoli | Röstzwiebeln

29.80 €

GEBRATENER SAIBLING & KAVIAR VON DER FORELLE

Noilly Prat Velouté | Estragonpüree | Grüner Spargel | Bete

26.80 €

FILET VOM WEIßEN HEILBUTT & JACOBSMUSCHEL

Erbsenschaum | Schwarzes Venere Risotto | Schalotten | Grapefruit | Minze

28.80 €

VEGETARISCH

SCHWARZES VENERE RISOTTO MIT ERBSENSCHAUM

Portweinschalotten | Grüner Spargel | Bete | Grapefruit | Minze

16.80 €

DESSERTS

RAINVILLES CAFÈ GOURMAND

Kleine Tasse Espresso | Drei kleinen Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

9.80 €

BIRNENSOUFFLÉ IM STRUDELBLATT

Grand Marnier-Espuma | Fruchtcoulis | Zitronenmelisse

12.80 €

SCHOKOLADEN-RUM CRÈME BRÛLÉE

Passionsfruchtsorbet | Baiser | Minze

10.80 €

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL

Hausgemachtes Früchtebrot | Weintrauben | Nüsse | Tessiner Feigensenf

10.80 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer