

Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

Vorspeisen

Fischsuppe

Safran | Meeresfrüchte

Klein | 14

Groß | 22

Rheinische Kartoffelsuppe

9

mit Mettwurst | 11

Burrata

Karamellisierte Tomaten | hausgemachtes Pesto | eingelegte Rote Beete

16

Rindercarpaccio

Rucola | Limette | Pinienkerne

18

Geräuchertes Lachstartar

Wildkräutersalat | Rote Beete | Limettenvinaigrette

18

Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

Hauptspeisen

Himmel und Ääd

Gebratene Blutwurst | Schmorzwiebeln
Kartoffelpüree | Apfelchutney

22

Kabeljaufilet

Risotto mit grünem Spargel | Zitronen-Limettensoße

28

Sanft geschmorte Ochsenbäckchen

Süßkartoffelpüree | Prinzessbohnen

27

Maispoulardenbrust

Polenta | Wildbrokkoli | Marsalasoße

26

Frische Tagliarini

Aglio e Olio | Garnelen

25

Glutenfrei erhältlich

Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

Hauptspeisen

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

Rotkohl | Kartoffelklöße | Rosinen | Mandeln

25

Schnitzel vom Eifelschwein

Bratkartoffeln | Beilagensalat

24

Glutenfrei erhältlich

Schnitzel „Schaumburger Art“

Bratkartoffeln | Spiegelei | Schmorzwiebeln

Beilagensalat

26

Glutenfrei erhältlich

Schnitzel „Jäger Art“

Bratkartoffeln | Pilzrahmsauce

Beilagensalat

26

Glutenfrei erhältlich

Rinderleber

Bratäpfel | Kartoffelpüree | Schmorzwiebeln

22

Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

Vegetarisch und vegan

Salat „Schaumburger Hof“

Gratinierter Ziegenkäse | Wildkräutersalat
Cranberries | Trauben | Walnüsse
Honig-Senf Dressing
20

Käsespätzle

Schmorzwiebeln | Röstzwiebeln
18

Falafel Bowl

Couscous | marinierter Rotkohl | Wildkräutersalat
Hausgemachtes Joghurt-Minzdressing
20

Veganes Himmel und Ääd

Rote Beete | Amarant | Kartoffelpüree
Schmorzwiebeln
24

Risotto

Grüner Spargel
20

Schaumburger Hof



SEIT 1755 DAS GASTHAUS AM RHEIN

Dessert

Apfelstrudel

Vanillesoße | Vanilleeis

12

Schokoladensoufflé

Waldbeerensorbet

11

Dreierlei vom Sorbet

Mango | Zitrone | Waldbeere

9