

NEU! 13 

ZUM RIESEN

76870 · Rheinstr. 54

☎ (0 72 75) 34 37

kontakt@hotelzumriesen.de

www.hotelzumriesen.de

Gastgeber: Familie Wenz

Küchenchef: Andreas Wenz

🔒 Mittags; Sonn- und Feiertag, Montag

Menü 35/65 € · **à la carte** 19/60 €



    keine Kreditkarten

NESPRESSO. Kaffeepartner

In dem hübschen Fachwerkhäus, innen kräftig renoviert und unprätentiös eingerichtet, bietet die Küche klassische Steaks und euro-asiatische Kombinationen und überrascht dabei durch ambitionierte Zubereitung und sehr ansehnlich angerichtete Teller. Angenehm zurückhaltend gewürzt der Dashi-Sud mit Fischdumplings, Gemüse und Pilzen, kräftig karamellisiert die Jakobsmuscheln mit dicken, safranwürzigen Rote Bete-Scheiben. Perfekt gebraten die zartrosa-saftige Entenbrust mit Orange, die Wachtel mit grünem Curry oder der Yellow Fin Tuna mit Sesamkruste, Wakame, Glasnudeln und Melone. Klassisch die Desserts wie die opulente Schokovariation oder ausgezeichnete Sorbets und die Weinauswahl mit sehr guten Pfälzern. Angenehmer Service.