



RESTAURANT ROLIN
IM HOTEL CAP POLONIO

Kitchen Impossible im Restaurant Rolin



© RTL_Markus Hertrich

Unser Menü

mit dem Originalgericht, das Spitzenkoch Edi Frauneder aus New York
in der 9. Staffel bei uns nachkochte.

Schottischer Lachs „Label Rouge“ im Kräutermantel
Crème fraîche/ grüner Spargel/ Amalfi- Zitrone



Gefüllte Marensin Perlhuhnbrust „Label Rouge“
Ratatouillesauce/ gebackene Polenta/ Artischocke/ Tomate



Erdbeereis mit schaumigem Joghurt von Kruses Hofmilch
Waldmeister Granité & knuspriges Baiser

€ 59,00 & nur auf Vorbestellung

Tim Mälzer:

“Die Aufgabe -ein gefülltes Perlhuhn- ist meisterliches Handwerk
und eine echte kulinarische Herausforderung.“

Auf Wunsch erhalten Sie Auskunft zu Allergenen & Zusatzstoffen.
Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.



RESTAURANT ROLIN
IM HOTEL CAP POLONIO

Menüempfehlung

*Schottischer Lachs „Label Rouge“ im Kräutermantel
Crème fraîche/ grüner Spargel/ Amalfi- Zitrone*

2022 7 / 7 Terroirs Riesling
Gut Hermannsberg / Nahe 0,1l € 7,50



*Pochiertes Landei vom Hof Ramcke
Rahmspinat/ Belper Knolle/ Trüffel*

2019 Silvaner Alte Reben Reserve
Weingut Max Müller / Franken 0,1l € 7,00



*Aufgeschäumtes Hummersüppchen
gerösteter Blumenkohl/ Wildgarnele/ Estragon*

2020 Deidesheimer Paradiesgarten Weissburgunder
Weingut Acham-Magin 0,1l € 7,00



*Sanft geschmortes Kalbsbäckchen mit Gremolata Jus
Pfefferlingsrisotto/ junger Lauch/ gepickelte Heidelbeeren*

2020 Cabernet Sauvignon
Weingut Allesverloren / Südafrika 0,1l € 7,00



*Rübli- Haselnuß Cheesecake
Himbeeren/ Bucheckern/ Sanddornsorbet*

2021 Geisenheim Morschberg Riesling Kabinett
Wegeler Gutshaus Oestrich / Rheingau 0,5cl € 5,00

3 Gang Menü mit Dessert € 69,00
4 Gang Menü mit Dessert € 84,00
5 Gang Menü € 99,00

Überraschungsmenü
3 Gang Menü € 47,00



RESTAURANT ROLIN
IM HOTEL CAP POLONIO

Vorspeisen

*Pflücksalat mit Balsamicodressing
Pfefferlinge/ Tomaten/ Basilikumpesto
€ 10,50
mit Ziegenfrischkäse
€ 16,00*



*Ziegenfrischkäse & gebrillte Wassermelone
Mallorquinische Gazpacho/ kandierte Oliven/ Gurkensorbet
€ 18,50
vegetarisch*



*Schottischer Lachs „Label Rouge“ im Kräutermantel
Crème fraîche/ grüner Spargel/ Amalfi- Zitrone
€ 20,50*



*Beef Steak Tatar mit Calvados
Kapern/ Schalotten/ Ei/ Schnittlauch/ Cornichons*

*als Vorspeise
mit geröstetem Landbrot
und Fleur de Sel
€ 19,50*

*als Hauptgang
mit Pommes Frites
€ 27,00*



*Pochiertes Landei vom Hof Ramcke
Rahmspinat/ Belper Knolle/ Trüffel
€ 18,50*

Suppen

*Cappuccino von Pfefferlingen
Tomaten- Basilikum Crostini
€ 12,50*



*Aufgeschäumtes Hummersüppchen
gerösteter Blumenkohl/ Wildgarnele/ Estragon
€ 18,00*



RESTAURANT ROLIN
IM HOTEL CAP POLONIO

Hauptgänge

*Geflämmtter Teriyaki- Lachs & Black Tiger Garnele
Thaispargel/ Shiitake Pilze/ Kartoffel- Wasabipüree*
€ 34,00

Garnele aus nachhaltiger Aquakultur / Antibiotika frei



*Mild geräuchertes Filet vom Angel Schellfisch
Gurken- Schmand Risotto/ Gartenkräuter/ Dillblüten*
€ 30,00



*Sanft geschmortes Kalbsbäckchen mit Gremolata Jus
Pfifferlingsrisotto/ junger Lauch/ gepickelte Heidelbeeren*
€ 36,00



*“Tournedo Rossini“
Tournedo vom Rinderfilet & Mast Entenleber
Trüffelsauce/ grüner Spargel/ Topinamburcreme*
€ 48,00

ohne Entenleber

€ 43,00



*Wiener Kalbs Schnitzel in Butter gebraten
Erdäpfelsalat mit Kernöl/ kaltgerührte Preiselbeeren*
€ 32,00



*Kremiges Pfifferlingsrisotto mit gepickelten Heidelbeeren
Friesisch Blue/ Staudensellerie/ Wasserkresse*
€ 24,50

vegetarisch

Hoffäserei Backensholz



RESTAURANT ROLIN
IM HOTEL CAP POLONIO

Dessert

*Eis & Sorbet aus unserer Patisserie
nach Tagesangebot
je Nocke € 4,00*



*Sauerampfereis mit schaumigem Joghurt von Kruses Hofmilch
Granité von Pein's Tannenzapfen & knuspriges Baiser
€ 12,00*



*Crème brûlée "Madagaskar Vanille"
€ 10,50
mit Cassis-sorbet
€ 13,00*



*Rübli-Haselnuß Cheesecake
Himbeeren/ Bucheckern/ Sanddornsorbet
€ 14,00*



*Espresso mit drei zartschmelzenden Valrhona Pralinen
€ 9,50*