



Restaurant im
PEGELHAUS

SPEISEKARTE

Chef de Cuisine: Andrea Morello



PEGELHAUS

Das unter den Koblenzern als „Pegelhaus“ bekannte Gebäude wurde im Jahr 1611 unter Kurfürst von Metternich als Rheinkran errichtet.

Seit dem Jahr 1839 dient das Gebäude als Rheinpegel der Stadt Koblenz. Neben dem Eingang wurde im Jahr 1887 eine Pegeluhr errichtet, die den Wasserstand des Rheins zeigt. Die Hochwassermarken rechts des Eingangs zeugen von den höchsten Wasserständen seit 1882.

Über 400 Jahre nach seiner Erbauung befindet sich hier heute das Restaurant im Pegelhaus. Das zur Bundesgartenschau 2011 hinzugefügte Glasdach paart die Lage direkt am Rheinufer mit einem einzigartigen Blick über den Rhein und die Festung Ehrenbreitstein.

VORSPEISEN

Praline Ziegenfrischkäse · Blätterteig · Feige · Spinat	13,-
Tartare Eifler Rinderfilet · Wachtelei · Meerrettich · Joghurt · Granatapfel	15,-
Frutti di Mare Oktopus · Garnele · Greenshell · Mesclun · Filo · Wasabi	14,-
Coquilles St. Jacques Jakobsmuschel · Rote Beete · Crème-Fraîche · Passionsfrucht · Curaçao	16,-

Gerne bieten wir Ihnen eine gemischte Vorspeisenplatte an (ab 2 Personen).

SUPPEN

Erbse Erbsen · Minze · Crème-Fraîche	7,-
mit Riesengarnele · Knoblauch	10,-
Fischsuppe Edelfisch · Meeresfrüchte · Safran	10,-

SALATE

Salatvariation · Mesclun-Wildkräutersalat · Violetta Chips

wahlweise mit:

- Butterfly Riesengarnele · Panko · Mango-Dressing 15,-

- Maishähnchenbrust · Blütenhonig · Sesam · Blätterteig 14,-

Feld

Feldsalat · Rote Beete · Gorgonzola · Walnuss 14,-

Kleiner gemischter Salat 5,-

PASTA & CO

Risotto des Tages

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter Tagespreis

Vegetarische Lasagne

Waldpilze · Rucola · Parmesan 16,-

Linguine

Oktopus · Zucchinipesto · Kirschtomatenconfit · Pinienkerne 17,-

Mezzelune

Gefüllte Pasta · Eifler Rumpsteakstreifen · Portweinjus · Wildkräuter 19,-

FISCH

Nautilus 5

Tagesfisch · Meeresfrüchte · Rote Beete · Risotto 26,-

Nautilus 10 (für 2 Personen) 48,-

Zander

Zanderfilet auf der Haut · Erbsen-Minz-Stampf · Gratin-Kartoffeln · Safran 24,-

FLEISCH

Tomahawk

Eifel-Schwein · Kräuterkruste · Spätzle-Zucchini-Pfanne · Kräuterjus 22,-

Steak

Eifler Rumpsteak · Röstkartoffeln · Grüne Bohnen · Rote Zwiebeln · Rosmarinjus

Damenschnitt 220 Gramm 23,-

Herrenschnitt 300 Gramm 28,-

Carrée

Gebackenes Lammkarree · Pfannen-Polenta · Rahmspinat · Portweinjus 24,-

FISCH- & FLEISCHPLATTEN AB 2 PERSONEN

Gerne stellen wir Ihnen Hauptgangplatten zusammen, nach Wunsch Fisch, Fleisch oder Surf & Turf. Je nach Auswahl serviert auf Schiefer- oder Holzplatten.

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

DESSERTS

Parfait

Pistazien-Parfait · Zartbitter · Obstvariation 8,-

Rum

Savarin · Chantilly · Rum-Rosinen-Cranberry-Topf 8,-

Sorbet / Eis

Eis- & Sorbetvariation aus dem Pacoject 8,-

Dessertvariation

Wechselnde Dessertspezialitäten auf der Schieferplatte (ab 2 Personen) pro Person: 9,-

Die Angaben zu Allergenen entnehmen Sie bitte der im Restaurant zusätzlich verfügbaren Speisekarte.

Alle Preisangaben sind in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. angegeben.