

# Restaurant

## BelleVue

### *Geschichte des Rheinhotels*

*Im Jahre 1986 wurden die Räume des heutigen Hotels als Boardinghouse im Rahmen der Fertigstellung des Rheincenters eröffnet. Dies sollte Pendlern in die Schweiz eine kostengünstige und mittelfristige Unterkunft ermöglichen.*

*1990 wurde das Boardinghaus dann zum Hotel Maximilian. Die Zimmer wurden zunächst unverändert genutzt und verfügen bis heute über eine kleine Küche.*

*2010 wurden die Zimmer von der Rheinhotel Dreiländerbrücke GmbH angemietet und 2012 vollständig renoviert.*

*Im Jahre 2015 folgte dann die Erweiterung um 81 neue 4\*\*\*\* Zimmer und die Eröffnung des Restaurants BelleVue.*

*Das Restaurant bekam seinen Namen durch die wunderschöne Aussicht von der eigenen, im 6. Stock gelegenen Außenterrasse, von dieser hat man eine Sicht sowohl auf den Schwarzwald mit dem Blauen und dem Tüllinger Berg als auch auf die Vogesen und den Rhein.*

*Das Restaurant BelleVue bietet seinen Gästen eine regionale Küche mit internationalen Einschlägen.*



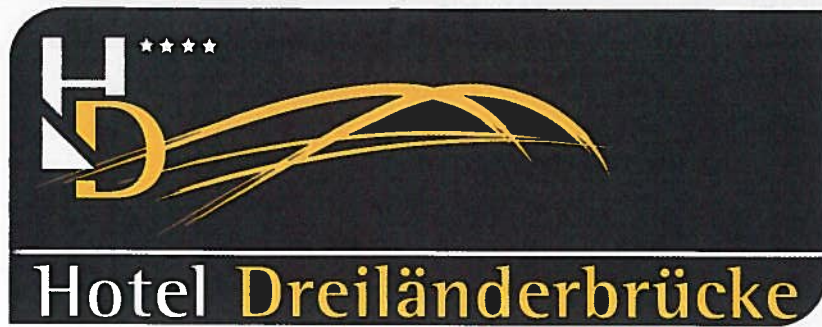


## *V*orspeisen




<i>Grüner Salatteller</i>	5.00
<i>Tagessuppe</i>	5.50
<i>Gemischter Salatteller</i>	6.00
<i>Vitello tonnato</i>	8.50
<i>Carpaccio vom Rind</i>	10.50

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern*



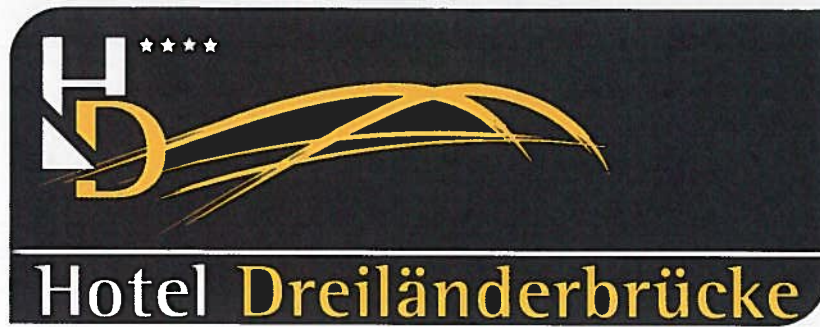


# Fleisch

Mariniertes Schweinerückensteak	Pommes frites	13.00
Putenrahmschnitzel	Spätzle	14.00
Gemischter Grillteller	Pommes frites	17.50
Wiener Schnitzel vom Kalb	Pommes frites	18.50
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“	Gemüsereis	21.00
Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce	Kroketten	23.00
Dreiländerburger	Classic	9.50
  	Pommes frites	13.00

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern





## Fisch

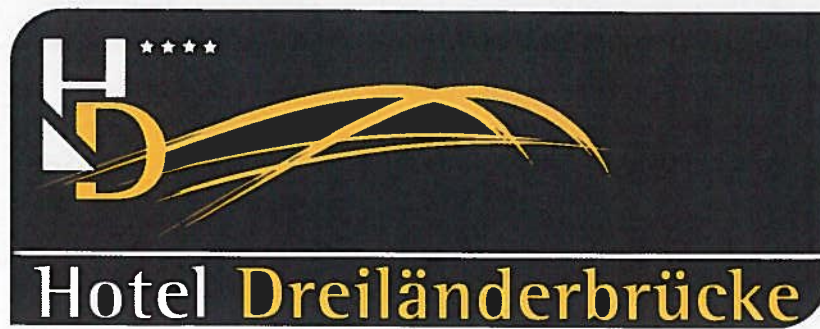
Zanderfilet „provencale“	Bratkartoffeln	19.50
Riesengarnelen	Blattsalate	22.50

## Vegetarisch

Pilzrisotto	Rucola	13.50
Zucchini-Piccata	Spaghetti	14.00

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern



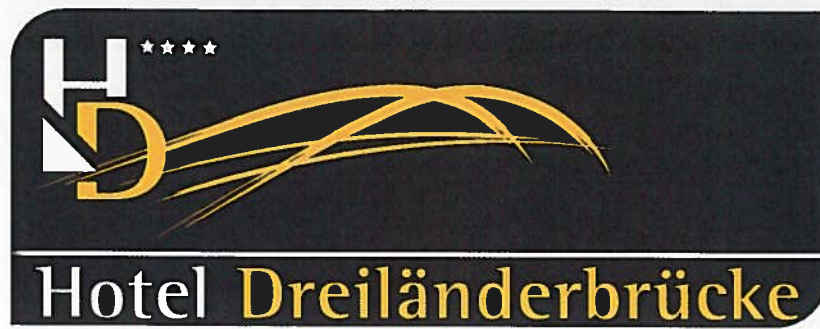


## *B*eilagen

<i>Verschiedene Saucen nach Wahl</i>	1.50
<i>Pommes Frites</i>	3.50
<i>Kroketten</i>	3.50
<i>Bratkartoffeln</i>	3.50
<i>Saisonaler Gemüseteller</i>	4.50

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern*



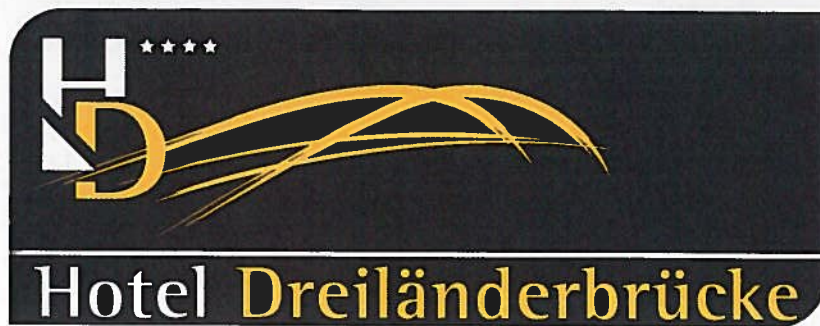


## *D*esserts

<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	5.00
<i>Panna Cotta</i>	6.00
<i>Mousse au Chocolate</i>	6.50
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	6.50
<i>Coupe Dänemark</i>	6.50

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern*





## *K*inderkarte

<i>Pommes frites</i>	3.50
<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	4.50
<i>Spätzle mit Rahmsauce</i>	4.50
<i>Paniertes Schweineschnitzel</i>   <i>Pommes frites</i>	7.50

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern*





## *Snackkarte*

<i>Kuchenauswahl</i>		<i>2.50</i>
<i>Hausgemachte Tagessuppe</i>		<i>5.50</i>
<i>Flammkuchen „Elsässer Art“</i>		<i>8.50</i>
<i>Flammkuchen „Vegi“</i>	<i>  Käse &amp; Lauch</i>	<i>8.50</i>
<i>Gemischter Salatteller</i>	<i>  geräuchertes Forellenfilet</i>	<i>9.00</i>
<i>Schweineschnitzel paniert</i>	<i>  Kartoffelsalat</i>	<i>12.50</i>

*Diese Gerichte servieren wir Ihnen  
täglich von 12<sup>00</sup> Uhr bis 01<sup>30</sup> Uhr*

*Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern*

