

Ein herzliches Willkommen im Restaurant BelleVue



Im Jahre 1986 wurden die Räume des heutigen Hotels als Boardinghouse im Rahmen der Fertigstellung des Rheincenters eröffnet. Pendler und Grenzgänger schätzen die Nähe zur Schweiz und nutzten das Boardinghaus als eine mittelfristige Unterkunft.

Anfang 1990 folgte dann die Errichtung eines Frühstücksraumes. Das Hotel Maximilian wurde ab diesem Zeitpunkt als Hotel garni geführt.

Die Zimmer behielten aber die Küche, was insbesondere von Langzeitgästen sehr geschätzt wird.

*Im Jahr 2015 folgte dann die Erweiterung um 80 neue 4**** Zimmer, die unter dem Namen Hotel Dreiländerbrücke angeboten werden, die Errichtung von 2 Tagungsräumen und die Eröffnung des Restaurants BelleVue.*

Das Restaurant bekam seinen Namen durch die wunderschöne Aussicht von der eigenen, im 6. Stock gelegenen, Außenterrasse. Dort kann man das Beste aus drei Ländern genießen und seinen Blick vom Rhein über die Vogesen hin zum Schwarzwald mit dem Tüllinger Berg schweifen lassen.

Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit regionaler Küche sowie internationalen Klassikern. Angefangen bei kleinen Speisen und Getränken (Snackkarte ganztags), über unsere abwechslungsreiche Karte (17.00 Uhr bis 22.30 Uhr) hin zu Ihrer persönlichen Firmenfeier oder Ihrem Familienanlass stehen wir Ihnen mit unserem Team sehr gerne zur Verfügung.



Reservierungen: info@hd-weil.de
oder ☎ +49 (0) 7621 70 80

Menüempfehlung

Menu

Gemischter Salat „Dreiländerbrücke“ ^{c,d,10}

Mixed salad „Dreiländerbrücke“

oder

or

*Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl* ^{c,d,3,4,7,10}

Pumpkin cream soup with roasted pumpkin seed and pumpkin seed oil

*Maishähnchenbrust mit Steinpilz-Jus,
gebratene Zucchini und feine Bandnudeln* ^{c,d,1,3,9}

Corn chicken breast with Porcini mushrooms gravy,
zucchini and fettuccine

Schokoladen Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet ^{3,6,7,8}

Chocolate crème brûlée with passion fruit sorbet

2-Gänge Menü 20.50 €

3-Gänge Menü 25.50 €

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern



Reservierungen: info@hd-weil.de
oder ☎ +49 (0) 7621 70 80

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat „Dreiländerbrücke“ ^{c,d,10}

Mixed salad „Dreiländerbrücke“

6.00 €

Caesar Salat mit Hähnchenbrust ^{c,d,3,4,7,10}

Caesar salad with chicken breast

11.50 €

Vitello Tonnato ^{3,6}

14.50 €

Suppen

Soups

*Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskernöl* ^{c,d,7,9}

Pumpkin soup with roasted
pumpkin seeds and pumpkin seed oil

5.50 €

Badische Flädlesuppe ^{1,2,7,9}

Baden „Flädle“ soup

6.50 €

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern



Reservierungen: info@hd-weil.de
oder ☎ +49 (0) 7621 70 80

Hauptspeisen

Main Course

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb

mit Gemüse der Saison und Pommes Frites ^{1,3,9}

Cutlets of Veal à la Viennoise with seasonal vegetables and French Fries

19.50 €

Zwiebelrostbraten

mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln ^{c,d,7,1,9}

Rump steak with onion gravy, seasonal vegetables and roasted potatoes

20.50 €

Rumpsteak mit Pfeffersauce

Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffel ^{c,d,3,7,9}

Rump steak with pepper sauce, seasonal vegetables & rosemary potatoes

20.50 €

Maishähnchenbrust mit Steinpilz-Jus,

gebratene Zucchini und feine Bandnudeln ^{c,d,1,7,9}

Corn chicken breast with Porcini mushrooms gravy,
zucchini and fettuccine

16.50 €

Lachsfilet mit gelber Paprikasauce,

gebratene Zucchini und Langkornreis ^{c,d,1,7,9}

Salmon fillet with yellow bell peppers sauce,
zucchini and linguine

17.50 €

Fettuccine mit Pilzen, Kürbis und gerösteten Nüssen ^{1,3,5,8,9}

Fettuccine with mushrooms, pumpkin and roasted nuts

13.50 €

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern



Reservierungen: info@hd-weil.de

oder ☎ +49 (0) 7621 70 80

Kinderkarte

Children Menu

Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo ^{3,9}

French Fries with ketchup or mayonaise

3.50 €

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan ^{1,7}

Pasta with tomatosauce & parmesan

5.50 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites ^{fi,1,3,9}

Chicken Nuggets with french fries

7.50 €

Kleines Schnitzel vom Kalb mit Gemüse der Saison & Pommes Frites ^{1,8,9}

Small cutlet of veal with seasonal vegetables & french fries

9.50 €

Desserts

Schokoladen Crème Brûlée mit Passionsfruchtsorbet ^{3,6,7,8}

Chocolate crème brûlée with passion fruit sorbet

6.50 €

Geschmorte Birne mit Vanilleeis ^{c,d,8}

Braised pears with vanilla ice cream

6.50 €

3 Kugel Eis- und Sorbevariation mit Sahne ^{3,6,7,8}

Three bowls of icecream or sorbetwith whipped cream

5.00 €

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern



Reservierungen: info@hd-weil.de

oder ☎+49 (0) 7621 70 80

Vesper

Snack

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Schmand, Speck und Zwiebeln ^{a,b,c,1,7,10}

Tarte flambé Alsace with sour cream, bacon & onions

11.50 €

Flammkuchen „Vegetarisch“ mit Schmand, Lauch und Käse ^{a,c,1,7,10}

Tarte flambé Vegetarian with sour cream, leeks & cheese

10.50 €

*Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskernöl* ^{c,d,7,9}

Pumpkin soup with roasted
pumpkin seeds and pumpkin seed oil

5.50 €

Schwarzwälder Vesperbrett ^{b,c,1,7}

Black forest cold cuts

12.50 €

Käseplatte ^{d,10}

Cheese platter

12.50 €

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern



Reservierungen: info@hd-weil.de
oder ☎ +49 (0) 7621 70 80