

Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Markklößchen & Wurzelgemüse ^{1,4,5,9}
5,70 €

Riesling-Creme-Suppe ^{1,4,5,7,9}
mit gebratener Blutwurst und Croutons
6,00 €

Shrimps Cocktail ^{1,3,12}
mit Avocado
9,00 €

Fischgerichte

Norwegischer Räucherlachs ^{1,2,4}
mit Kartoffelrösti und Kräuter Crème Fraîche
12,50 €

Schollenfilet mit Nordseekrabben
auf Blattspinat mit Salzkartoffeln
und Riesling Soße ^{1,2,4,5,9,12}
16,50 €

Poschierte Hechtklößchen in Rieslingsoße,
mit Blattspinat und Salzkartoffel ^{1,2,4,7,9}
18,50 €

Bachforelle „Müllerin Art“ ^{1,2,4,5,9,12}
mit Dampfkartoffeln und Marktfrischem Salat
15,00 €

Vegetarische Gerichte

Penne „Caprese“^{1,4,7,9}
mit Tomaten und Mozzarella
10,50 €

Hausgemachte Kartoffel-Ravioli
in einer feinen Käse-Sauce^{1,4,5,7,9}
Vorspeise 9,50 €
Hauptgang 13,00 €

Omas Fleisch Klassiker

Königsberger Klopse in Kapernsoße
mit Rote Beete – Apfel Salat
und Langkornreis^{1,4,5,9}
16,00 €

Klassische Rinderroulade,^{4,5,9,12}
Wurzelgemüse und Kartoffel-Selleriestampf
14,50 €

Klassische Kohlroulade^{1,5,9}
mit Wurzelgemüse und Salzkartoffel
13,50 €

1 = Eier 2 = Fisch 3 = Krebstiere 4 = Milch 5 = Sellerie 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Erdnüsse
9 = Gluten haltiges Getreide 11 = Schalenfrüchte 12 = Senf 14 = Weichtiere 15 = Phosphat
16 = Koffeinhaltig 17 = Chinin haltig 19 = Farbstoff

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel ^{1,4,5,9,12}
mit Pommes Frites und Salat
18,50 €

Cordon Bleu -vom Kalb- ^{1,4,5,12}
mit Pommes Frites und gemischtem Salat
20,50 €

Deutsches Beefsteak ^{1,4,5,7,9}
mit Pfeffersoße,
Bratkartoffel und Rote-Bete-Salat
12,50 €

Schnitzel mit Paprikasauce ^{1,4,5,7,12}
Kroketten und buntem Salat
13,50 €

Tafelspitz an Frankfurter Grüner Sauce,
Wurzelgemüse und Petersilienkartoffel ^{1,4,5,12}
15,50 €

Rumpsteak ^{1,4,5,12}
mit Kräuterbutter oder Zwiebel
dazu Pommes Frites und gemischter Salat
21,50 €

1 = Eier 2 = Fisch 3 = Krebstiere 4 = Milch 5 = Sellerie 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Erdnüsse
9 = Gluten haltiges Getreide 11 = Schalenfrüchte 12 = Senf 14 = Weichtiere 15 = Phosphat
16 = Koffeinhaltig 17 = Chinin haltig 19 = Farbstoff

Nachspeisen

Hausgemachtes Sorbet ^{1,7,9}
Mandarine & Riesling-Holunderblüte
6,00 €

Ofenfrischer Apfel Crumble ^{1,4,7,9}
mit hausgemachtem Vanille Parfait
6,50 €

Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne ^{1,4,9}
6,00 €

Dessert ab 2 Personen

Warmer Rheingauer Riesling Weinschaum ^{1,4,7}
pro Person 6,20

Kaffee oder ein Digestif zum Dessert

Rüdesheimer Kaffee ^{4,16}
- original am Tisch flambiert -
6,50 €

Tasse Kaffee ¹⁶	2,20 €
Espresso ¹⁶	2,20 €
Cappuccino ¹⁶	2,80 €
Milchkaffee ¹⁶	2,80 €
Latte Macchiato ¹⁶	3,00 €

1 = Eier 2 = Fisch 3 = Krebstiere 4 = Milch 5 = Sellerie 7 = Schwefeldioxid und Sulfite 8 = Erdnüsse
9 = Gluten haltiges Getreide 11 = Schalenfrüchte 12 = Senf 14 = Weichtiere 15 = Phosphat
16 = Koffeinhaltig 17 = Chinin haltig 19 = Farbstoff

Aperitif

Fam Winzersekt ⁷	0,1 3,70 €
Fam Sekt mit Hibiskus ⁷	0,1 5,10 €
Hugo ⁷ / Aperol Sprizz ^{7,16,17,19}	5,00 €
Kir Royal mit Winzersekt	0,2 l 4,50 €
Gin Tonic ¹⁷ / Lillet Rosé Tonic ¹⁷	6,00 € / 5,00 €

Rheingauer Ausschankweine

Alle Weine können einen Anteil von Schwefeldioxid oder Sulfite enthalten

Weißwein

Weißweinschorle 0,2 l	3,30 €
Weißweinschorle 0,4 l	4,00 €

Trocken 0,2 l

1. 2016 Siegfried, Rüdesheimer Riesling 3,60 €
Frische Säure, macht Lust auf mehr
2. 2016 Sohns Riesling 3,70 €
Riesling – typische Frucht mit moderater Säure
3. 2016 Fam Carl Ehrhard Rüdesheimer Riesling QbA 3,70 €
Die trockene Eleganz mit feiner Frucht
4. 2015 Fam Carl Ehrhard Bischofsberg „Rheingauer Urstück“ 4,90 €
Erdige Kraft, mitten aus dem Weinberg „Kuhweg“ im Holzfass ausgebaut
- 4 l 2017 Fam Carl Ehrhard Grauburgunder „sur lie“ 5,20 €
Ausgebaut im 225l Holzfass nach der „sur lie“ Methode = auf der Hefe
Die Alternative für den, der nicht so viel Säure mag

Feinherb 0,2 l

5. 2016 Siegfried Rüdesheimer Riesling 3,60 €
Frisch, fruchtig, feine Harmonie zwischen Säure & Süße
6. 2016 Allendorf Riesling 3,70 €
Der typische Rheingauer
7. 2016 Fam Carl Ehrhard Riesling Kabinett 4,20 €
Der „Wein zum Essen“ mit feinfruchtigem Säurespiel

Fruchtig 0,2 l

8. 2016 Allendorf Riesling 3,80 €
Fruchtig, der Süße
9. 2017 Fam Carl Ehrhard Rüdesheimer Roseneck Kabinett 4,50 €
Ein bunter Strauß voll tropischen Früchten

Rotweín

Rosé - Rotling 0,2 l

- | | | |
|-------------------------|---|--------|
| 10. 2017 ^{Fam} | Carl Ehrhard Spätburgunder Rosé trocken
„Lebensfreude pur“ durch Frische & Frucht | 4,20 € |
| 11. 2017 | Allendorf „Dem Fritz sein Schoppe“ feinherb
Sehr fruchtig, gehaltvoll und harmonisch -Der Kultrosé | 4,00 € |

Rotweín trocken 0,2 l

- | | | |
|-------------------------|--|--------|
| 12. 2015 ^{Fam} | Carl Ehrhard Spätburgunder
Zarte Kirschtöne, Tanine & Holzsplit spielen harmonisch zusammen | 5,10 € |
| 111. 2015 | Sohns Spätburgunder
Runder, milder Abgang | 4,90 € |
| 14. 2015 | Andre Vonnier, Beaujolaís aus Frankreich
Fruchtig Geschmack, weicher und runder Abgang | 4,80 € |

Flaschen - Biere

- | | | |
|--|--------|--------|
| Becks Bier | 0,33 l | 2,70 € |
| Kloster Dinkel „naturtrüb“ | 0,33 l | 2,90 € |
| Bitburger Radler | 0,33 l | 2,70 € |
| Weißbier Kristall/ Hell/ Dunkel „König Ludwig“ | 0,5 l | 3,50 € |
| Weißbier Erdinger Hell alkoholfrei | 0,5 l | 3,50 € |

Alkoholfreie Getränke

- | | | |
|---|--------|--------|
| Rhenser Mineralwasser | 0,25 l | 2,20 € |
| Adelholzener „Naturell“ – still | 0,5 l | 3,00 € |
| Adelholzener Mineralwasser „medium“ oder „still“ | 0,75 l | 4,70 € |
| Fanta ¹⁹ / Spezi ¹⁹ / Coca Cola ^{16,19} / Apfelsaftschorle | 0,2 l | 2,20 € |
| | 0,4 l | 3,50 € |
| Apfel – oder Orangensaft | 0,2 l | 2,20 € |
| Schwarzer Johannisbeeren oder Traubensaft hell/rot | 0,2 l | 2,70 € |
| Schwarzer Johannisbeeren oder Traubensaftschorle | 0,4 l | 4,00 € |
| Bitter Lemon ¹⁷ , Tonic Water ¹⁷ , Rhabarbersaftschorle | 0,2 l | 3,00 € |

Spirituosen

- | | | |
|--|-----|--------|
| ^{Reg} Weinhefebrand/ Weintrester/ Malteser/ Linie Aq. | 2cl | 2,80 € |
| ^{Reg} Asbach Uralt Weinbrand aus Rüdesheim am Rhein | 2cl | 3,20 € |
| ^{Reg} Asbach Uralt Weinbrand 8 Jahre gereift | 2cl | 4,90 € |
| ^{Reg} Asbach SELECTION 21 Jahre gereift | 2cl | 7,50 € |
| ^{Reg} Asbach Likör A&A/ Pralinen Likör Madame D'or | 2cl | 3,00 € |
| ^{Reg} Asbach Fire – Feine Zimtnote und Chili | 2cl | 3,00 € |
| Liköre- Baileys, Sambuca, Cointreau, Grand Marnier | 2cl | 3,00 € |
| Obstbrände Edelbrände aus dem Elsass | 2cl | 4,10 € |
| Calvados Apfel „Gilbert“ | 2cl | 4,20 € |
| Remy Martin V.S.O.P. Cognac | 2cl | 5,80 € |