



Hotel-Restaurant
Altdeutsche Weinstube

Das Haus mit Tradition in Rüdesheim

JEAN-MICHEL

• Cuisine Traditionnelle •

◆ · **ENTREES · VORSPEISEN** · ◆

Soupe à l'oignon

Französische Zwiebelsuppe € 7.00

Soupe de poissons et sa Rouille

Französische Fischsuppe
mit geröstetem Knoblauchbrot & Sauce Rouille..... € 7.80

Salade de Caille et Canard

Winterlicher Salat an Dijon Dressing
mit Confit von Ente & Wachtel € 13.00

Foie Gras frais en gelée avec Brioche

Gänsestopfleber an Granny Smith Gelee
mit frischem Brioche..... € 22.00

Demi-Douzaine d'Huitres fine claire

Halbes Dutzend Austern Fine Claire € 19.00

Cuisse de Grenouilles „Provençale“

Froschschenkel „Provenzial“ € 16.00

Coquilles St. Jacques au gratin

Tomatisierte Jakobsmuscheln überbacken € 19.50

Moules à la poulette

Muscheln überbacken € 14.50

Vol au Vent d'Escargots

Feines Schneckenragout im Blätterteig..... € 14.00

◆ · **VEGÉTARIEN · VEGETARISCH** · ◆

Escalope de légumes

Gemüseschnitzel..... € 13.00

◆ · **POISSONS · FISCH** · ◆

Bouillabaise „Provençale“

Bouillabaise „Provenzial“ mit Safrankartoffeln..... € 29.50

Carrelet „Meunier“

Gebratenes Schollenfilet in brauner Butter € 19.50

Gugelhupf de poisson sauce américaine

Gugelhupf vom Edelfisch mit Hummersauce € 21.50

Baeckeoffe avec joue de sandre

Ragout mit Zanderbäckchen und Gemüse..... € 19.50

Loup de mer sauce vierge

Wolfsbarschfilet Ratatouille € 20.00

◆ · **NOS VIANDES · FLEISCH** · ◆

Joue de boeuf à l'auvergnate

Geschmorte Rinderbäckchen
mit Maronen-Wirsing € 19.50

Couronne d'Agneau

Lammkrone
mit Ratatouille & Parmesankruste..... € 26.50

Rognon de Veau à la moutarde à l'ancienne

Kalbsnieren in französischer Senfsoße € 19.00

Ris de Veau braisée aux petits légumes

Geschmortes Kalbsbries mit Gemüse..... € 25.00

Côte de veau a la dijonnaise

Kalbskotelett in Dijon Soße..... € 26.00

Entrecôte „Café de Paris“

Entrecôte „Café de Paris“..... € 24.50

◆ · **DESSERT** · ◆

Mousse au Chocolat

Schokoladenmousse..... € 7.00

Tulipe de fruits frais et sorbets

Sorbet mit frischen Früchten..... € 7.50

Île Flottante

Süße Schneenockerln auf Vanillesoße,
mit knackigem Karamell..... € 6.50

Soufflé au chocolat Calvados

SchokoladenSoufflé mit Calvados..... € 7.50

Soufflé Grand Marnier

Soufflé Grand Marnier *Ab 2 Personen* p.P..... € 8.50

Plateau de Fromages de France

Französische Käseauswahl..... € 11.50

◆ · **CAFÉ** · ◆

Tasse Kaffee € 2.80

Espresso € 2.60

Cappuccino | Milchkaffee..... € 3.80

Latte Macchiato € 4.00

Original Rüdesheimer Kaffee € 7.00
“am Tisch flambiert”



Allergene? Bitte fragen Sie unser Servicepersonal!





APERITIF

Apéritif Royal
Lillet | Crémant | Rhabarber | Lime Juice
€ 6.50

Lillet Berry
€ 6.00

Aperol Sprizz | Hugo
€ 5.80

Crémant d'Alsace
0,1l. - € 4.50

Black Venuss - Regionaler Riesling Vermouth
Pur sur glace 5 cl € 6.00
sur crémant 0,1l € 6.50

Kir Royal mit Crémant
€ 4.90

Ricard
€ 4.80

WEISS, ROSÉ, ROT

- Weisswein -

Vin d'Alsace
Sylvaner Charles Baur
0,2 l - € 4.50

Val de Loire
Pouilly Fumé Sauvignon Blanc
Michel Laurent
0,2 l - € 6.70

Vin d'Alsace Edelzwicker Charles Baur
Grauburgunder 50 %, Sylvaner 40 %, Gewürztraminer 10 %
0,2 l - € 4.70 „Bio“

Vin d'Alsace Pinot Blanc Charles Baur
0,2 l - € 4.90 „Bio“

- Rosewein -

Côtes de Provinces "La Santonière"
0,2 l - € 4.90

- Rotwein -

Beaujolais Villages, André Vonnier
0,2 l - € 5.50

- Côtes du Rhône -
Château Saint Roman
0,2 l - € 5.50

FLASCHENWEINE

- Weisswein -

2020 - Sauvignon Blanc
Michel Laurent - Sancerre
€ 29.00

2019 - Chardonnay
Louis Latour
€ 28.00

2020 - Bourgogne - Chablis
Jean - Marc Brocard
€ 31.00

2018 - Vin de Bourgogne - Chardonnay
Mâcon Villages
€ 24.00

2018 - Grand Vin de Bordeaux
Sauvignon Blanc Pessac-Léognan
Château d'Alix
€ 29.00

2019 - Loire - Chinon
Chenin Blanc
Château de Saint Louans
€ 31.00

Vin d'Alsace
Gewürztraminer, mild
€ 24.00

- Rotwein -

2020 - St. Nicolas de Bourgueil
Cabernet Franc Les Bourgardes
€ 26.00

2020 - Les Granges de la Perrière
Cabernet Franc - Chinon
€ 26.00

2019 - Pomerol - La Roselière
Merlot / Bordeaux
€ 37.00

2017 - Bourgogne - Louis Jadot
Pinot Noir Beaune
€ 32.00

2016 - Malbec - Cahors AOC
Château du Cèdre
€ 32.00



CHAMPAGNE

Champagne brut
€ 45.00

AUS UNSERER SCHATZKAMMER

2011 / 2012 Chateau Cantenac Brown Grand Cru Classé € 120.00

Das Bouquet ist mit Rosen- und intensiven Blumennoten ausgeschmückt und durch leichte Noten von Vanille verfeinert. Das Aroma ist samtig, flexibel & komplex, in Form einer dichten Struktur, die Tannine sind fein. Am Gaumen sehr angenehm, der Wein entwickelt eine schöne, von der Frucht geprägte Komplexität bis zum anhaltenden Abgang.

2013 Château Brenaire - Ducru Saint Julien € 80.00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot Die Nase ist von roten Früchten geprägt. Der Château Brenaire- Ducru zeigt eine gute Dichte, die Tannine sind fein, der Wein von guter Länge.

2014 Chassagne Montrachet „Morgeot“ Clos de la Chapelle, Côte de Beaune, Premier Cru € 85.00

Zarter Pinot Noir mit aromatischem Bouquet, erhabene Wildblumen, reife Himbeer & Gewürznoten.

2002 Château Beychevelle, Bordeaux - Saint-Julien € 150.00

Fruchtig (Brombeeren, Kirschen), sehr sauber, schön, mit guter Länge. Er stellt eine gute Balance. Gerbstoffe vorhanden, reif, ohne adstringierende Wirkung

2008 Chateau Coufran Haut - Médoc - Bordeaux € 45.00
75 % Merlot und 15 % Cabernet Sauvignon

Die Weine des Weinguts befinden sich am Rande der Mündung der Gironde, auf einem Terroir in verschiedenen Schattierungen von Schotter, dass sich besonders für die 50 Jahre alten Rebstöcke Merlots & Cabernet Sauvignon eignet. Der Wein passt perfekt zu Rind und Lamm.

2014 Sirène de Giscours Margaux € 85.00

Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc. In der Nase zeigt der Wein eine angenehme aromatische Komplexität. Er offenbart die Noten von roten Früchten wie Kirschbaum. Der Mund öffnet sich mit Aromen von schwarzen Früchten und einem Hauch Vanille.
Ein echter Leckerbissen vom ersten Schluck an!

DIGESTIF

Nussbaumer Edelobstbrände aus dem Elsass
2 cl. 4.40 €

Calvados
2 cl. 4.50 €

Calvados 15 Jahre
2 cl. 6.50 €

Remy Martin V.S.O.P Cognac
2 cl. 5.80 €

Weinhefebrand & Trester
2 cl. 3.30 €

Asbach Uralt
Weinbrand aus Rüdesheim am Rhein
2 cl. 3.50 €

8 Jahre gereift 2 cl. 5.30 €

Selection 21 Jahre gereift 2 cl. 8.10 €

Baileys | Sambuca | Cointreau | Grand Marnier
2 cl. 3.30 €

BIERE

Becks Bier / Radler
0,33 l. 3.20 €

Dinkel „Naturtrüb“
0,33 l. 3.50 €

Weißbier Kristall | Hell | Dunkel „ König Ludwig “
0,5 l. 4.00 €

Weißbier Erdinger Hell alkoholfrei
0,5 l. 4.00 €

ALKOHOLFREI

Rhenser Mineralwasser Medium | Still
0,25 l. € 2.40

Adelholzener Mineralwasser Medium | Naturell
0,75 l. € 5.40

Limonade | Spezi | Coca Cola | Apfelsaftschorle
0,2 l. € 2.60 0,4 l. € 4.00

Apfel- | Orangensaft
0,2 l. € 2.60

Johannisbeeren- | Traubensaft
0,2 l. € 3.00 als Schorle 0,4 l. € 4.40

Schweppes Bitter Lemon | Tonic Water
Wild Berry | Ginger Ale
0,2 l. € 3.00

Rhabarberschorle
0,2 l. € 3.30



À VOTRE SANTÉ!