



... WEISSER STANGENSPARGEL AUS HESSEN

· WHITE ASPARAGUS FROM THE REGION

399	SPARGELCREMESUPPE	7,50 €
411	SPARGELSALAT AN CARPACCIO VOM JUNGSCHEINRÜCKEN	16,50 €

WEISSER STANGENSPARGEL...

400	- MIT GEKOCHTEN DRILLING-KARTOFFELN Asparagus with boiled young potatoes Asperges aux pommes de terre bouillies	20,50 €
401	- MIT GEKOCHTEN METZGERSCHINKEN¹ asparagus with cooked ham from the butcher – asperges au jambon cuit du boucher -	24,50 €
403	- MIT KALBSCHNITZEL -FRISCH PANIERT- Asparagus with veal escalope (breaded) with potatoes - Asperges avec escalope de veau (panées) avec pommes de terre	33,50 €
404	- MIT LACHSFORELLENFILET Asparagus with salmon-trout-fillet and boiled potatoes Asperges au filet de saumon et pommes de terre bouillies	28,50 €

Alle Spargelgerichte werden mit jungen gekochten Kartoffelchen (Drillinge)
und Sauce Hollandaise serviert

ALL ASPARAGUS DISHES ARE SERVED WITH YOUNG BOILED POTATOES AND HOLLANDAISE SAUCE

... ERDBEEREN ZUM DESSERT · STRAWBERRIES

209	- DAZU KAISERSCHMARRN MIT SCHLAGSAHNE UND VANILLEEIS GARNIERT	9,50 €
206	- MIT VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE	9,50 €

...ALKOHOLFREI GENIESSEN · ENJOY ALCOHOL-FREE

	„RESET“ RIESLING -ALKOHOLFREI- 0,2L	6,90 €
	CARL JUNG “MOUSSEUX”⁹ -ALKOHOLFREI- PICOLO	9,50 €

... DER RICHTIGE EINSTIEG · THE BEST BEFORE

028	WEINBERGSPFIRSICHLIKÖR MIT RHEINGAU-RIESLING SEKT AUF EIS SERVIERT 0,2L	7,50 €
-----	---	---------------

Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Farbstoff Nr. 3 mit Antioxidationsmittel Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam Nr. 8 mit Phosphat Nr. 9 geschwefelt Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 koffeinhaltig Nr. 12 mit Geschmacksverstärker Nr. 13 geschwärzt Nr. 14 gewachst Nr. 15 gentechnisch verändert Nr. 16 Säuerungsmittel

Aus technischen Gründen können wir Kartenzahlungen erst ab einen Betrag von 20,00€ akzeptieren · Alle Preise sind Inklusivpreise!





SUPPEN · SOUPS

		€
158	HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE VOM RIND goulash soup (beef)	7,50
399	SPARGELCREMESUPPE Asparagus Cream Soup	7,50

UNSERE „KLASSIKER“ · OUR FAMOUS DISHES

153	½ DUTZEND SCHNECKEN “ART DES HAUSES” Half dozen snails "home cooking art" · ½ douzaine d'escargots "de la maison"	14,90
398	' RHEINGAU TRIFFT PFALZ' ORIGINAL PFÄLZER SAUMAGEN MIT METZGERBRATWURST AUF SAUERKRAUT³ UND KARTÖFFELCHEN german fried sausage and special region meatlof with sauerkraut and young-potatoes	17,90
190	ORIGINAL RHEINISCHER SAUERBRATEN VOM RIND MIT APFELROTKOHL UND HAUSGEMACHTEN KLÖBEN^{2 16} Braised beef "Rhineland- style" (beef roast marinated with vinegar, herbs and spices) with red cabbage and potato dumplings	21,50
171	'RHEINGAUER SCHNITZEL' MIT FRISCHEN PILZEN UND TRAUBEN IN RAHM DAZU BRATKARTOFFELN Breaded cutlet with grapes and fresh mushrooms in light cream with fried potatoes	21,50

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN UND VEGANEN „FREUNDE“ · VEGETARIAN AND VEGAN

187	“VEGANES SCHNITZEL” (AUS GEMÜSE)  DAZU STEAKHOUSE POMMES FRITES vegan Breaded cutlet with french fries	16,50
220	VEGANE MAULTASCHEN -GEFÜLLT-  AUF FRISCHEN SAISONALEN GEMÜSE-BETT stuffed german ravioli with salad	16,50
197	GEBACKENER CAMEMBERT MIT PREISELBEEREN² UND WEIßBROT  Baked Camembert with cranberries and white bread	11,00





SCHNITZEL UND STEAKS AUS DER PFANNE • ESCALOPE AND STEAKS

€

229	SCHNITZEL -PANIERT- VOM JUNGSCHEIN MIT PREISELBEEREN DAZU STEAKHOUSE POMMES FRITES Breaded cutlet with french fries and cranberries	17,00
173	CORDON BLEU (GEFÜLLT MIT KÄSE UND METZGERKOCHSCHINKEN^{1,2}) VOM MAGEREN SCHWEINERÜCKEN MIT STEAKHOUSE POMMES FRITES Cordon bleu of lean pork -stuffed with cheese- and ham with french fries	21,50
172	MIXED GRILL MIT GEBRATENEN ZWIEBELN DAZU STEAKHOUSE-POMMES FRITES Different variations of grilled meat with fried onions and french fries	24,50
176	ZWIEBELROSTBRATEN (VOM ARGENTINISCHEN ROASTBEEF) DAZU MARKTGEMÜSE UND BRATKARTOFFELN roastbeef -fried- with onions and fresh vegetables and fried potatoes Wir verwenden zur Zubereitung unserer Steakhouse-Pommes-frites hochwertiges 100%-iges Rapsöl	28,50
186	BEILAGENSALAT IN VERBINDUNG MIT EINEM HAUPTGERICHT Salad side dish (only with maincourse) Dieser wird mit einem hausgemachten Dressing (ohne Joghurt, Sahne bzw. Milch) serviert. These are served with a homemade dressing (without yogurt or milk). Wir verwenden zur Zubereitung unserer Steakhouse-Pommes-frites und Bratkartoffeln hochwertiges 100%-iges Rapsöl Beilagenwechsel (z.B. Pommes frites zu Bratkartoffeln o.ä.) 1,50 € UNSER ANGEBOT FÜR KINDER ERFRAGEN SIE BEIM SERVICEPERSONAL	5,50

.... UND WIE WÄRE ES MIT EINEM DESSERT... • AND NOW A DESSERT...

KÜHLER WEINBERGSENGEL VANILLEEIS IN ROTEM TRAUBENSAFT	7,50
APFELSTRUDEL MIT GEREIFTEN APFELSTÜCKCHEN DAZU VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE	9,50
PFANNKUCHEN GEFÜLLT MIT WALDBEEREN DAZU VANILLEEIS UND SCHLAGSAHNE	8,50
ORIGINAL RÜDESHEIMER KAFFEE MIT ASBACH URALT AM TISCH FLAMBIERT	9,50

Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Farbstoff Nr. 3 mit Antioxidationsmittel Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam Nr. 8 mit Phosphat Nr. 9 geschwefelt Nr. 10 chininhaltig Nr. 11 koffeinhaltig Nr. 12 mit Geschmacksverstärker Nr. 13 geschwärzt Nr. 14 gewachst Nr. 15 gentechnisch verändert Nr. 16 Säuerungsmittel

Aus technischen Gründen können wir Kartenzahlungen erst ab einem Betrag von 20,00€ akzeptieren • Alle Preise sind Inklusivpreise!

(Preisänderungen vorbehalten • Prices are subject to change)

