



WINTER IN RÜDESHEIM 2019

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

€

Grüner Salat

Green salad

5,-

„Breuer's Lieblingsalat“ mit gegrilltem Speck und Knoblauch

Green salad with grilled bacon and garlic

11,-

„Winzersalat“ Grüner Blattsalat, glazierter Ziegenkäse und Walnüsse

Green salad with glazed walnuts and gratinated goat cheese

11,50

Lachs aus unserem Räucherofen mit Meerretticheis und Wildkräutersalat

Smoked salmon with horseradish ice cream and herb salad

14,-

„Genialer Klassiker“ Ganze geräucherte Forelle

als Vorspeise für zwei Gäste oder für eine Person fast zum satt werden

Whole smoked trout as starter for two guests or as main dish for one person

17,-

„Hessisch TAPAS“

Sechs

Vier oder

3,50

Versuchen Sie typische Leckerbissen aus unserer Region

Taste typical products from our region

take four or six

Preis pro Stück

Price per piece

AUS DEM SUPPENTOPF

Riesling - Käsesuppe mit Blattspinat

Riesling-cheese-soup with spinach

7,-

Markklößchensuppe wie früher

Clear Beef broth with marrow dumplings

6,-

FLEISCHLOS

„Fräulein Emmer“

Hausgemachte Nudeln mit frischem Gemüse, Pinienkernen und Hobelkäse

Homemade noodles with vegetable, pine nuts and cheese

14,-

FISCH

„Frisch auf den Tisch“ Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispertal zerlassene Butter mit Mandeln und kleine Kartoffelchen

Fried trout - fresh from the nearby river Wisper - melted butter with almonds and potatoes

19,00



WINTER IN RÜDESHEIM 2019

RHEINGAUER KLASSIKER UND UNSERE SPEZIALITÄTEN

€

**„WoiHinkelchen“ Gebratene Perlhuhnbrust mit Rieslingsauce
Glacierten Karotten und unser Kartoffel-Selleriepüree mit Trüffelöl** 16,-

Roasted breast of guinea-fowl, carrots, mashed potatoes with celery and truffle-oil

„Rheingauer Gebäck“ 14,50

Bratwurst vom Rüdesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und unser Kartoffelpüree

Fried sausage from regional game, savoy cabbage and mashed potatoes

„Ebbes von de Wutz“ Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites 14,-

Two bread - crumbed escalopes of pork, French fries

„Kellermeistersteak“ Rumpsteak und kleine gebratene Kartoffelchen 21,-

Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln **oder** Kräuterbutter **oder** Meerrettich

Steak of beef and fried potatoes with onions **or** herb butter **or** horseradish

„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ 23,-

Lammrücken am Knochen gebraten mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffelchen

Roasted rack of lamb on the bone, green beans and fried potatoes

**„Schloss Ente“ Ganze, gebratene Ente, zubereitet nach Art der Benediktiner
Mönche,**

**gefüllt mit Datteln und Feigen dazu Sauce und Brot zum Tunken, Salat
für 2 Feinschmecker** 22,-

Gast

Preis je

Whole roasted duck stuffed with dates and figs, sauce and bread to dip, salad

For 2 guests

Price per

guest

LIEBE KINDER

€

„Räuberteller“

**Wir bringen Dir gerne einen leeren Teller, damit Du bei Deinen Eltern „räubern“
kannst** 0,-

Thief plate - We bring you an empty plate and you "steal" from your parents dishes

LECKERES FÜR HINTERHER

„Unser Lieblingseis“ Vanilleis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Himbeerensorbet 6,-

Our favorite ice cream, vanilla ice cream with pumpkinseed oil and sorbet of raspberries



WINTER IN RÜDESHEIM 2019

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne

7,50

Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream