



WINTER IN RÜDESHEIM 2020

VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH

		€
201	H Grüner Salat V Green salad	5,-
208	„Breuer's Lieblingsalat“ mit gegrilltem Speck und Knoblauch Green salad with grilled bacon and garlic	11,-
200	H „Winzersalat“ Grüner Blattsalat, glasierter Ziegenkäse und Walnüsse V Green salad with glazed walnuts and gratinated goat cheese	11,50
237	H Lachs aus unserem Räucherofen mit Meerretticheis und Wildkräutersalat Smoked salmon with horseradish ice cream and herb salad	14,-
348	H „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,-
209	„Hessisch TAPAS“ Versuchen Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Taste typical products from our region	Vier oder Sechs Preis pro Stück Price per piece
	take four or six	3,50

AUS DEM SUPPENTOPF

305	V Riesling - Käsesuppe mit Blattspinat Riesling-cheese-soup with spinach	7,-
312	H Markklößchensuppe wie früher Clear Beef broth with marrow dumplings	6,-

FLEISCHLOS

389	H „Fräulein Emmer“ Hausgemachte Nudeln mit roter Beete, Spitzkohl, Sonnenblumenkernen und Hobelkäse V Sonnenblumenkernen und Hobelkäse Homemade noodles with vegetable, seeds and cheese	14,-
-----	--	------

FISCH

227	H „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,-
-----	---	------



WINTER IN RÜDESHEIM 2020

RHEINGAUER KLASSIKER UND UNSERE SPEZIALITÄTEN

	€
387 „WoiHinkelchen“ Gebratene Perlhuhnbrust mit Rieslingsauce, glacierten Karotten und unser Kartoffel-Selleriepüree mit Trüffelöl Roasted breast of guinea-fowl, carrots, mashed potatoes with celery and truffle-oil	17,-
367 H „Rheingauer Gebäck“ Bratwurst vom Ruedesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und unser Kartoffelpüree Fried sausage from regional game, savoy cabbage and mashed potatoes	14,50
334 „Ebbes von de Wutz“ Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons Two bread - crumbed escalopes of pork, French fries Extra cream sauce with fresh mushrooms	14,- 2,-
341 „Kellermeistersteak“ Rumpsteak und kleine gebratene Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich Steak of beef and fried potatoes with onions or herb butter or horseradish	21,-
359 H „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ Lammrücken am Knochen gebraten mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffelchen Roasted rack of lamb on the bone, green beans and fried potatoes	23,-
325 H „Schloss Ente“ Ganze gebratene Ente, zubereitet nach Art der Benediktiner Mönche, gefüllt mit Datteln und Feigen, Sauce und Brot zum Tunken, Salat für 2 Feinschmecker Whole roasted duck stuffed with dates and figs, sauce and bread to dip, salad For 2 guests	Preis je Gast 22,- Price per guest

LIEBE KINDER

„Räuberteller“ Wir bringen Dir gerne einen leeren Teller, damit Du bei Deinen Eltern „räubern“ kannst Thief plate - We bring you an empty plate and you "steal" from your parents dishes	€ 0,-
--	----------

LECKERES FÜR HINTERHER

278 „Unser Lieblingseis“ Vanilleis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Himbeersorbet Our favorite ice cream, vanilla ice cream with pumpkinseed oil and sorbet of raspberries	6,-
249 Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	7,50