

Große gartenfrische Salate

Kleiner Salatteller (Beilagen Salat)  € 4,00
Frische Gartensalate der Saison an Unter den Linden`s Hausdressing¹¹
Small side salad with our house dressing

Salat „Caprese“ € 11,90
Blattsalate mit Rucola¹¹, frischem Basilikum, Mozzarella, Kirschtomaten und Balsamico-Dressing
Mixed salads with rocket, fresh basil, mozzarella cheese, cherry tomatoes and Balsamic dressing

Salat „Thunfisch“ € 12,90
Bunte Salatmischung an Vinaigrette¹¹, mit Thunfisch, Ei, Tomate und Oliven⁹, garniert mit Orangenscheibe
Various salads with vinaigrette served with tuna, egg, tomato, olives and orange slice

Salat „Zander“ € 15,90
Gebratenes Zanderfilet auf knackig frischen Salaten¹¹
Fried pike-perch accompanied with crispy salads of the season

Aus dem Suppentopf

Karotte-Ingwer  € 4,20
Feines Karotten-Ingwersüppchen mit Sahnehaube
Carrot-ginger soup with whipped cream

Rheingauer Riesling-Lauchrahmsüppchen ¹¹  € 4,20
Riesling-leek cream soup

„Assmannshäuser Hochzeitssuppe“ € 4,20
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage
Beef consommé with vegetable julienne

Trilogie unserer Suppen ¹¹ € 4,20
Jede unserer Suppen zum probieren
Trilogy of our soups

Aus dem Meer und aus dem Fluss

Frische Wisperforelle € 16,90
„Müllerin“, mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salate¹¹ der Saison
Fried trout, whole, with potatoes, melted butter and side salad

Gebratenes Zanderfilet € 17,50
mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln an einem Riesling-Senf-Sahneschaum¹¹
Fried filet of pike-perch with parsley potatoes an a Riesling-mustard cream foam

Zu allen Vorspeisen und Salaten (außer Beilagen Salat) reichen wir Baguette




= Vegetarisch/vegetarian

Hauptgerichte

Wurst-Käsesalat⁶ mit Bratkartoffeln ^{1,3} <i>Salad of cheese and various sausages in vinaigrette served with fried potatoes</i>	€ 9,90*
Rheingauer Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, in einer Weinrahmsauce ¹¹ an Kartoffelrösti <i>Stripes of pork in a wine-cream-sauce with hash browns</i>	€ 11,90*
Rheingauer Wildschweinsülze mit hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln ^{1,3} <i>Jellied wild boar from the surrounding woods with homemade remoulade sauce and Fried potatoes</i>	€ 12,90*
„Weinbauerschnitzel“ Schweineschnitzel mit Speck ^{1,3} , Zwiebeln und Spiegelei, dazu Pommes frites <i>“Winegrowers Schnitzel” with bacon, onions and fried egg served with French fries</i>	€ 14,90
ohne „Weinbauer“ <i>Plain Schnitzel with French fries</i>	€ 11,90
Rheingauer Haxenpfanne Haxenfleisch an Bratkartoffeln, mit Schwarzbiersauce und Spiegelei <i>Knuckle of pork-pan with fried potatoes, dark beer sauce and fried egg</i>	€ 13,90*
Wildragout vom Rheingauer Wild mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Spätzle <i>Ragout of wild boar with local forest mushrooms, cranberries and Spätzle-noodles</i>	€ 14,90*
Schweinelendchen „Hugo Asbach“ mit Asbach Uralt parfümierte Pfefferrahmsauce ¹¹ , dazu Röstitaler <i>Medallions of pork fillet with brandy fused pepper sauce and hash browns</i>	€ 15,50*
Kalbsleber „Berliner Art“ auf einer feinen Bratenjus ^{1,3,11} , mit Kartoffelstampf, Apfelspalten und Zwiebeln <i>Veal liver on fine red wine sauce with mashed potatoes and fried apple slices</i>	€ 15,90*
Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce ¹¹ , dazu glacierte Mohrrüben, Thymian-Kartoffelpüree und gebratenen Champignons <i>Veal cheeks in pinot-noir-sauce with mashed potatoes and fried mushrooms</i>	€ 16,90*
Rumpsteak „Keltermeister“ 230gr. serviert in einer heißen Gusspfanne, mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites <i>Rump steak served with our herbal butter and French fries</i>	€ 21,90
Rumpsteak „Unter den Linden“ 230gr. an einer Asbach-Pfefferrahmsauce ¹¹ , mit Herzoginkartoffeln serviert in einer heißen Gusspfanne <i>Rump steak with brandy-pepper sauce and croquette potatoes</i>	€ 22,90

Rheingauer Tarte Flambée (Flammkuchen)

Passend zu unseren Weinen, als Vor- & Hauptspeise werden unsere Rheingauer-Tarten frisch für Sie zubereitet.

Der Klassiker mit Crème fraîche, Speckwürfeln ^{1,3} & Zwiebeln <i>Classic-with sour cream, bacon and onions</i>	€ 8,50
Gratinée mit Crème fraîche, Speckwürfeln ^{1,3} , Zwiebeln und feinem Käse überbacken <i>With sour cream, bacon, onions and cheese</i>	€ 9,50
„Vegetarisch“  mit Crème fraîche, Mozzarella, Rucola, Tomaten <i>With sour cream, Mozzarella, arugula, tomatoes</i>	€ 9,90
„Thunfisch“ mit Crème fraîche, Thunfisch und Zwiebeln <i>With sour cream, tuna fish and onions</i>	€ 9,90

Vielleicht noch etwas Süßes?

Gemischtes Eis mit Sahnehäubchen <i>Mixed ice cream with whipped cream</i>	€ 4,90
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <i>Vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream</i>	€ 6,50
Crème Brûlée am Tisch flambiert <i>World's most famous dessert, flamed at your table</i>	€ 6,90
Waldfruchttiramisu von Waldfrüchten, Minze, Limette und Quark <i>Tiramisu of raspberries, mint, lime and curd</i>	€ 6,90

Küchenzeiten:

Montag bis Samstag:	12.00 Uhr bis Annahmeschluss: 14.30 Uhr und 17.30 Uhr bis Annahmeschluss: 21.00 Uhr
Sonntag:	12.00 Uhr durchgehend bis Annahmeschluss 21.00 Uhr

Für Senioren bieten wir die mit einem Stern * gekennzeichneten Gerichte an.
Dies sind etwas kleinere Gerichte. Nachlass pro Gericht € 2,00.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



= Vegetarisch/vegetarian