

## Große gartenfrische Salate

- Kleiner Salatteller (Beilagen Salat)**  € 4,00  
Frische Gartensalate der Saison an Unter den Linden`s Hausdressing<sup>11</sup>  
*Small side salad with our house dressing*
- Salat „Thunfisch“** € 12,90  
Bunte Salatmischung an Vinaigrette<sup>11</sup>, mit Thunfisch, Ei, Tomate und Oliven<sup>9</sup>,  
garniert mit Orangenscheibe  
*Various salads with vinaigrette served with tuna, egg, tomato, olives and orange slice*
- Fitness-Salat** € 13,90  
Variationen von gartenfrischen Salaten<sup>11</sup> mit gebratenen Streifen von der  
Putenbrust und Ananasstückchen  
*Salads of the season with stripes of fried turkey breast and pineapple pieces*
- Salat „Zander“** € 15,90  
Gebratenes Zanderfilet auf knackig frischen Salaten<sup>11</sup>  
*Fried pike-perch accompanied with crispy salads of the season*

## Aus dem Suppentopf

- Tomaten-Cappuccino**  € 4,20  
Feines Tomatensüppchen mit einer Basilikum-Sahnehaube  
*Tomato cappuccino with basil-whipped cream*
- Rheingauer Riesling-Lauchrahmsüppchen** <sup>11</sup>  € 4,20  
*Riesling-leek cream soup*
- „Beeftea“** € 4,20  
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage  
*Beef consommé with vegetable julienne*

## Aus dem Meer und aus dem Fluss

- Frische Wisperforelle** € 16,90  
„Müllerin“, mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salate<sup>11</sup> der Saison  
*Fried trout, whole, with potatoes, melted butter and side salad*

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



= Vegetarisch/vegetarian

## Hauptgerichte

<b>Pilzspätzle</b> 	€ 8,90*
Spätzle mit Pilzen und Zwiebeln in einer Sahnesauce, dazu Kräuter der Saison <i>Spätzle-noodles with herbs of the season, mixed mushrooms and onion in a cream sauce</i>	
<b>Rheingauer Rahmgeschnetzeltes</b>	€ 11,90*
vom Schwein, in einer Weinrahmsauce <sup>11</sup> an Kartoffelrösti <i>Stripes of pork in a wine-cream-sauce with hash browns</i>	
<b>„Weinbauerschnitzel“</b>	€ 14,90
Schweineschnitzel mit Speck <sup>1,3</sup> , Zwiebeln und Spiegelei, dazu Pommes frites <i>“Winegrowers Schnitzel” with bacon, onions and fried egg served with French fries</i>	
<b>ohne „Weinbauer“</b>	€ 11,90
<i>Plain Schnitzel with French fries</i>	
<b>Rheingauer Haxenpfanne</b>	€ 13,90*
Haxenfleisch an Bratkartoffeln, mit Schwarzbiersauce und Spiegelei <i>Knuckle of pork-pan with fried potatoes, dark beer sauce and fried egg</i>	
<b>Küferschmaus</b>	€ 14,90*
Gebratene Schweinemedallions auf Kartoffelröstinchen mit Dörrfleisch <sup>1,3</sup> , Spätburgundersauce <sup>11</sup> und Preiselbeeren <i>Pork tenderloin on hash browns with bacon, red wine sauce and cranberries</i>	
<b>Rheinischer Sauerbraten</b>	€ 14,90*
in einer Mandelrosinensauce <sup>11</sup> , dazu Kartoffelklöße und Apfelkompott <sup>3</sup> <i>Sweet-sour beef roast in almond-raisin sauce served with potato dumplings and stewed apples</i>	
<b>Schweinelendchen „Hugo Asbach“</b>	€ 15,50*
mit Asbach Uralt parfümierte Pfefferrahmsauce <sup>11</sup> , dazu Röstitaler <i>Medallions of pork fillet with brandy fused pepper sauce and hash browns</i>	
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b>	€ 15,90*
auf einer feinen Bratenjus <sup>1,3,11</sup> , mit Kartoffelstampf, Apfelspalten und Zwiebeln <i>Veal liver on fine red wine sauce with mashed potatoes and fried apple slices</i>	
<b>Kalbsbäckchen</b>	€ 16,90*
in Spätburgundersauce <sup>11</sup> , dazu glacierte Mohrrüben, Thymian-Kartoffelpüree und gebratenen Champignons <i>Veal cheeks in pinot-noir-sauce with mashed potatoes and fried mushrooms</i>	
<b>Rumpsteak „Keltermeister“ 230gr.</b>	€ 21,90
serviert in einer heißen Gusspfanne, mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites <i>Rump steak served with our herbal butter and French fries</i>	
<b>Rumpsteak „Unter den Linden“ 230gr.</b>	€ 22,90
an einer Asbach-Pfefferrahmsauce <sup>11</sup> , mit Herzoginkartoffeln serviert in einer heißen Gusspfanne <i>Rump steak with brandy-pepper sauce and croquette potatoes</i>	



= Vegetarisch/ vegetarian

## Vielleicht noch etwas Süßes?

<b>Gemischtes Eis mit Sahnehäubchen</b> <i>Mixed ice cream with whipped cream</i>	€ 4,90
<b>Belgische Zuckerwaffel</b> mit Vanilleeis und Sahne <i>Belgian wafer with vanilla ice cream and whipped cream</i>	€ 5,90
<b>„Heiße Liebe“</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <i>Vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream</i>	€ 6,50
<b>Crème Brûlée am Tisch flambiert</b> <i>World's most famous dessert, flamed at your table</i>	€ 6,90
<b>Frühlingstiramisu</b> von Rhabarber, Erdbeere, Minze, Limette und Quark <i>Tiramisu with rhubarb, strawberries, mint, lime and curd</i>	€ 6,90

Unsere Servicekräfte reichen Ihnen gerne unsere Eis- bzw. Kaffee- und Kuchenkarte

## Menüzusammenstellung aus unserer Speisekarte 3-course-dinner special offer

### Tomatencappucino

Feines Tomatenstüppchen mit einer Basilikum-Sahnehaube  
*Tomato cappuccino with basil-whipped cream*

\* \* \*

### Schweinelendchen "Hugo Asbach"

mit Asbach Uralt parfümierte Pfefferrahmsauce<sup>11</sup>, dazu Röstitaler  
*Medallions of pork fillet with brandy fused pepper sauce and hash browns*

\* \* \*

### „Frühlingstiramisu“

von Rhabarber, Erdbeere, Minze Limette und Quark  
*Tiramisu with rhubarb, strawberries, mint, lime and curd*

Menüpreis laut Karte: € 26,90

**Unser Menüpreis für Sie: € 23,90**

### Küchenzeiten:

Montag bis Freitag:	12.00 Uhr bis Annahmeschluss: 14.30 Uhr und 17.30 Uhr bis Annahmeschluss: 21.00 Uhr
Sonntag und Feiertag:	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.