

## Kleine Köstlichkeit zum Auftakt

**Ziegenkäse**  € 10,90  
mit Honig überbacken, an Variationen von Blattsalaten<sup>11</sup>  
*Goat's cheese overcrusted with honey and served with small salad*

## 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 „Caprese“** € 11,90  
Blattsalate mit Rucola<sup>11</sup>, 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 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*

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

**Trilogie unserer Suppen** <sup>11</sup> € 4,20  
Jede unserer Suppen zum probieren  
*Trilogy of our soups*

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




= Vegetarisch/ vegetarian

## Hauptgerichte

<b>Wurst-Käsesalat<sup>6</sup></b> mit Bratkartoffeln <sup>1,3</sup> <i>Salad of cheese and various sausages in vinaigrette served with fried potatoes</i>	€ 9,90*
<b>Rheingauer Rahmgeschnetzeltes</b> vom Schwein, in einer Weinrahmsauce <sup>11</sup> an Kartoffelrösti <i>Stripes of pork in a wine-cream-sauce with hash browns</i>	€ 11,90*
<b>Rheingauer Wildschweinsülze</b> mit hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln <sup>1,3</sup> <i>Jellied wild boar from the surrounding woods with homemade remoulade sauce and Fried potatoes</i>	€ 12,90*
<b>Holzfällersteak vom Schweinenacken</b> mit Schmorzwiebeln und Pommes frites <i>Pork neck steak with fried onions and French fries</i>	€ 12,90
<b>Putenbruststreifen mit Folienkartoffel</b> Gebratene, pikant marinierte Putenbruststreifen mit Folienkartoffel und Kräuter Sour Cream <sup>3</sup> <i>Fried spicy stripes of turkey breast with baked potato and herbal sour cream</i>	€ 13,50
<b>„Weinbauerschnitzel“</b> 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>	€ 14,90
<b>ohne „Weinbauer“</b> <i>Plain Schnitzel with French fries</i>	€ 11,90
<b>Rheingauer Haxenpfanne</b> Haxenfleisch an Bratkartoffeln, mit Schwarzbiersauce und Spiegelei <i>Knuckle of pork-pan with fried potatoes, dark beer sauce and fried egg</i>	€ 13,90*
<b>Schweinelendchen „Hugo Asbach“</b> mit Asbach Uralt parfümierte Pfefferrahmsauce <sup>11</sup> , dazu Röstitaler <i>Medallions of pork fillet with brandy fused pepper sauce and hash browns</i>	€ 15,50*
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> 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>	€ 15,90*
<b>Kalbsbäckchen</b> 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>	€ 16,90*
<b>Rindersteak „Tagliata“</b> Tranchen vom Rindersteak, gewürzt mit hausgemachtem Salbeisalz auf einem Beet von Rucola mit Olivenöl und Balsamico Glace <i>Fried slices of veal steak with homemade sage salt served on a bed of wild rocket</i>	€ 19,90
<b>Rumpsteak „Keltermeister“ 230gr.</b> 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
<b>Rumpsteak „Unter den Linden“ 230gr.</b> 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>	€ 22,90

## Vegetarische Spezialität

**Pilzspätzle**  € 8,90\*  
Spätzle mit Pilzen und Zwiebeln in einer Sahnesauce, dazu Kräuter der Saison  
*Spätzle-noodles with herbs of the season, mixed mushrooms and onion in a cream sauce*

### Aus dem Meer und aus dem Fluss

**Gebratene Seelachsfilet** € 14,50  
auf Tagliatelle mit einer feinen Dillrahmsauce<sup>11</sup>  
*Panfried pollack on tagliatelle with a fine dill cream*

**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*

**Gebratenes Zanderfilet** € 17,50  
mit Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln an einem Riesling-Senf-Sahneschaum<sup>11</sup>  
*Fried filet of pike-perch with parsley potatoes an a Riesling-mustard cream foam*

### Rheingauer Tarte Flambée (Flammkuchen)

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

**Der Klassiker** € 8,50  
mit Crème fraîche, Speckwürfeln<sup>1,3</sup> & Zwiebeln  
*Classic-with sour cream, bacon and onions*

**Gratinée** € 9,50  
mit Crème fraîche, Speckwürfeln<sup>1,3</sup>, Zwiebeln und feinem Käse überbacken  
*With sour cream, bacon, onions and cheese*

**„Vegetarisch“**  € 9,90  
mit Crème fraîche, Mozzarella, Rucola, Tomaten  
*With sour cream, Mozzarella, arugula, tomatoes*

**„Thunfisch“** € 9,90  
mit Crème fraîche, Thunfisch und Zwiebeln  
*With sour cream, tuna fish and onions*

 = 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>Himbeertiramisu</b> von Himbeere, Minze, Limette und Quark <i>Tiramisu of raspberries, 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 Tomatensüppchen 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*

\* \* \*

### „Himbeertiramisu“

von Himbeere, Minze Limette und Quark  
*Tiramisu of raspberries, mint, lime and curd*

Menüpreis laut Karte: € 26,90

**Unser Menüpreis für Sie: € 23,90**

### 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.