

Kleine Köstlichkeiten zum Auftakt

Starters

- „Spundekäs“ (S)** € 7,90
Hausgemachter Spundekäs mit verschiedenen Brotsorten
Home made fresh cheese with onions, garlic, salt, pepper and paprika with bread
- „Weinbauer-Carpaccio“ (S)** € 9,50
Dünn geschnittener Bauchspeck^{1,3} mit zweierlei Senf², frischem Meerrettich und Zwiebeln
Winegrowers carpaccio, thin slices of bacon with mustard, fresh horseradish and onions

Große gartenfrische Salate

Salads

- Kleiner Salatteller (Beilagen Salat)** € 4,00
Frische Gartensalate der Saison an Unter den Linden`s Hausdressing¹¹
Small side salad with our house dressing
- Feldsalat (S)** € 10,90
an lauwarmen Kartoffeldressing, mit Speck^{1,3}, Croûtons und Ei
Lamb's lettuce with warm potato dressing, bacon, croutons and egg
- Salat „Thunfisch“ (S)** € 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
- Fitness-Salat (S)** € 13,90
Variationen von gartenfrischen Salaten¹¹ mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust und Ananasstückchen
Mixed salads with fried stripes of chicken breast and pineapple

Aus dem Suppentopf

Soups

- Spargelcremesuppe ¹¹** € 4,90
Asparagus cream soup
- „Assmannshäuser Hochzeitssuppe“** € 4,90
Rinderkraftbrühe mit Gemüse- und Fleischeinlage
Beef tea with vegetable and beef

Für Senioren bieten wir die mit (S) gekennzeichneten Gerichte an.
Dies sind etwas kleinere Gerichte. Nachlass pro Gericht € 2,00.

Hauptgerichte *Main dishes*

Wurst-Käsesalat ⁶ (S) <i>Salad of cheese and various sausages in vinaigrette</i>	€ 9,90*
Geschnetzeltes von der Kalbsleber (S) mit Zwiebeln und Champignons <i>Fried stripes of veal liver with onions and mushrooms</i>	€ 12,90*
Rheingauer Haxenpfanne (S) Haxenfleisch mit Schwarzbiersauce und Spiegelei <i>Knuckle of pork-pan with dark beer sauce and fried egg</i>	€ 13,90*
Schweinemedailleurs (S) mit Champignonrahmsauce oder einer Asbach-Orangen-Pfeffersauce <i>Pork tenderloin with mushroom or brandy-orange-pepper sauce</i>	€ 15,50*
Tafelspitz (S) vom Jungrind, an einer Apfel-Meerrettichsauce ¹¹ <i>Boiled beef with apple-horseradish sauce</i>	€ 15,50*
Ochsenbäckchen (S) in Spätburgundersauce ¹¹ <i>Steamed beef cheeks in redwine sauce</i>	€ 16,90*
Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Rheingauer warmen Kartoffelsalat <i>Bread crumbed veal escalope with warm potato salad and cranberries</i>	€ 18,90
Rumpsteak 230gr. serviert in einer heißen Gusspfanne, mit hausgemachter Kräuterbutter oder einer Asbach –Orangen-Pfeffersauce ¹¹ <i>Rump steak served with our herbal butter or brandy-orange-pepper sauce</i>	€ 21,90*
Frischer deutscher Stangenspargel wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter <i>Fresh german asparagus with sauce hollandaise or melted butter</i>	€ 15,90*
mit gekochtem oder rohem Schinken <i>with boiled ham or smoked ham</i>	€ 20,50*
mit Schweinemedailleurs <i>with pork tenderloin</i>	€ 24,90*
mit Kalbsschnitzel <i>with bread crumbed veal escalope</i>	€ 29,00*

***Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen *eine* Beilage nach Wahl**

Pommes frites, Bratkartoffeln^{1,3}, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln, Gemüse der Saison

** with these main dishes one of these side dishes are included, please choose*

Frensh fries, fried potatoes, mashed potatoes, boiled potatoes or vegetable

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

Vegetarische Spezialität *vegetarian*

Zucchini-Schnitzel € 8,50
mit Crème fraîche
Squash Schnitzel with Crème fraîche

Aus dem Meer und aus dem Fluss *Fish dishes*

Kabeljaufilet vom Grill € 16,90*
auf einem Zitronen-Mangold-Spiegel¹¹
Fried filet of cod on a lemon-chard-sauce

Gebrautes Rotbarschfilet € 17,50*
auf einem Rhabarber-Limetten-Ragout
Fried rosefish filet on rhubarb-lime-ragout

Gebrautes Zanderfilet € 17,90*
an feiner Kräutersauce¹¹
Fried pike-perch filet on a herbal sauce

***Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen *eine* Beilage nach Wahl**

Pommes frites, Bratkartoffeln^{1,3}, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln, Gemüse der Saison

**with these main dishes one of these side dishes are included, please choose*

Frensh fries, fried potatoes, mashed potatoes, boiled potatoes or vegetable

Rheingauer Tarte Flambée (Flammkuchen)

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

Der Klassiker € 8,90
mit Crème fraîche, Speckwürfeln^{1,3} & Zwiebeln
Classic-with sour cream, bacon and onions

Gratinée € 9,80
mit Crème fraîche, Speckwürfeln^{1,3}, Zwiebeln und feinem Käse überbacken
With sour cream, bacon, onions and cheese

Für unsere Kleinen
for our youngest guests

Kartoffelpüree mit brauner Sauce <i>Mashed potatoes with brown sauce</i>	€ 3,90
Pommes frites <i>Frensh fries</i>	€ 3,90
Kartoffel-Gemüsepuffer mit Apfelkompott <i>Potato-vegetable hash browns with apple sauce</i>	€ 4,90
Kinderschnitzel mit Pommes frites <i>Small bread crumbed pork escalope with French fries</i>	€ 6,90

Vielleicht noch etwas Süßes?

Gemischtes Eis mit Sahnehäubchen <i>Mixed ice cream with whipped cream</i>	€ 4,90
Belgische Zuckerwaffel mit Vanilleeis und Sahne <i>Belgian wafer with vanilla ice cream and whipped cream</i>	€ 5,90
„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
Erdbeer-Panna cotta auf einem Fruchtspiegel mit Minze <i>Strawberry panna cotta on vanilla sauce with whipped cream</i>	€ 6,90

Unsere Servicekräfte reichen Ihnen gerne unsere Eis- bzw. Kaffee- und Kuchenkarte
You are welcome to ask for our separate menu with ice cream coups and cakes

Küchenzeiten:
kitchen hours:

Montag bis Samstag:	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 (S) 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 Servicemitarbeiter