

Kleine Köstlichkeiten zum Auftakt

Geräuchertes Forellenfilet € 10,90

auf einem Salatbeet ¹¹ an Kräuter-Sahneerrettich
Smoked trout fillet on a salad bed of herbal horseradish cream

Gebratener Ziegenkäse  € 10,90

an einem Vanille- Himbeerdressing mit feiner Nussmischung und Blattsalaten¹¹
Fried goat's cheese with a vanilla-raspberry dressing with nuts served with small salad

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“ € 12,50

Blattsalate mit Rucola¹¹, frischem Basilikum, Mozzarella, Tomate 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

Fitness-Salat € 13,90

Variationen von gartenfrischen Salaten¹¹ mit gebratenen Streifen von der Putenbrust und Ananasstückchen
Salads of the season with stripes of fried turkey breast and pineapple pieces

Salat „Neptun“ € 15,90

Gebratene Gambas auf knackig frischen Salaten¹¹
Fried king prawns served with crispy salads of the season

Aus dem Suppentopf

Tomaten-Cappuccino  € 4,50

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

Rheingauer Riesling-Kräuterrahmsüppchen ¹¹  € 4,50

Riesling cream soup with herbs

„Assmannshäuser Hochzeitssuppe“ € 4,50

Rinderkraftbrühe mit Gemüse- und Fleischeinlage
Beef consommé with vegetable and beef julienne

Trilogie unserer Suppen ¹¹ € 4,50

Jede unserer Suppen zum probieren
Trilogy of our soups



Zu allen Vorspeisen und Salaten (außer Beilagen Salat) reichen wir Baguette
= Vegetarisch/ vegetarian

Hauptgerichte

Wurst-Käsesalat⁶ mit Bratkartoffeln <i>Salad of cheese and various sausages in vinaigrette served with fried potatoes</i>	€ 9,90*
„Küferschmaus“ 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*
Putenbruststreifen mit Folienkartoffel Gebratene, pikant marinierte Putenbruststreifen mit Folienkartoffel und Kräuter Sour Cream ³ <i>Fried spicy stripes of turkey breast with baked potato and herbal sour cream</i>	€ 13,50
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*
„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
Schweinemedailles mit Champignonrahmsauce und Pommes frites <i>Fried pork tenderloins with mushroom cream sauce served with French fries</i>	€ 14,90*
Rheinischer Sauerbraten⁴ in einer Mandelrosinensauce ¹¹ , dazu Kartoffelklöße und Apfelkompott ³ <i>Sweet-sour beef roast in almond-raisin sauce served with potato dumplings and stewed apples</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*
Ochsenbäckchen in Spätburgundersauce ¹¹ , dazu glaciertes Karottengemüse und Kartoffelpüree <i>Ox cheeks in pinot-noir-sauce with glazed carrots and mashed potatoes</i>	€ 16,90*

Grillspezialitäten

Holzfällersteak vom Schweinenacken	€ 12,90
Schweinesteak mit Schmorzwiebeln und Pommes frites <i>Pork neck steak with fried onions and French fries</i>	
Kräutersteak vom Schweinenacken	€ 12,90
Schweinesteak in sieben Kräutern mariniert, dazu Herzoginkartoffeln <i>Pork neck steak marinated in seven herbs, served with duchess potatoes</i>	
Rumpsteak „Keltermeister“ 230gr.	€ 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>	
Rumpsteak „Unter den Linden“ 230gr.	€ 22,90
an einer Asbach-Pfefferrahmsauce ¹¹ , mit Herzoginkartoffeln serviert in einer heißen Gusspfanne <i>Rump steak with brandy-pepper sauce and duchess potatoes</i>	

Vegetarische Spezialität


Käsespätzle 	€ 9,50*
mit Zwiebelschmelze und kleinem Salat ¹¹ <i>German "Spätzle" noodles with cheese topped with fried onions and a small salad</i>	

Aus dem Meer und aus dem Fluss

Frische Forelle	€ 16,90
„Müllerin“, mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salate ¹¹ der Saison <i>Fried whole trout, with potatoes, melted butter and side salad</i>	
Gebrautes Fjordlachsfilet	€ 17,50
auf Tagliatelle an einer Riesling-Hollandaise ¹¹ <i>Fried filet of Salmon served on Pasta with a winey hollandaise</i>	
Gebrautes Zanderfilet	€ 17,90
an feiner Spätburgundersauce ¹¹ , dazu Kartoffeln und Karotten-Zucchini-Gemüse <i>Fried filet of perch on red wine sauce with potatoes and carrot-squash vegetable</i>	

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, Tomate und Rucola <i>With sour cream, Mozzarella, tomato and rocket</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
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

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:

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 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 Servicemitarbeiter