


Kleine Köstlichkeiten zum Auftakt

„Caprese“  € 8,90
Tomate-Mozzarella in einem Glas serviert, an Salatgarnitur ¹¹
Tomato and mozzarella cheese served in a glass with a small salad

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

Aus dem Suppentopf

Karotten-Ingwersuppe  € 4,50
mit Sahnehäubchen
Creamy carrot-ginger soup topped with 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-Käsesalat ⁶ mit Bratkartoffeln <i>Salad of cheese and various sausages in vinaigrette served with fried potatoes</i> | € 9,90* |
| „Küferschmaus“ Rahmgeschnetztes vom Schwein, in einer Weinrahmsauce ¹¹ an Kartoffelrösti <i>Stripes of pork in a wine-cream-sauce with hash browns</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* |
| „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 |
| Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce und Pommes frites <i>Fried pork tenderloins with mushroom cream sauce served with French fries</i> | € 14,90* |
| Rheinischer Sauerbraten ⁴ 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* |
| Geschmorte Lammhaxe an einer Spätburgunder-Rosmarinsauce ^{4,11} mit Kartoffelröstinchen und ZucchiniGemüse <i>Braised Lamb knuckle in red wine –rosemary sauce with hash browns and squash</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 glaciertes Karottengemüse und Kartoffelpüree <i>Veal cheeks in pinot-noir-sauce with glazed carrots and mashed potatoes</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 duchess potatoes</i> | € 22,90 |

Vegetarische Spezialitäten


| | |
|---|---------|
| Pasta  | € 8,50* |
| mit Kräuter-Bärlauchpesto und Parmesan <i>Pasta with herb-wild garlic pesto topped with parmesan cheese</i> | |
| Kräuter-Gemüsereis  | € 9,20* |
| mit gemischtem Gemüse, Parmesan und Salatbouquet ¹¹ <i>Rice with herbs and vegetables, parmesan cheese and a salad bouquet</i> | |
| 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> | |
| Gebratenes Fjordlachsfilet | € 17,50 |
| auf Penne mit einer Sekt-Limetten-Dillsauce ¹¹ <i>Fried filet of Salmon served on Pasta with a winey lime-dill sauce</i> | |
| Gebratenes Zanderfilet | € 17,90 |
| an feiner Spätburgundersauce ¹¹ , dazu Kräuterris und Karotten-Zucchini-Gemüse <i>Fried filet of perch on red wine sauce with herbal rice 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 | € 8,50 |
| mit Crème fraîche, Speckwürfeln ^{1,3} & Zwiebeln <i>Classic-with sour cream, bacon and onions</i> | |
| Gratinée | € 9,50 |
| mit Crème fraîche, Speckwürfeln ^{1,3} , Zwiebeln und feinem Käse überbacken <i>With sour cream, bacon, onions and cheese</i> | |
| „Vegetarisch“  | € 9,90 |
| mit Crème fraîche, Fetakäse, gehobelten Nüssen und Honig <i>With sour cream, feta cheese, ground nuts and honey</i> | |
| „Thunfisch“ | € 9,90 |
| mit Crème fraîche, Thunfisch und Zwiebeln <i>With sour cream, tuna fish and onions</i> | |



= Vegetarisch/ vegetarian

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>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

„Assmannshäuser Hochzeitssuppe“
Rinderkraftbrühe mit Gemüse- und Fleischeinlage
Tomato cappuccino with basil-whipped cream

* * *

Schweinemedallions
mit Champignonrahmsauce und Pommes frites
Medallions of pork fillet with brandy fused pepper sauce and hash browns

* * *

Crème Brûlée am Tisch flambiert
World's most famous dessert, flamed at your table

Menüpreis laut Karte: € 26,30

Unser Menüpreis für Sie: € 23,50

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