

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
- 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
- Salat „Küferschmaus“ (S)** € 12,90
Bunte Salatmischung an Hausdressing¹¹, mit in Kräuterbutter gebratenem Speck,
Zwiebeln und Pilze
Various salads served with bacon fried in herb butter, Onions and mushrooms

Aus dem Suppentopf

Soups

- Tomaten-Cappuccino** € 4,20
Feines Tomatensüppchen mit einer Basilikum-Sahnehaube
Tomato cappuccino with basil-whipped cream
- „Assmannshäuser Hochzeitssuppe“** € 4,90
Rinderkraftbrühe mit Gemüse- und Fleischeinlage
Beef tea with vegetable and beef

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

Zu allen Vorspeisen, Suppen und Salaten (außer Beilagensalat) reichen wir Baguette

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*
Rheingauer Haxenpfanne (S) Haxenfleisch mit Schwarzbiersauce und Spiegelei <i>Knuckle of pork-pan with dark beer sauce and fried egg</i>	€ 13,90*
Rheingauer Schwarzwildragout (S) mit Waldpilzen und eine mit Wildpreiselbeeren gefüllte halbe Rotweibirne <i>Wildragout with mushrooms and a red wine pear stuffed with wild cranberries</i>	€ 14,50*
„Weinbauerschnitzel“ (S) Schweineschnitzel mit Speck ^{1,3} , Zwiebeln und Spiegelei <i>“Winegrowers Schnitzel” with bacon, onions and fried egg</i>	€ 14,90*
ohne „Weinbauer“ Plain Schnitzel	€ 11,90*
Rheinischer Sauerbraten (S) 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
Schweinemedallions (S) mit Champignonrahmsauce oder einer Asbach-Orangen-Pfeffersauce <i>Pork tenderloin with mushroom or brandy-orange-pepper sauce</i>	€ 15,50*
Ochsenbäckchen (S) in Spätburgundersauce ¹¹ <i>Steamed beef cheeks in redwine sauce</i>	€ 16,90*
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*

Aus dem Meer und aus dem Fluss

Fish dishes

Kabeljaufilet vom Grill auf einem Tomaten-Basilikum-Spiegel ¹¹ <i>Fried filet of cod on a tomato-basil-sauce</i>	€ 16,90*
Gebratenes Zanderfilet an feiner Riesling-Kräuter-Bernaise ¹¹ <i>Fried pike-perch filet on a Riesling and herb béarnaise</i>	€ 17,90*

***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

Pasta Festival

Pasta Festival

Pasta mit einer Waldpilz-Rahmsauce (S) € 11,50

Pasta with creamed chantarelles

Pasta mit Hähnchenbruststreifen (S) € 12,50

an einer feinen Tomaten-Basilikum-Sauce

Pasta with chicken breast strips on a fine tomato-basil sauce

Für unsere Kleinen

for our youngest guests

Kartoffelpüree € 3,90

mit brauner Sauce

Mashed potatoes with brown sauce

Pommes frites € 3,90

Frensh fries

Kinderschnitzel € 6,90

mit Pommes frites

Small bread crumbed pork escalope with French fries

Vielleicht noch etwas Süßes?

Gemischtes Eis mit Sahnehäubchen € 4,90

Mixed ice cream with whipped cream

Belgische Zuckerwaffel € 5,90

mit Vanilleeis und Sahne

Belgian wafer with vanilla ice cream and whipped cream

„Heiße Liebe“ € 6,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream

Crème Brûlée am Tisch flambiert € 6,90

World's most famous dessert, flamed at your table

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:

Täglich von: 12.00 Uhr bis Annahmeschluss: 14.30 Uhr und
17.30 Uhr bis Annahmeschluss: 21.00 Uhr

Sonntags von: 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr durchgehend.

**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