

# Unsere Mittagsmenüs

bieten wir ausschließlich zum Mittagstisch an

## Montag

Pfifferling-Creme-Suppe

\*\*\*

Haxenfleisch an Schwarzbiersauce, dazu Bratkartoffeln

\*\*\*

Mousse au chocolat

## Dienstag

Salat „Küferschmaus“

in Kräuterbutter gebratener Speck, Zwiebeln und Pilze  
auf Salate der Saison an Hausdressing

\*\*\*

Pasta mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust, an einer  
feinen Tomaten-Basilikum-Sauce

\*\*\*

Fruchtgrütze mit Sahnehaube

## Mittwoch

Rinderkraftbrühe mit Einlage

\*\*\*

„Weinbauerschnitzel“

mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei, dazu Pommes frites

\*\*\*

Joghurtcreme mit Honig

## Donnerstag

Salat „Caprese“

Blattsalate mit Rucola, frischem Basilikum, Mozzarella, Tomate und  
Balsamico-Dressing

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbäckchen in Spätburgundersauce mit Kartoffelpüree

\*\*\*

Crème Brûlée

## Freitag

„Tomaten-Cappuccino“

Feines Tomatensüppchen mit Sahnehaube im Glas serviert

\*\*\*

Gebratener Kabeljau in einer Riesling-Kräuter-Bernaise,  
an Gemüse der Saison und Salzkartoffeln

\*\*\*

Vanille- Sauerkirch-Schaum mit Sahnehäubchen

Mittagsmenü zum Preis von € 18,50 pro Person

Umbestellungen sind nicht möglich

## 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*
- Gebratener Ziegenkäse** € 11,90  
an einem Vanille- Himbeer-Dipp, mit feiner Nussmischung und Blattsalaten<sup>11</sup>  
*Fried goat 's cheese with a vanilla-raspberry dressing with nuts served with small salad*

## Große gartenfrische Salate

### Salads

- 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“ (S)** € 12,50  
Blattsalate mit Rucola<sup>11</sup>, frischem Basilikum, Mozzarella, Tomate und Balsamico-Dressing  
*Mixed salads with rocket, fresh basil, mozzarella cheese, cherry tomatoes and Balsamic dressing*
- Salat „Küferschmaus“ (S)** € 12,90  
Bunte Salatmischung an Hausdressing<sup>11</sup>, mit in Kräuterbutter gebratenem Speck, Zwiebeln und Pilze  
*Various salads served with bacon fried in herb butter, Onions and mushrooms*
- Salat „Pfifferlinge“ (S)** € 14,90  
Variationen von gartenfrischen Salaten<sup>11</sup> mit gebratenen Pfifferlingen  
*Mixed salads with fresh fried chanterelles*
- Salat „Neptun“ (S)** € 15,90  
In Olivenöl, Knoblauch und Weißwein gebratene Garnelen auf knackig frischen Salaten<sup>11</sup>  
*Fried king prawns served with crispy salads of the season*

## 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*

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*

<b>Wurst-Käsesalat</b> <sup>6</sup> (S) <i>Salad of cheese and various sausages in vinaigrette</i>	€ 9,90*
<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>Rheingauer Haxenpfanne</b> (S) Haxenfleisch mit Schwarzbiersauce und Spiegelei <i>Knuckle of pork-pan with dark beer sauce and fried egg</i>	€ 13,90*
<b>Rheingauer Schwarzwildragout</b> (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*
<b>„Weinbauerschnitzel“</b> (S) Schweineschnitzel mit Speck <sup>1,3</sup> , Zwiebeln und Spiegelei <i>“Winegrowers Schnitzel” with bacon, onions and fried egg</i> <b>ohne „Weinbauer“</b> Plain Schnitzel	€ 14,90* € 11,90*
<b>Schweinemedallions</b> (S) mit Champignonrahmsauce oder einer Asbach-Orangen-Pfeffersauce <i>Pork tenderloin with mushroom or brandy-orange-pepper sauce</i>	€ 15,50*
<b>Ochsenbäckchen</b> (S) in Spätburgundersauce <sup>11</sup> <i>Steamed beef cheeks in redwine sauce</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 rump steak with homemade sage salt served on a bed of rocket</i>	€ 18,90
<b>Rumpsteak 230gr.</b> serviert in einer heißen Gusspfanne, mit hausgemachter Kräuterbutter oder einer Asbach –Orangen-Pfeffersauce <sup>11</sup> <i>Rump steak served with our herbal butter or brandy-orange-pepper sauce</i>	€ 21,90*
<b>Frische Pfifferlinge</b> (S) in feiner Rahmsauce, mit hausgemachten Serviettenknödel <i>Fresh chanterelles in a fine cream sauce with homemade bread dumplings</i>	€ 13,50
<b>Schnitzel mit Rahmpfifferlingen</b> <i>Schnitzel from pork, with creamed chantarelles</i>	€ 16,90*
<b>Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen</b> (S) <i>Medallions of pork, with creamed chanterelles</i>	€ 19,50*
<b>Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen</b> <i>Rumpsteak with fresh fried chanterelles</i>	€ 27,00*

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

Pommes frites, Bratkartoffeln<sup>1,3</sup>, 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*

<b>Pasta mit Rahmpfifferlingen (S)</b> <i>Pasta with creamed chantarelles</i>	€ 11,50
<b>Pasta mit Hähnchenbruststreifen (S)</b> an einer feinen Tomaten-Basilikum-Sauce <i>Pasta with chicken breast strips on a fine tomato-basil sauce</i>	€ 12,50
<b>Pasta „Poseidon“ (S)</b> mit in Olivenöl, Knoblauch und Weißwein gebratenen Garnelen <i>Pasta with fried king prawns</i>	€ 12,90

## Aus dem Meer und aus dem Fluss *Fish dishes*

<b>Frische Forelle</b> „Müllerin“ mit zerlassener Butter <i>Fried whole trout, with melted butter</i>	€ 14,90*
<b>Kabeljaufilet vom Grill</b> auf einem Tomaten-Basilikum-Spiegel <sup>11</sup> <i>Fried filet of cod on a tomato-basil-sauce</i>	€ 16,90*
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> an feiner Riesling-Kräuter-Bernaise <sup>11</sup> <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<sup>1,3</sup>, 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.

<b>Der Klassiker</b> mit Crème fraîche, Speckwürfeln <sup>1,3</sup> & Zwiebeln <i>Classic-with sour cream, bacon and onions</i>	€ 8,90
<b>Gratinée</b> mit Crème fraîche, Speckwürfeln <sup>1,3</sup> , Zwiebeln und feinem Käse überbacken <i>With sour cream, bacon, onions and cheese</i>	€ 9,80
<b>Flammkuchen Pfifferlinge</b> Flammkuchen mit Crème fraîche, Pfifferlinge, Zwiebeln, Thymian, Knoblauch <i>Flammkuchen/Ouiche with sour cream, chantarelles, red onions, thyme, garlich</i>	€ 11,90

**Für unsere Kleinen**  
*for our youngest guests*

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

**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

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