

Aus dem Suppentopf *Soups*

- Kürbis-Cremesuppe** € 4,50
mit einer Pfeffer-Sahnehaube
Pumpkin cream soup with pepper whipped cream
- „Assmannshäuser Hochzeitssuppe“** € 4,90
Rinderkraftbrühe mit Gemüse- und Fleischeinlage
Beef tea with vegetable and beef

Große gartenfrische Salate *Salads*

- Kleiner Salatteller (Beilagen Salat)** € 4,50
Frische Gartensalate der Saison an Unter den Linden`s Hausdressing¹¹
Small side salad with our house dressing
- „Schlemmersalat“ (S)** € 11,90
Großer Salatteller mit gebratenen Waldpilzen
Fresh salads with fried forest mushrooms
- „Herbstsalat“ (S)** € 12,90
Großer Salatteller, mit Nüsse, Käse und Birne
Various salads with vinaigrette served with nuts, cheese and pear

Pasta Festival *Pasta Festival*

- Pasta mit Waldpilzrahmsauce (S)** € 9,50
Tagliatellepasta with wild forest mushroom cream sauce
- Pasta mit Kürbis-Salbei-Sauce (S)** € 9,50
Tagliatelle pasta with pumpkin-sage sauce

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

Hauptgerichte Main dishes

„Küferschmaus“ (S) Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, in einer Weinrahmsauce ¹¹ <i>Stripes of pork in a wine-cream-sauce</i>	€ 11,90*
„Weinbauerschnitzel“ Schweineschnitzel mit Speck ^{1,3} , Zwiebeln und Spiegelei <i>“Winegrowers Schnitzel” with bacon, onions and fried egg</i>	€ 13,90*
ohne „Weinbauer“ <i>Plain Schnitzel</i>	€ 11,90*
Rheingauer Haxenpfanne (S) Haxenfleisch mit Schwarzbiersauce und Spiegelei <i>Knuckle of pork-pan with dark beer sauce and fried egg</i>	€ 13,90*
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 einer Waldpilzrahmsauce oder einer Pfeffersauce ¹¹ <i>Pork tenderloin with creamed forest mushroom or brandy-orange-pepper sauce</i>	€ 15,50*
Kalbsleber „Berliner Art“ auf einer feinen Bratenjus ^{1,3,11} , mit Kartoffelpüree, Apfelspalten und Zwiebeln <i>Veal liver on fine red wine sauce with mashed potatoes and fried apple slices</i>	€ 15,90
Ochsenbäckchen (S) in Spätburgundersauce ¹¹ <i>Steamed beef cheeks in redwine sauce</i>	€ 17,90*
Rumpsteak 230gr. 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*

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

Pommes frites, Bratkartoffeln^{1,3}, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln, Rotkohl, Rosenkohl

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

*French fries, fried potatoes, mashed potatoes, boiled potatoes, brussels sprouts
or red cabbage*

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

Wildgerichte *Wild dishes*

Hirschrollbraten auf einer Rotwein-Preiselbeer-Soße <i>Venison rolled roast with red wine-cranberry sauce</i>	€ 14,90*
Rheingauer Wildragout (S) mit Waldpilzen, Preiselbeeren <i>Ragout of wild boar with local forest mushrooms, cranberries</i>	€ 15,90*
Rückensteak vom Rheingauer Wildschwein mit einer Rotweinbirne und Preiselbeeren <i>Wild boar steak with red wine soaked pear and cranberries</i>	€ 16,90*

Aus dem Meer und aus dem Fluss *Fish dishes*

Gebratenes Zanderfilet auf einem Sauce-Bérnaise-Spiegel <i>Fried pike-perch served on sauce Bérnaise</i>	€ 16,90*
Gegrillter Lachs unter einer Nuss-Honigkruste <i>Fried Salmon with nut-honey crust</i>	€ 17,90*

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>	€ 8,90
Gratinée mit Crème fraîche, Speckwürfeln ^{1,3} , Zwiebeln und feinem Käse überbacken <i>With sour cream, bacon, onions and cheese</i>	€ 9,80
Herbstlich mit Crème fraîche, Waldpilzen, Knoblauch, Zwiebeln und Thymian <i>with sour cream, forest mushrooms, garlic, onions and thyme</i>	€ 9,80

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

Pommes frites, Bratkartoffeln^{1,3}, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln, Rotkohl, Rosenkohl

** with these main dishes one of these side dishes are included, please choose
Frensh fries, fried potatoes, mashed potatoes, boiled potatoes, brussels sprouts
or red cabbage*

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

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
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>	€ 5,30
Belgische Zuckerwaffel mit Vanilleeis und Sahne <i>Belgian wafer with vanilla ice cream and whipped cream</i>	€ 6,90
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <i>Vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream</i>	€ 6,80
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:
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 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