

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
- „Kaltes Roastbeef“ (S)** € 9,50
mit einem Asbach-Prieselbeeren-Crème fraîche-Dipp
Cold slices of roast beef with a brandy-cranberry-sour-cream dip

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
- Feldsalat (S) VEGAN** € 10,90
mit gebratenen Champignons und Kartoffel-Vinaigrette¹¹
Lamb`s lettuce with fried mushrooms and potato-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
- „Frühlingsalat“ (S)** € 13,90
mit Bärlauch und in Olivenöl, Knoblauch und Weißwein gebratenen Garnelen¹¹
Salad with wild garlic and king prawns fried in olive oil and white wine
- „Schlemmersalat“ (S)** € 14,90
Gartenfrische Salate¹¹ mit pikant marinierten² Rindfleischstreifen
Fresh salads with spicy marinated stripes of beef

Aus dem Suppentopf

Soups

- Spargelcremesuppe ¹¹** € 4,90
Asparagus cream soup
- Rettich-Zucchini-Suppe VEGAN** € 4,90
Radish-Zucchini-soup
- „Assmannshäuser Hochzeitssuppe“** € 4,90
Rinderkraftbrühe mit Gemüse- und Fleischeinlage
Beef tea with vegetable and beef
- Trilogie unserer Suppen¹¹** € 4,90
Jede unserer Suppen zum probieren
Trilogy of our soups

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 ^{2,3,6} (S) <i>Salad of cheese and various sausages in vinaigrette</i>	€ 9,90*
Schweinesteak „Höllenberg“ in einer Rotwein-Worcester-Knoblauch-Senf ² -Marinade ¹¹ <i>Red wine- mustard-garlic marinated pork steak</i>	€ 12,90*
„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*
Kalbsleber „Berliner Art“ (S) auf einer feinen Bratenjus, mit Apfelspalten und Zwiebeln <i>Veal liver on fine red wine sauce and fried apple slices</i>	€ 14,90*
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 ¹¹ <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*
„Surf & Turf“ Rumpsteak 230gr., mit gebratenen Garnelen <i>Rump steak with fried king prawns</i>	€ 26,00*

***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

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

Aus dem Meer und aus dem Fluss

Fish dishes

Frische Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter <i>Fried whole trout, with melted butter</i>	€ 14,90*
Kabeljaufilet vom Grill überbacken mit einer Paste von Parmesan, Dill, Limetten und Balsamico ¹¹ <i>Fried cod over backed with parmesan cheese, with dill, lime and balsamic vinegar</i>	€ 16,90*
Gegrillter Sesam-Lachs auf einem Riesling ¹¹ -Hollandaise-Spiegel <i>Fried Sesame-Salmon, served on white wine-hollandaise sauce</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 Bärlauchpesto¹¹ (S) <i>Pasta with wild garlic pesto</i>	€ 9,50
Pasta „Poseidon“ (S) mit in Olivenöl, Knoblauch und Weißwein ¹¹ gebratenen Garnelen <i>Pasta with fried king prawns</i>	€ 12,50
Pasta mit Rindfleischstreifen (S) an einer feinen Tomaten-Basilikum-Sauce <i>Pasta with strips of beef on a fine tomato-basil sauce</i>	€ 12,90

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

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
Kartoffel-Gemüsepuffer mit Apfelkompott ³ <i>Potato-vegetable hash browns with apple sauce</i>	€ 4,90
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>	€ 5,90
„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
Erdbeer-Panna cotta auf einem Fruchtspiegel mit Minze <i>Strawberry panna cotta on vanilla sauce with whipped cream</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