

## Große gartenfrische Salate

### Salads

- Kleiner Salatteller (Beilagen Salat)**  € 4,50  
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 „Thunfisch“ (S)** € 12,90  
Bunte Salatmischung an Vinaigrette<sup>11</sup>, mit Thunfisch, Ei, Tomate und Oliven<sup>9</sup>, garniert mit Orangenscheibe  
*Various salads with vinaigrette served with tuna, egg, tomato, olives and orange slice*
- „Fitnesssalat“ (S)** € 13,90  
Salatteller an Unter den Linden`s Hausdressing<sup>11</sup>, mit pikant marinierten Hähnchenstreifen  
*Salads of the season with stripes of fried turkey breast (a bit spicy)*
- „Schlemmersalat“ (S)** € 14,90  
Gartenfrische Salate<sup>11</sup> mit pikant marinierten<sup>2</sup> Rindfleischstreifen  
*Fresh salads with spicy marinated stripes of beef*

## Aus dem Suppentopf

### Soups

- Steinpilz-Creme-Süppchen**  € 4,50  
*Porcini soup*
- „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<sup>1,3</sup> & Zwiebeln  
*Classic-with sour cream, bacon and onions*
- Gratinée** € 9,80  
mit Crème fraîche, Speckwürfeln<sup>1,3</sup>, Zwiebeln und feinem Käse überbacken  
*With sour cream, bacon, onions and cheese*
- „Thunfisch“** € 10,50  
mit Crème fraîche, Thunfisch und Zwiebeln  
*With sour cream, tuna fish and onions*

**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<sup>2,3,6</sup> (S)</b> <i>Salad of cheese and various sausages in vinaigrette</i>	€ 9,90*
<b>„Küferschmaus“ (S)</b> Rahmgeschnetzeltes vom Schwein in einer Weinrahmsauce <sup>11</sup> <i>Stripes of pork in a wine-cream-sauce</i>	€ 12,90*
<b>„Weinbauerschnitzel“</b> Schweineschnitzel mit Speck <sup>1,3</sup> , Zwiebeln und Spiegelei <i>“Winegrowers Schnitzel” with bacon, onions and fried egg</i>	€ 13,90*
<b>ohne „Weinbauer“</b> <i>Plain Schnitzel</i>	€ 11,90*
<b>Rheingauer Haxenpfanne (S)</b> Haxenfleisch mit Schwarzbiersauce und Spiegelei <i>Knuckle of pork-pan with dark beer sauce and fried egg</i>	€ 13,90*
<b>Rheinischer Sauerbraten (S)</b> in einer Mandelrosinensauce <sup>11</sup> , dazu Kartoffelklöße und Apfelkompott <sup>3</sup> <i>Sweet-sour beef roast in almond-raisin sauce served with potato dumplings and Stewed apples</i>	€ 14,90
<b>Schweinemedailleurs (S)</b> mit einer Asbach-Orangen-Pfeffersauce <sup>11</sup> oder Rahmsauce von Waldpilzen <i>Pork tenderloin with brandy-orange-pepper sauce or cream sauce of forest mushrooms</i>	€ 15,50*
<b>Rheingauer Wildragout (S)</b> mit Waldpilzen und Preiselbeeren, dazu Semmelknödeln <i>Ragout of wild boar with mushrooms, cranberries served with bread dumplings</i>	€ 15,90
<b>Kalbsleber „Berliner Art“ (S)</b> auf einer feinen Bratenjus, mit Apfelspalten und Zwiebeln <i>Veal liver on fine red wine sauce and fried apple slices</i>	€ 17,90*
<b>Ochsenbäckchen (S)</b> in Spätburgundersauce <sup>11</sup> <i>Steamed beef cheeks in redwine sauce</i>	€ 17,90*
<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>	€ 22,90*

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

Pommes frites, Bratkartoffeln<sup>1,3</sup>, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln, Gemüse  
der Saison oder Rotkohl<sup>11</sup>

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

*Frensh fries, fried potatoes, mashed potatoes, boiled potatoes, vegetable or red cabbage*

**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*

<b>Frische Forelle</b> „Müllerin“ mit zerlassener Butter <i>Fried whole trout, with melted butter</i>	€ 15,90*
<b>Gegrillter Lachs</b> auf einem Riesling <sup>11</sup> -Bernaise-Spiegel <i>Fried Salmon, served on white wine-bernaise sauce</i>	€ 17,90*

## Pasta Festival

### *Pasta Festival*

<b>Pasta mit feiner Waldpilz-Rahmsauce (S)</b>  <i>Pasta with forest mushroom cream sauce</i>	€ 11,90
<b>Pasta „Poseidon“ (S)</b> mit in Olivenöl, Knoblauch und Weißwein <sup>11</sup> gebratenen Garnelen <i>Pasta with fried king prawns</i>	€ 12,90

## 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>Fresh fries</i>	€ 3,90
<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes frites <i>Small bread crumbed pork escalope with French fries</i>	€ 6,90

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

Pommes frites, Bratkartoffeln<sup>1,3</sup>, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln, Gemüse der Saison oder Rotkohl<sup>11</sup>

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

*Fresh fries, fried potatoes, mashed potatoes, boiled potatoes, vegetable or red cabbage*

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

## Vielleicht noch etwas Süßes?

### *Desserts*

<b>Gemischtes Eis mit Sahnehäubchen</b> <i>Mixed ice cream with whipped cream</i>	€ 5,50
<b>„Heiße Liebe“</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne <i>Vanilla ice cream with warm raspberries and whipped cream</i>	€ 6,80
<b>Belgische Zuckerwaffel</b> mit Vanilleeis und Sahne <i>Belgian wafer with vanilla ice cream and whipped cream</i>	€ 6,90
<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

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