

Große gartenfrische Salate *Salads*

Kleiner Salatteller (Beilagen Salat)	€ 4,50
Frische Gartensalate der Saison an Unter den Linden`s Hausdressing ¹¹ <i>Small side salad with our house dressing</i>	
Salat „Caprese“ (S)	€ 12,50
Blattsalate mit Rucola ¹¹ , frischem Basilikum, Mozzarella, Tomate und Balsamico-Dressing <i>Mixed salads with rocket, fresh basil, mozzarella cheese, cherry tomatoes and Balsamic dressing</i>	
Salat „Thunfisch“ (S)	€ 12,90
Bunte Salatmischung an Vinaigrette ¹¹ , mit Thunfisch, Ei, Tomate und Oliven ⁹ , garniert mit Orangenscheibe <i>Various salads with vinaigrette served with tuna, egg, tomato, olives and orange slice</i>	
„Fitnesssalat“ (S)	€ 13,90
Salatteller an Unter den Linden`s Hausdressing ¹¹ , mit pikant marinierten Hähnchenstreifen <i>Salads of the season with stripes of fried turkey breast (a bit spicy)</i>	
„Schlemmersalat“ (S)	€ 14,90
Gartenfrische Salate ¹¹ mit pikant marinierten ² Rindfleischstreifen <i>Fresh salads with spicy marinated stripes of beef</i>	

Aus dem Suppentopf *Soups*

Tomaten-Cappuccino	€ 4,50
Feines Tomatensüppchen mit einer Basilikum-Sahnehaube, im Glas serviert <i>Tomato cappuccino with basil-whipped cream</i>	
„Assmannshäuser Hochzeitssuppe“	€ 4,90
Rinderkraftbrühe mit Gemüse- und Fleischeinlage <i>Beef tea with vegetable and beef</i>	

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 <i>Classic-with sour cream, bacon and onions</i>	
Gratinée	€ 9,80
mit Crème fraîche, Speckwürfeln ^{1,3} , Zwiebeln und feinem Käse überbacken <i>With sour cream, bacon, onions and cheese</i>	
„Thunfisch“	€ 10,50
mit Crème fraîche, Thunfisch und Zwiebeln <i>With sour cream, tuna fish and onions</i>	

**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*
„Küferschmaus“ (S) Rahmgeschnetztes vom Schwein in einer Weinrahmsauce ¹¹ <i>Stripes of pork in a wine-cream-sauce</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*
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*
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>	€ 15,90*
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>	€ 22,90*

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

Pommes frites, Bratkartoffeln^{1,3}, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln, Gemüse der Saison oder Rotkohl¹¹

** 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.**

Variationen von Pfifferlingen

Various dishes with chantarelles

Frische Pfifferlinge (S) in feiner Rahmsauce, mit Semmelknödeln <i>Fresh chanterelles in a fine cream sauce with homemade bread dumplings</i>	€ 13,90
Schnitzel "Wiener Art" mit Rahmpfifferlingen <i>Schnitzel from pork, with creamed chantarelles</i>	€ 16,90*
Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen (S) <i>Medallions of pork, with creamed chanterelles</i>	€ 18,90*
Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen <i>Rumpsteak with fresh fried chanterelles</i>	€ 27,90*

Aus dem Meer und aus dem Fluss

Fish dishes

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

Pasta Festival

Pasta Festival

Pasta mit Pfifferling-Sahnesauce (S) <i>Pasta with chantarelle cream sauce</i>	€ 11,90
Pasta „Poseidon“ (S) mit in Olivenöl, Knoblauch und Weißwein ¹¹ gebratenen Garnelen <i>Pasta with fried king prawns</i>	€ 12,90

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

Pommes frites, Bratkartoffeln^{1,3}, Kartoffelpüree, Salzkartoffeln, Gemüse
der Saison oder Rotkohl¹¹

** 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 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?
Desserts

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