



SCHLEMMERMENÜ

Hausgemachte Steinpilzravioli

auf Blattspinat, Pinienkernen,
Parmesan und Rieslingschaum



Sellerie–Riesling–Suppe

mit Croutons und gerösteten Haselnüssen



Im Burgunder geschmorte hausgemachte Rinderroulade

mit gekräutertem Kartoffelpüree und glasiertem Herbstgemüse



Mandel–Kokos–Panna cotta

mit Weintraubenragout

3–Gang–Menü (Auswahl: Suppe oder Ravioli): 36,00

4–Gang–Menü: 43,00

SCHLEMMERKARTE

(monatlich wechselnd)

VORSPEISEN

Sellerie–Riesling–Suppe mit Croutons und gerösteten Haselnüssen	6,80
Hausgemachte Steinpilzravioli auf Blattspinat, Pinienkernen, Parmesan und Rieslingschaum	11,20
Diefenhardts Vorspeisen–Trio Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'–Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	9,80

HAUPTGÄNGE

Im Burgunder geschmorte hausgemachte Rinderroulade mit gekräutertem Kartoffelpüree und glasiertem Herbstgemüse	19,80
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Rote Bete–Meerrettich–Risotto und geschwenkten Zuckerschoten	20,80
Hausgemachte Steinpilzravioli auf Blattspinat, Pinienkernen, Parmesan und Rieslingschaum	17,20

DESSERT

Mandel–Kokos–Panna cotta mit Weintraubenragout	7,80
Crème Brûlée mit Tonkabohne verfeinert, dazu Sorbet	7,50
Grüne Loreley Vanilleeis mit Kürbiskernöl aus der Steiermark	7,50

DIE KLASSIKER

KLEINIGKEITEN

Diefenhardts Spundekäs'	
+ Zwiebeln und Bauernbrot	9,30
+ Zwiebeln und Brezelchen	9,30
Rheingauer Schnepfendreck	8,00
hausgemachte Geflügelleber-Terrine, dazu Baguette und Bauernbrot	
Herzhafter Handkäs' mit Musik	7,90
in Riesling eingelegt, mit Zwiebeln und Senf-Vinaigrette, dazu Bauernbrot und Butter	

SALATE

Kleiner gemischter Blattsalat	6,20
mit Hausdressing oder Senf-Vinaigrette	
Hausgemachter Krautsalat	4,20
Salatteller Diefenhardt	12,90
frischer bunter Marktsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Hausdressing oder Senf-Vinaigrette, dazu Baguette	
+ Putenbruststreifen	16,80
+ Garnelen in Kräutern und Knoblauch mariniert	17,80
Handkäs'-Salat	12,50
mit Dijonsenf-Honig-Vinaigrette, frischen Äpfeln und Walnüssen, dazu knusprige Bratkartoffeln	

HAUPTGÄNGE

Wildsülze vom heimischen Wild	14,50
mit hausgemachter grüner Soße, dazu knusprige Bratkartoffeln	
Mediterranes Pfännchen	19,20
Riesengarnelen gebraten in Olivenöl, frischem Knoblauch und zweierlei Tomaten, dazu Pesto-Baguette	
Traditionelles Schnudedunker-Töpfchen	14,20
pikantes Hackfleisch auf Bratkartoffeln, mit Tomaten und Käse überbacken	
Schnitzel à la Rosemarie	
paniert mit Mandelsplitttern, dazu scharfes Sößchen	
+ Bauernbrot	11,80
+ knusprigen Bratkartoffeln und Beilagensalat	19,20
Argentinisches Black Angus Rumpsteak	
(Rumpsteak ohne Fettrand, ca. 260g Rohgewicht)	
+ hausgemachte Kräuterbutter und Bauernbrot	22,90
+ knusprige Bratkartoffeln und Beilagensalat	31,90

EXTRAS

Bratkartoffeln	4,80
Unsere Grüne Soße	2,70
Scharfes Sößchen	2,50
Rotweinzwiebeln	2,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Knusper-Schnitzel	7,60
kleines Schnitzel mit Bratkartoffeln, dazu Majo oder Ketchup	
Penne mit Tomatensauce und Parmesan	5,20