



SCHLEMMERMENÜ

Rosa gebratener Schweinerücken
mariniert mit Kürbiskernöl-Vinaïgrette,
Feldsalat und Kräuterbaguette



Schwarzwurzelcremesuppe



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Rote Bete-Meerrettich-Kartoffel-Püree
und Rahmwirsing



Mascarpone-Vanille-Mousse
mit Rhabarber-Ragout

3-Gang-Menü (Auswahl: Schweinerücken oder Suppe): 37,00

4-Gang-Menü: 45,00

SCHLEMMERKARTE

VORSPEISEN

Schwarzwurzelcremesuppe mit gebackenem Wild-Wan Tan ohne Wild-Wan Tan: 7,60	9,90
Rosa gebratener Schweinerücken mariniert mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, Feldsalat und Kräuterbaguette	9,90
Diefenhardts Vorspeisen-Trio Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'-Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	9,80

HAUPTGÄNGE

Asiatisch marinierter Schweinebauch mit Süßkartoffel-Kokos-Gemüse-Ragout und Pflaumenweinjus	19,80
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Rote Bete-Meerrettich-Kartoffel-Püree und Rahmwirsing	22,20
Ziegenkäseravioli auf Kürbis-Apfel-Gemüse, Rucola, Parmesan und Pinienkernen als Vorspeise: 10,40	16,80

DESSERT

Mascarpone-Vanille-Mousse mit Rhabarber-Ragout	8,20
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	4,50
Salatteller Diefenhardt	12,90
frischer bunter Marktsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Hausdressing oder Senf-Vinaigrette, dazu Baguette	
+ Hähnchenbruststreifen	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. 240g 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