



SPARGEL-SCHLEMMERMENÜ

Hausgemachte Zitronen-Parmesan-Gnocchi
mit zweierlei gebratenem Spargel, sonnengetrockneten Tomaten,
Rucola und gehobeltem Parmesan



Spargelcrèmesuppe
mit Bärlauchpesto und Croûtons



In Burgunder geschmorter Spanferkelrollbraten
an cremiger Safranpolenta und zweierlei gebratenem Spargel



Waldmeisterparfait
mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout

3-Gang-Menü (Auswahl: Gnocchi oder Suppe): 35,00

4-Gang-Menü: 44,00

SCHLEMMERKARTE

VORSPEISEN

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto und Croûtons	6,80
Diefenhardts Vorspeisen-Trio Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'-Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	9,80
Frischer Spargelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Kräutern und Limonen-Balsamico-Vinaigrette	9,50
Curry-Linsen-Salat mit gebratenen Riesengarnelen ohne gebratene Riesengarnelen: 7,20	12,80

HAUPTGÄNGE

In Burgunder geschmorter Spanferkelrollbraten an cremiger Safranpolenta und zweierlei gebratenem Spargel	20,50
Auf der Haut gebratene Forellenfilets an Erbsen-Minz-Püree, glasierten Mairüben und Limonen-Riesling-Schaum	23,20
Hausgemachte Zitronen-Parmesan-Gnocchi mit zweierlei gebratenem Spargel, sonnengetrockneten Tomaten, Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen als Vorspeise: 10,80	16,80

SPARGEL

Frischer deutscher Stangenspargel aus der Region mit Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	
250 g Spargel	14,20
500 g Spargel	25,50
+ kleines Argentinisches Rumpsteak (ca. 120 g)	11,90
+ Argentinisches Rumpsteak (ca. 240 g)	22,80
+ kleines Schnitzel à la Rosemarie	7,50
+ Schnitzel à la Rosemarie	11,50
+ auf der Haut gebratener Zander	18,00
+ Kochschinken	7,20

DESSERT

Waldmeisterparfait mit Rhabarber-Erdbeer-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

Hausgemachte Wildsülze vom heimischen Wild	14,80
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