



SCHLEMMERMENÜ

**Feldsalat mit Kartoffel–Sauerrahm–Speck–Dressing
und Croutons**



**Zweierlei vom Kürbis (Suppe und Ragout)
mit Amarettini–Parmesan–Hippe**



**In Burgunder geschmorter Wildgulasch aus der Region
mit hausgemachten Kartoffelklößen, Apfel–Preiselbeer–Rotkohl
und Burgunderbirne**



**Bratapfel–Parfait
mit Zwetschgenragout**

3–Gang–Menü (Auswahl: Salat oder Zweierlei vom Kürbis): 38,00

4–Gang–Menü: 46,00

SCHLEMMERKARTE

VORSPEISEN

Feldsalat mit Kartoffel–Sauerrahm–Speck–Dressing und Croutons	7,80
Zweierlei vom Kürbis (Suppe und Ragout) mit Amarettini–Parmesan–Hippe	7,90
Diefenhardts Vorspeisen–Trio Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'–Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	9,80

HAUPTGÄNGE

In Burgunder geschmorter Wildgulasch aus der Region mit hausgemachten Kartoffelklößen, Apfel–Preiselbeer–Rotkohl und Burgunderbirne	23,80
Hausgemachte Kürbisravioli auf Gorgonzola–Riesling–Blattspinat als Vorspeise: 9,90	16,80
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Selleriepüree, Steckrüben–Grünkohl–Gemüse und Riesling–Schaum	23,50

DESSERT

Bratapfel–Parfait mit Zwetschgenragout	8,20
Crème Brûlée mit Tonkabohne verfeinert, dazu Sorbet	7,80
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 Mandelsplittern, 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