



## SPARGELMENÜ

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



**Spargelcremesuppe**  
mit Croûtons und Tomatenöl



**Frischer deutscher Stangenspargel aus der Region**  
mit Petersilienkartoffeln, hausgemachter Sauce Hollandaise  
und kleinem Argentinischem Rumpsteak



**Waldmeister–Jogurt–Parfait**  
mit Rhabarber–Ragout

3–Gang–Menü mit Suppe: 46,50

3–Gang–Menü mit Gnocchi: 49,00

4–Gang–Menü: 56,00

# SCHLEMMERKARTE

## VORSPEISEN

<b>Spargelcremesuppe</b> mit Croûtons und Tomatenöl	8,50
<b>Diefenhardts Vorspeisen-Trio</b> Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'-Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	11,00
<b>Frischer Spargelsalat</b> mit sonnengetrockneten Tomaten, Kräutern und Limonen-Balsamico-Vinaigrette	12,50

## HAUPTGÄNGE

<b>Rosa gebratener Wildschweinerücken</b> an Bärlauch-Kartoffelpüree, Ofengemüse und Preiselbeer-Burgunder-Jus	26,90
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> an Risotto von sonnengetrockneten Tomaten, gegrilltem grünen Spargel und Rieslingschaum	26,50
<b>Hausgemachte Zitronen-Parmesan-Gnocchi</b> mit zweierlei gebratenem Spargel, sonnengetrockneten Tomaten, Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen als Vorspeise: 11,20	18,90

## SPARGEL

<b>Frischer deutscher Stangenspargel aus der Region</b> mit Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	
250 g Spargel	16,20
500 g Spargel	28,50
+ kleines Argentinisches Rumpsteak (ca. 120 g)	13,20
+ Argentinisches Rumpsteak (ca. 240 g)	24,50
+ kleines Schnitzel à la Rosemarie	8,50
+ Schnitzel à la Rosemarie	11,20
+ auf der Haut gebratenes Zanderfilet	19,00
+ Schwarzwälder Schinken	8,50

## DESSERT

<b>Waldmeister-Jogurt-Parfait</b> mit Rhabarber-Ragout	9,90
<b>Crème Brûlée</b> mit Tonkabohne verfeinert, dazu Sorbet	8,90
<b>Grüne Loreley</b> Vanilleeis mit Kürbiskernöl aus der Steiermark	8,50
<b>Himbeertraum</b> Vanilleeis, Baiser, warme Himbeeren und Schlagsahne	8,90

# DIE KLASSIKER

## KLEINIGKEITEN

<b>Diefenhardts Spundekäs'</b>	
+ Zwiebeln und Bauernbrot	10,20
+ Zwiebeln und Brezelchen	10,20
<b>Rheingauer Schnepfendreck</b>	8,50
hausgemachte Geflügelleber-Terrine, dazu Baguette und Bauernbrot	
<b>Herzhafter Handkäs' mit Musik</b>	8,80
in Riesling eingelegt, mit Zwiebeln und Senf-Vinaigrette, dazu Bauernbrot und Butter	

## SALATE

<b>Kleiner gemischter Blattsalat</b>	7,10
mit Hausdressing oder Senf-Vinaigrette	
<b>Hausgemachter Krautsalat</b>	5,00
<b>Salatteller Diefenhardt</b>	14,30
frischer bunter Marktsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Hausdressing oder Senf-Vinaigrette, dazu Baguette	
+ Hähnchenbruststreifen	18,50
+ Garnelen in Kräutern und Knoblauch mariniert	19,90
<b>Handkäs'-Salat</b>	13,80
mit Dijonsenf-Honig-Vinaigrette, frischen Äpfeln und Walnüssen, dazu knusprige Bratkartoffeln	

## HAUPTGÄNGE

<b>Hausgemachte Wildsülze vom heimischen Wild</b>	16,50
mit hausgemachter grüner Soße, dazu knusprige Bratkartoffeln	
<b>Mediterranes Pfännchen</b>	21,30
Riesengarnelen gebraten in Olivenöl, frischem Knoblauch und zweierlei Tomaten, dazu Pesto-Baguette	
<b>Traditionelles Schnudedunker-Töpfchen</b>	15,50
pikantes Hackfleisch auf Bratkartoffeln, mit Tomaten und Käse überbacken	
<b>Schnitzel à la Rosemarie</b>	11,20
paniert mit Mandelsplittern, dazu scharfes Sößchen	
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	24,50
mit hausgemachter Kräuterbutter	
(Rumpsteak ohne Fettrand, ca. 240g Rohgewicht)	

**Wählen Sie gerne Ihre favourisierten Beilagen dazu aus.**

## BEILAGEN

Bauernbrot	1,50
Bratkartoffeln	4,80
Gemüse der Tages	5,50
Beilagensalat	7,10
Unsere Grüne Soße	2,70
Scharfes Sößchen	2,50
Rotweinzwiebeln	2,80