



SCHLEMMERMENÜ

Feldsalat

mit Haselnuss–Balsamico Vinaïgrette, gerösteten Haselnüssen,
Croutons und karamellisiertem Ziegenkäse



Schwarzwurzel–Rahm–Suppe

mit Pancetta–Chip



In Burgunder geschmorte Rinderroulade

mit Rote Bete–Meerrettich–Kartoffelpüree und Rahmwirsing



Mousse au Chocolat

mit Cantuccini und marinierten Waldbeeren

3–Gang–Menü mit Suppe: 41,50

3–Gang–Menü mit Salat: 44,00

4–Gang–Menü: 53,00

SCHLEMMERKARTE

VORSPEISEN

Feldsalat	7,90
mit Haselnuss-Balsamico-Vinaigrette, gerösteten Haselnüssen und Croutons	
wahlweise mit karamellisiertem Ziegenkäse: 11,30	
Schwarzwurzel-Rahm-Suppe	8,90
mit Pancetta-Chip	
Diefenhardts Vorspeisen-Trio	11,00
Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'-Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	

HAUPTGÄNGE

In Burgunder geschmorte Rinderroulade	24,90
mit Rote Bete-Meerrettich-Kartoffelpüree und Rahmwirsing	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet	25,90
an Rahmwirsing und hausgemachten Steckrüben-Kartoffel-Gnocchi	
Hausgemachte Steinpilz-Ravioli	19,90
auf Blattspinat, Rucola, Parmesan, Pinienkernen und Rieslingschaum	
als Vorspeise: 11,30	

DESSERT

Mousse au Chocolat	9,20
mit Cantuccini und marinierten Waldbeeren	
Crème Brûlée	8,90
mit Tonkabohne verfeinert, dazu Sorbet	
Grüne Loreley	8,50
Vanilleeis mit Kürbiskernöl aus der Steiermark	
Himbeertraum	8,90
Vanilleeis, Baiser, warme Himbeeren und Schlagsahne	

DIE KLASSIKER

KLEINIGKEITEN

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

SALATE

Kleiner gemischter Blattsalat	7,10
mit Hausdressing oder Senf-Vinaigrette	
Hausgemachter Krautsalat	5,00
Salatteller Diefenhardt	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
Handkäs'-Salat	13,80
mit Dijonsenf-Honig-Vinaigrette, frischen Äpfeln und Walnüssen, dazu knusprige Bratkartoffeln	

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Wildsülze vom heimischen Wild	16,50
mit hausgemachter grüner Soße, dazu knusprige Bratkartoffeln	
Mediterranes Pfännchen	21,30
Riesengarnelen gebraten in Olivenöl, frischem Knoblauch und zweierlei Tomaten, dazu Pesto-Baguette	
Traditionelles Schnudedunker-Töpfchen	15,50
pikantes Hackfleisch auf Bratkartoffeln, mit Tomaten und Käse überbacken	
Schnitzel à la Rosemarie	
paniert mit Mandelsplittern, dazu scharfes Sößchen	
+ Bauernbrot	13,20
+ knusprigen Bratkartoffeln und Beilagensalat	21,30
Argentinisches Black Angus Rumpsteak	
(Rumpsteak ohne Fettrand, ca. 240g Rohgewicht)	
+ hausgemachte Kräuterbutter und Bauernbrot	25,80
+ knusprige Bratkartoffeln und Beilagensalat	35,80

EXTRAS

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

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Knusper-Schnitzel	8,50
kleines Schnitzel mit Bratkartoffeln, dazu Majo oder Ketchup	
Penne mit Tomatensauce und Parmesan	6,00