



## SCHLEMMERMENÜ

### **Apfel–Rettich–Rucola–Salat**

mit dunkler Balsamico–Vinaigrette, Croutons und gerösteten Haselnüssen



### **Bärlauch–Rahmsuppe**

mit Pilztatar und Kartoffelstroh



### **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**

an Sellerie–Püree, Blattspinat–Tomaten–Gemüse und Rieslingschaum



### **Mascarpone–Vanille–Mousse**

mit Rhabarber–Ragout

3–Gang–Menü mit Suppe: 43,50

3–Gang–Menü mit Salat: 45,00

4–Gang–Menü: 53,00

# SCHLEMMERKARTE

## VORSPEISEN

<b>Bärlauch–Rahmsuppe</b> mit Pilztatar und Kartoffelstroh	8,20
<b>Apfel–Rettich–Rucola–Salat</b> mit dunkler Balsamico–Vinaigrette, Croutons und gerösteten Haselnüssen	9,80
<b>Diefenhardts Vorspeisen–Trio</b> Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'–Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	11,00

## HAUPTGÄNGE

<b>Rosa gebratener Wildschweintrücker,</b> Bärlauch–Gnocchi, gemischtes Ofengemüse und Burgunder–Preiselbeer–Jus	26,80
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> an Sellerie–Püree, Blattspinat–Tomaten–Gemüse und Rieslingschaum	26,50
<b>Bärlauch–Frischkäse–Ravioli</b> auf gebratenem Gemüse, Rucola, Pinienkernen, Parmesan und Weißweinschaum als Vorspeise: 10,90	17,90

## DESSERT

<b>Mascarpone–Vanille–Mousse</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