



SCHLEMMERMENÜ

Vitello Tonnato

Rosa gebratener Kalbsrücken an Thunfischcrème, Kapern und Sardellen



Bärlauch–Riesling–Rahmsuppe
mit geräucherten Forellen–Ravioli



Hausgemachte Ochsenbacken–Ravioli
auf Schwarzwurzel–Rahm–Gemüse



Waldmeister–Jogurt–Parfait
mit Rhabarber–Ragout

3–Gang–Menü mit Suppe: 37,50

3–Gang–Menü mit Vitello Tonnato: 43,50

4–Gang–Menü: 51,50

SCHLEMMERKARTE

VORSPEISEN

Bärlauch–Riesling–Rahmsuppe mit geräucherten Forellen–Ravioli	8,50
Vitello Tonnato Rosa gebratener Kalbsrücken an Thunfischcrème, Kapern und Sardellen	14,90
Diefenhardts Vorspeisen–Trio Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'–Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	11,00

HAUPTGÄNGE

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Bärlauch–Risotto und confierten Cherry–Tomaten	25,80
Hausgemachte Ochsenbacken–Ravioli auf Schwarzwurzel–Rahm–Gemüse als Vorspeise: 11,50	19,50
Hausgemachte Spinat–Knödel mit Salbei–Nuss–Butter und Salatbouquet	15,80

DESSERT

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

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