



## SCHLEMMERMENÜ

**Feldsalat mit Balsamico-Haselnuss-Vinaigrette**  
und Rote Bete-Matjes-Tatar



**Steckrübencremesuppe**  
mit Pancetta-Chip



**Rosa gebratenes Schweinefilet**  
mit Kürbis-Gnocchi, Rahmwirsing und Burgunderjus



**Lauwarme Riesling-Birne**  
an Schokosauce und Vanilleeis

3-Gang-Menü mit Suppe: 38,00

3-Gang-Menü mit Salat: 41,50

4-Gang-Menü: 49,90

# SCHLEMMERKARTE

## VORSPEISEN

<b>Feldsalat mit Balsamico–Haselnuss–Vinaigrette</b> und Rote Bete–Matjes–Tatar	11,80
ohne Tatar: 7,20	
<b>Steckrübencremesuppe</b> mit Pancetta–Chip	7,80
<b>Diefenhardts Vorspeisen–Trio</b> Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'–Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	11,00

## HAUPTGÄNGE

<b>Rosa gebratenes Schweinefilet</b> mit Kürbis–Gnocchi, Rahmwirsing und Burgunderjus	20,80
<b>Hausgemachte Ziegenkäse–Rote Bete–Ravioli</b> mit Pinienkern–Rosinen–Butter, Rucola und Parmesan als Vorspeise: 9,80	18,80
<b>Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet</b> an Pastinakenpüree, Lauch–Karotten–Gemüse und Kürbiskern–Riesling–Sauce	25,80

## DESSERT

<b>Lauwarme Riesling–Birne</b> an Schokosauce und Vanilleeis	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>	
paniert mit Mandelsplittern, dazu scharfes Sößchen	
+ Bauernbrot	13,20
+ knusprigen Bratkartoffeln und Beilagensalat	21,30
<b>Argentinisches Black Angus Rumpsteak</b>	
(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

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