



SCHLEMMERMENÜ

Pfifferlingrahmsuppe
mit Croûtons



Wassermelon–Gurken–Salat
mit Feta und Limonen–Minz–Vinaïgrette



In Riesling geschmortes Lamm
auf Tomaten–Polenta–Schnitte und gebratenen frischen Pfifferlingen



Mascarpone–Vanille–Parfait
mit marinierten Kirschen

3–Gang–Menü mit Suppe: 39,00

3–Gang–Menü mit Salat: 41,00

4–Gang–Menü: 50,00

SCHLEMMERKARTE

VORSPEISEN

Pfifferlingrahmsuppe mit Croutons	8,90
Wassermelonen–Gurken–Salat mit Feta und Limonen–Minz–Vinaïgrette	10,90
Diefenhardts Vorspeisen–Trio Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'–Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	11,00

HAUPTGÄNGE

In Riesling geschmortes Lamm auf Tomaten–Polenta–Schnitte und gebratenen frischen Pfifferlingen	21,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Sommergemüse–Risotto und Riesling–Schaum	25,90
Hausgemachte Ziegenkäse–Ravioli mit Aprikosen–Fenchel–Ragout, Rucola und Parmesan als Vorspeise: 11,20	18,90

DESSERT

Mascarpone–Vanille–Parfait mit marinierten Kirschen	9,20
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