

# SCHLEMMERKARTE

## VORSPEISEN

<b>Feldsalat mit lauwarmem Kartoffel–Sauerrahm–Speck–Dressing</b> und Croutons	9,50
<b>Zweierlei vom Kürbis (Suppe und Ragout)</b> mit Amarettini–Parmesan–Hippe	9,50
<b>Diefenhardts Vorspeisen–Trio</b> Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'–Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	11,00

## HAUPTGÄNGE

<b>In Burgunder geschmorter Hirschgulasch</b> mit Apfel–Preiselbeer–Rotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln	24,90
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> an geschmortem Wirsing, hausgemachten Rote Bete–Meerrettich–Gnocchi und Rieslingschaum	25,90
<b>Hausgemachte Ziegenkäse–Ravioli</b> auf Kürbis–Apfel–Ragout, Rucola, Parmesan und Pinienkernen als Vorspeise: 10,90	18,90

## DESSERT

<b>Parfait von gebrannten Mandeln</b> mit Bratapfel–Kompott	9,20
<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