



GUDE, JETZT IST SPARGELZEIT 2023

TÄGLICH FRISCHER SPARGEL AUS INGELHEIM VON BAUER HEMMES

€

Seit über fünf Generationen baut Familie Hemmes 6 Hektar Spargel in Bioqualität an.
Daily fresh for you - Biological asparagus from our farmer Hemmes from Ingelheim.

313	V	Spargelcremesuppe Asparagus cream soup	7,-
356	H	Spargel-Kräutersalat mit mariniertes Hähnchenbrust Salad of fresh asparagus and marinated chicken breast	16,-
328	H	„Knorze“ Frischer Spargel und Spinat mit Minze, Karotten und hausgemachtes Kartoffelpüree V Fresh asparagus with spinach and mint, carrots and homemade mashed potatoes V Vegan mit Kartoffelchen / Vegan with small potatoes	21,-
353	H	Frischer Stangenspargel V und kleine Kartoffelchen in der Schale mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise, mit Liebe gemacht und stets frisch aufgeschlagen Fresh asparagus and small potatoes with melted butter or Sauce hollandaise	19,-
		Bitte wählen Sie Ihren Favoriten als Beilage	
		Side dish to our asparagus	
		Paniertes Schnitzel Breaded escalope of pork	8,-
		Eine Rüdeshheimer Wildbratwurst Fried sausage of local wild boar	7,-
		Roher oder gekochter Schinken Smoked or boiled ham	8,-
		Rumpsteak (150 g) Steak of beef (150 g)	15,-



GUDE, JETZT IST SPARGELZEIT 2023

			€
	Schloss-Spritzer		
624	mit Riesling, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette		8,-
625	mit Jung's alkoholfreiem Wein, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette		8,-
VORNEWEG UND ZWISCHENDURCH			
312	H „Hinkelsupp“ Geflügelkraftbrühe mit Perlgraupen Clear chickenbroth with pearl barley		7,-
210	V V Kopfsalat mit Joghurt- oder Essig-Öl Dressing Green salad with yogurt or vinegar-oil dressing		6,50
208	„Breuer's Lieblingsalat“ Grüner Salat mit gegrilltem Speck und Knoblauch Green salad with grilled bacon and garlic Als Vorspeise I as starter dish		12,- 8,-
200	H V „Winzersalat“ Grüner Salat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen Green salad with gratinated goat cheese and glazed walnuts Als Vorspeise I as starter dish		16,- 12,-
348	H „Genialer Klassiker“ Ganze geräucherte Forelle aus der Wisper als Vorspeise für zwei Gäste oder für eine Person fast zum satt werden Whole smoked trout as starter for two guests or as main dish for one person		18,-
225	V Handkäs' mit „Rheingauer Musik“ eingelegt in Weinessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln, Bauernbrot und Butter Local cheese in wine vinegar with apples, nuts, raisins and onions, bread and butter		10,-
209	„Hessisch TAPAS“ Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Vier - Sechs - Acht oder Zehn Taste typical products from our region, take four - six - eight or ten	Preis pro Stück Price per piece	4,-
217	„Geht immer“ Käsewürfel (150 g) Cheese cubes (150 g)		8,-
231	„Dreierlei Käse“ Gorgonzola, Ziegenkäse in Asche, Bergkäse (180 g) Hausgemachte Sauce von schwarzen Walnüssen und Marmelade von roten Zwiebeln Three different cheese: gorgonzola, goat cheese, mountain cheese (180 g) with homemade sauce of black walnuts and jam of red onions		14,-

Mit „H“ gekennzeichneten Speisen lehnen sich an die Hildegard Ernährungslehre an
Mit „V“ gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch und „V“ ist auch vegan möglich



GUDE, JETZT IST SPARGELZEIT 2023

		RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR	€
361	H	„Fräulein Emmer“	19,-
	V V	Hausgemachte Nudeln mit Champignons, Spitzkohl, Tomaten und Sonnenblumenkernen Homemade pasta with mushrooms, cabbage, tomatoes and sunflower seeds	
	V	Hobelkäse zum Abrunden (30 g) Extra Parmesan to your meal (30 g)	3,-
207	V V	„Loreley“ Kleine Kartoffelchen dazu Kräuterpesto, Handkäseschmand und Paprikacreme Small jacket potatoes with herb pesto, sour cream with local cheese and paprika cream	15,-
227	H	„Frisch auf den Tisch“ Gebratene Regenbogenforelle aus dem nahen Wispental, zerlassene Butter mit Mandeln und kleine Kartoffelchen Pan-fried trout fresh from the local river Wisper melted butter with almonds and potatoes	23,-
387	H	„WoiHinkelchen“ Gebratene Maispouardenbrust mit Rieslingsauce, glacierten Karotten und unser hausgemachtes Kartoffelpüree Roasted chicken breast, Riesling sauce with carrots and homemade mashed potatoes	21,-
367	H	„Rheingauer Gebäck“ Bratwurst vom Rudesheimer Wildschwein, Rahmwirsing und hausgemachtes Kartoffelpüree, Kümmelsenf Fried sausage of regional game, savoy cabbage and homemade mashed potatoes,	18,-
334		„Ebbes von de Wutz“ Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons Two bread - crumbed escalopes of pork, French fries Extra cream sauce with fresh mushrooms	17,- 2,50
393		„Für Feinschmecker“ Kalbsleber in Salbeibutter gebraten, Äpfel und Zwiebeln auf hausgemachtem Kartoffelpüree Liver of veal fried in sage butter with apples and onions, mashed potatoes	25,-
341		„Kellermeistersteak“ Rumpsteak vom Limousin Rind aus der Region (220 Gramm) und kleine gebratene Kartoffelchen Bitte wählen Sie dazu geschmorte Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich Steak of German beef (220 g), fried potatoes and onions or herb butter or horseradish	25,-
359	H	„Das Lieblingsgericht unserer Gäste“ Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartoffelchen Roasted saddle of lamb at the bone, green beans and fried potatoes with rosemary	30,-
325	H	„Schloss Ente“ Ganze, gebratene Ente, zubereitet nach Art der Benediktiner Mönche, gefüllt mit Datteln und Feigen, Sauce, Wasserweck und Salat für 2 Feinschmecker Preis je Gast Whole roasted duck stuffed with dates and figs, sauce and regional roll, salad For 2 guests Price per guest	26,-



GUDE, JETZT IST SPARGELZEIT 2023

LIEBE KINDER

		€
	„Räuberteller“ Wir bringen Dir gerne einen leeren Teller, damit Du bei Deinen Eltern „räubern“ kannst Thief plate - We bring you an empty plate and you „steal“ from your parents dishes	0,-
347	„Der Klassiker“ Paniertes Schnitzel, Pommes frites und Ketchup One crumbed escalope of pork with French fries and Ketchup	9,-
212	V „Karl“ Hausgemachte Nudeln und Champignon-Rahmsauce oder Tomatensauce Homemade pasta with mushroom sauce or tomato sauce	7,-

LECKERES FÜR HINTERHER

281	„Kleine Verführung“ Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet Vanilla ice cream with pumkin oil and homemade sorbet	6,50
280	„Will ich auch“ Hausgemachte Vanillecreme mit Himbeeren Homemade vanilla cream with raspberries	8,50
283	Oma Dina's Rhababer Dessert Grandma's traditional rhubarb dessert	8,-
249	„Für die Seele“ Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	9,-
90	Rüdesheimer Kaffee am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne Coffee flambéed with Asbach brandy and whipped cream	9,-