

## GUDE ADVENT IN RÜDESHEIM 2021

		€
624	<b>SCHLOSS-SPRITZER</b> Riesling, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette	7,-
625	<b>SCHLOSS-SPRITZER</b> alkoholfrei Alkoholfreier Wein Carl Jung Ruedesheim, Mineralwasser, Minze, Ingwer, Limette	7,-

### VORNEWEG & ZWISCHENDURCH...

312	<b>H Markklöbchensuppe</b> wie früher	7,-
305	<b>V Riesling-Käsesuppe</b> mit Blattspinat	7,-
210	<b>V Kopfsalat</b> mit Joghurtdressing	6,-
200	<b>V „Winzersalat“</b> Feldsalat mit glaciertem Ziegenkäse und Walnüssen	13,50
208	<b>„Breuer’s Lieblingsalat im Winter“</b> Feldsalat mit Kartoffeldressing, gegrilltem Speck, Äpfeln und Walnüssen	11,-
222	<b>H <u>Aus Breuer’s Räucherofen:</u></b> Heiß geräucherter Lachs, Meerretticheis und rote Beete	15,-
225	<b>V Handkäs’ mit „Rheingauer Musik“</b> eingelegt in Rieslingessig mit Äpfeln, Nüssen, Rosinen und Zwiebeln	8,-
386	<b>„Weinlese“</b> Handkäse im Dörrfleischmantel gebraten und Salat von Wurzelgemüse mit Walnüssen	15,-
209	<b>„Hessisch TAPAS“</b> - Schmecken Sie typische Leckerbissen aus unserer Region Vier - Sechs - Acht - Zehn <span style="float: right;">Preis pro Stück</span>	3,50
348	<b>H „Genialer Klassiker“</b> ganze geräucherte Forelle aus dem nahen Wispertal als Vorspeise für zwei Gäste oder für eine Person fast zum satt werden	17,-

### RHEINGAUER KLASSIKER UND MEHR

207	<b>H „Loreley“</b> Kleine Kartoffelchen <b>V</b> und drei unserer Lieblingsaucen: Rote Beete Chutney, Kräuterpesto und Parmesanschmand	14,-
389	<b>H „Fräulein Emmer“</b> <b>V</b> Hausgemachte Nudeln mit Champignons, Spitzkohl und Erdnüssen (Vegan und Vegetarisch) <b>V</b> Hobelkäse zum Abrunden (30 g )	16,- 2,50
242	<b>H „Passt gut zum Riesling“</b> Gebratenes Lachsfilet, Limonensauce und hausgemachte Nudeln mit Spinat	19,-
387	<b>H „WoiHinkelche“</b> Gebratene Maishähnchenbrust, Rosenkohl in Senfbutter und Kartoffelpüree	18,-
367	<b>H „Rheingauer Gebäck“</b> Grobe Bratwurst vom Ruedesheimer Wild aus der kleinen Familienmetzgerei Kempenich, Wirsing, Kartoffelpüree und Kümmelsenf	17,-

## GUDE ADVENT IN RÜDESHEIM 2021

		€
334	<b>„Ebbes von de Wutz“</b> Zwei panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“, Pommes frites dazu Rahmsauce von frischen Champignons	14,- 2,50
393	<b>„Für Feinschmecker“</b> Kalbsleber in Salbeibutter gebraten mit Äpfeln und Zwiebeln auf Kartoffelpüree	24,-
350	<b>„Winzerglück“</b> Geschmorte Rinderbäckchen, glacierte Karotten und hausgemachte Serviettenklößen	23,-
341	<b>„Kellermeistersteak“</b> Rumpsteak vom Simmentaler Rind (220 Gramm) und gebratenen Kartoffelchen dazu wahlweise mit geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Meerrettich	24,-
359	<b>H „Das Lieblingsgericht unserer Gäste“</b> Lammrücken am Knochen gebraten, grüne Bohnen und Rosmarinkartöffelchen	23,-
398	<b>Unsere Ente im Advent</b> , halbe gebratene Ente mit Rotkohl und Kartoffelklößen	22,-
325	<b>H „Schloss Ente“</b> Ganze gebratene Ente, zubereitet nach Art der Benediktiner, gefüllt mit Datteln und Feigen, dazu reichen wir Sauce, Brot und Salat für 2 Feinschmecker Preis je Gast	22,-

### LIEBE KINDER

	<b>„Räuberteller“</b> Ein leerer Teller, damit Du bei Deinen Eltern "räubern" kannst	0,-
347	<b>„Der Klassiker“</b> Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup	9,-
212	<b>„Karl“</b> Hausgemachte Nudeln mit Champignonrahmsauce oder Tomatensauce	7,-

### LECKERES FÜR HINTERHER

281	<b>„Kleine Verführung“</b> Vanilleeis mit Kürbiskernöl und hausgemachtes Sorbet	6,-
280	<b>„Will ich auch“</b> Hausgemachte Vanillecreme mit Apfel	7,50
279	<b>„Geht immer“</b> Hausgemachtes Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel mit Kirschen	8,-
283	<b>„Oma Dina's“</b> Pflaumen Dessert	6,50
249	<b>„Für die Seele“</b> Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,50
285	<b>Frische hausgemachte Waffel</b> Frische hausgemachte Waffeln mit Kirschen, Vanilleeis und Sahne	5,- 8,50
90	<b>Rüdesheimer Kaffee</b> am Tisch flambiert mit Asbach Uralt und Sahne	8,50