



#kenntmanhier

#kenntmanwoanders

VORSPEISEN

HANDKÄSTATAR MIT FRANKFURTER PESTO & MISPELCHUTNEY € 7,50
Geröstete Walnüsse / 7 Kräuter / Mispeln / Ingwer / Sauerteigbrot

OMA INGES EIER-SALAT MIT SAUERTEIGBROT € 6,50
Bio Eier / Sauce Choron¹⁾ / Meerrettich / Schnittlauch

PORTOBELLO-PILZ MIT ERBSEN-MINZ-FÜLLUNG € 9,50
Riesenchampignon / Erbsenpüree / Käse / Grüne Soße

RUDEREI KRAUTSALAT MIT MANGO & CASHEW NÜSSEN (VEGAN)..... € 8,50
Weiß & Rotkohl / Sesamvinaigrette / Mango / karamellisierte Nüsse

CEVICHE MIT MANGOSALSA & TIGERMILCH € 14,50
Heilbutt / Mango / Limette / Ingwer / Koriander / Chili

FENCHEL-MELONEN-SALAT MIT ZIEGENKÄSEBRÖSEL..... € 9,50
Fenchel / Cantalupe Melone / Dill / Ziegenkäse aus der Provence

HAUPTSPEISEN

BACKHENDL MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT € 16,50
Maispoularde Label Rouge / Apfelessig-Vinaigrette

SCHNITZEL AUS DEM TAUNUS MIT POMMES, SALAT & GRIE SOß..... € 15,50
Regio Schwein / hausgemachte Fritten / Salat / Grüne Soße

SENFEBROT MIT MÖHREN-KARTOFFELPÜRÉE € 10,50
Bio Eier / Senf-Dill-Sauce / Karotten-Kartoffelstampf

HAUSGEMACHTE FRIKADELLEN MIT BRATKARTOFFELN..... € 11,50
Rind / Schwein / gerahmter Gurken-Dill Salat

LAUWARMER LINSENSALAT MIT GERÄUCHERTER FORELLE € 18,50
Belugalinsen / Meerrettich / Urkarotten / Hanauer Goldforelle

CAESARS SALAT NACH RUDERERART € 18,50
Maispoularde / Römersalat / Caesars Dressing / Brioche-CROUTONS / Parmesan

TAGLIATA MIT GROBER Salsa VERDE € 22,50
Roastbeef / Rucola / Parmesan / Chili / Pinienkerne / Pommes

ARROZ DE MARISCO € 22,50
Meeresfrüchte / Garnelen / Muscheln / Reis / Piri Piri / Portwein

RAVIOLACCI MIT MINIRATATOUILLE & BABA GANOUSH (VEGAN)..... € 14,50
Pasta hausgemacht / Zucchini / Paprika / Auberginen Püree

GERÖSTETER BROKKOLI MIT ZITRONE & PARMIGIANO € 14,50
Brokkoli / rote Zwiebeln / Mandeln / Chili / Zitrone / Parmigiano

DESSERTS

HEIßE LIEBE IN DER RUDEREI € 7,50
Himbeeren-Krokant / Himbeeren / Eiscreme / Baiser

GEMINTZTER OBST-SALAT MIT APFELKÜCHLEIN & SORBET..... € 8,50
Obst / Minze / Apfelküchlein / Sorbet

VALRHONA SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT VANILLESÖßE € 6,50
Schokoladensoufflé / hausgemachte Vanillesoße

RUDEREI KÄSEKUCHEN MIT MARILLENRÖSTER..... € 8,50
Frittierter Käsekuchen / Marillen / Eis

RUDEREIVARIANTEN ZUM TEILEN

ideal für 2 bis 4 Personen:

GEANGELTER WOLFSBARSCH IM SALZMANTEL € 79,00
Ca. 1200 Gramm Fisch

GERÖSTETER BLUMENKOHLE KOPF IN CHIMICHURRI-MARINADE € 22,50
Gebackener Blumenkohl mit Harissa-Tomatensoße

CHATEAU BRIAND € 95,00
Das Herzstück des Rinderfilets, ca. 900 Gramm Fleischanteil

Zu den Fleisch- und Fischvarianten servieren wir: Grillgemüse, Wildkräutersalat, Pommes & hausgemachte Kapernmayonnaise¹⁾

FÜR KLEINE RUDERER

SPIRALNUDEL MIT HASCHEE € 6,50

PANIERTE HÄHNCHENFILETS & POMMES..... € 8,50

MILCHREIS MIT KIRSCHEN € 4,50

DOKTORSPIELE AUF'S HAUS!

Folge uns auf Facebook oder Instagram und poste deinen Beitrag über die Ruderei unter dem #ruderei. Den besten Post des Monats belohnen wir mit einer köstlichen Flasche Doktorspiele vom Weingut Dr. Köhler aus Rheinhessen.

Ruderei-Hanau

ruderei_hanau

Auflistung der Lebensmittel-Zusatzstoffe : 1) Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Süßungsmittel Cyclamat 6) Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle 7) Süßungsmittel Acesulfam 8) Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) gentechnisch verändert

Eine separate Karte für Lebensmittelallergiker vorhanden. Bei Umverpackungen erheben wir eine Servicegebühr in Höhe von 50 Cent.

EMPFEHLUNGEN ZUM APERITIV ODER EINFACH NUR SO IN DER RUDEREI

RUDERSCHLAG - DER ALKOHOLFREIE APERITIV € 5,90 <i>Maracuja / Minze / Crodino²⁾ / Soda</i>	MILLE BOLLE € 4,50 <i>2017 Prosecco Extra Dry, Venezien</i>
GIN & TONIC € 8,80 <i>Tanqueray Gin / Dr. Polodori Tonic¹⁰⁾</i>	NEGRONI € 8,00 <i>Campari²⁾ / Antica Formula / Gin / Soda</i>
RUDEREI SPRITZ € 7,50 <i>Grapefrucht / Prosecco/Rosmarin</i>	MAKO MANGO-KORN € 8,00 <i>Fürst Bismark Korn / Thomas Henry Mangolimonade</i>
MONTENEGROS RACHE € 8,00 <i>Mango-Basilikum-Limonade / Amaro Montenegro / Soda</i>	FIDSCHILITSCHI SPRITZZZZ € 7,50 <i>Hausgemachter Litschi-Sirup / Litschilikör / Prosecco</i>

OFFENE WEINE

0,2l / 0,75 l

Weiß

KALIBER 9 2017 (ADAMS – RHEINHESSEN) WEISSBURGUND € 7,00 / € 27,00 <i>Duftende Ahnungen von Amalfi Zitrone, Blütennektar, Birne & Fenchel, Heu, Birne & Melone, extrem facetiertes Fruchtsäurespiel, Dichte, Kraft & strahlende Eleganz</i>
SAUVIGNON BLANC 2017 (KLEIN – RHEINHESSEN) SAUVIGNON BLANC € 6,50 / € 26,00 <i>Knackig und kühl in der Nase, ein wahres Früchtepotpourri aus reifer Maracuja und Stachelbeere</i>
GRAUBURGUND 2017 (PFAFFMANN – PFALZ) GRAUBURGUND € 5,50 / € 21,00 <i>Frische Kräuter, mineralisch und fruchtig, Apfel und Orangennoten</i>

Rot

PRIMITIVO FANTINI 2016 (FARNESE – APULIEN) PRIMITIVO € 6,00 / € 23,00 <i>Tiefdunkel im Glas, intensiv, Aromen von Pflaumen, Kirschen, würzig und opulent</i>
BERONIA CRIANZA 2015 (BERONIA – RIOJA) TEMPRANILLO € 6,50 / € 26,00 <i>Kirschrot, fruchtbetont, dazu ausgewogene vanillige Noten</i>

Rosé

VIÑA ESMERALDA 2017 (TORRES – DO CATALUNYA) GARNACHA € 6,00 / € 25,00 <i>Lachsrosa, duftig delikates Bouquet, kandierte Rosenblätter, rote Beeren, Banane, Hauch Zitrusfrische</i>
DR. KÖHLER „DOKTORSPIELE“ 2018 (KLEIN-RHEINHESSEN) CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SPÄTBURGUNDER € 6,50 / € 26,00 <i>Verspielte rotbeerige Nase, saftige Kirschen, reife Himbeeren</i>

Unsere Weine enthalten Sulfite

VOM FASS

AUGUSTINER HELL 0,5l / € 4,80
HENNINGER KAISERPILSENER 0,4l / € 4,00
RADLER 0,5l / € 4,60
WALTHERS NATURTRÜBER APFELWEIN VOM FASS ⁹⁾ 0,2l / € 2,50 0,5l / € 4,00 <i>natürlich auch sauer oder süß / enthält Sulfite</i>

AUS DER FLASCHE

SAGRES (PORTUGAL) 0,2l / € 2,50
SCHNEIDER WEISSE HEFEWEIZEN 0,5l / € 4,20
SCHNEIDER ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN 0,5l / € 4,20
CLAUSTHALER EXTRAHERB 0,33l / € 3,50

ALKOHOLFREIES

HAUSGEMACHTE PINK GRAPEFRUIT-LIMONADE 0,5l / € 4,00
HAUSGEMACHTER EISTEE RUDEREI MIT MINZE & INGWER ¹¹⁾ 0,5l / € 4,00
HAUSGEMACHTE MANGO-BASILIKUM-LIMONADE 0,5l / € 4,00
COCA COLA ^{2) 11)} / FANTA / SPRITE / COKE ZERO ^{2) 6) 11)} 0,2l / € 2,50 0,4l / € 3,80
APFELSAFT ODER MARACUJANEKTAR AUCH ALS SCHORLE 0,2l / € 2,50 0,4l / € 3,80
MINERALWASSER 0,2l / € 2,00 0,75l / € 5,50

KAFFEE

ESPRESSO € 1,80 Doppio € 3,00	ESPRESSO MACCHIATO € 2,50
CAPPUCCINO € 2,80	FRAPPÉ AUF EIS € 3,80

TEE

TEEAUSWAHL AUS DEM HAUSE WITAL Kännchen € 3,80
KIR ROYAL / <i>Unsere Fruchtteevariante mit Hibiskus, Papaya und Erdbeere</i>
MILKY OOLONG / <i>Ein traditioneller halbfermentierter Tee aus dem Reich der Mitte mit Ringelblüte</i>
FRENCH EARL GREY / <i>Klassischer Schwarztee mit einem feinem Kornblumenaroma</i>
CEYLON FBOPFSP / <i>Ein sauber gearbeitetes und gut gerolltes Teeblatt beinhaltet diese Qualitätssortierung, für einen hocharomatischen Teegenuss</i>
ALOE VERA AVOCADO BAOBAB / <i>Wunderbarer weißer Tee mit Curcuma und Aloe Vera, zum entgiften und für ein schöneres Hautbild. Versprochen!</i>
JAPAN KUKICHA / <i>Dieser mild und ungewöhnliche Grüntee klassiker verdankt seinen Namen seinem Herstellprozess, bei dem die Fermentation durch Bedampfen gestoppt wird</i>
MOROCCAN MINT / <i>Das intensive Aroma dieser Minzart macht ihn einzigartig und unwiderstehlich. Der Geschmack Marrakeschs in einer Tasse</i>

Auflistung der Lebensmittel-Zusatzstoffe : 1) Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Süßungsmittel Saccharin 5) Süßungsmittel Cyclamat 6) Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle 7) Süßungsmittel Acesulfam 8) Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) gentechnisch verändert

Eine separate Karte für Lebensmittelallergiker vorhanden. Bei Umverpackungen erheben wir eine Servicegebühr in Höhe von 50 Cent.