



#kenntmanhier

#kenntmanwoanders

VORSPEISEN

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

ROTE BEETE SUPPE MIT BOHNEN UND DILLSCHMAND (VEGGIE) € 6,50
Rote Beete / Wurzelgemüse / Ackerbohne / Schmand / Dill

PRESSKOPF CARPACCIO & GEGRILLTER EISZAPFEN € 9,50
Vogelsberger Presskopf⁹⁾ / Cornichons-Senf-Vinaigrette / Baby-Rettich

GEFLÜGELLEBER-STRUDEL MIT APFEL-KIRSCH-KOMPOTT € 8,50
Hühnerleberpaté / Blätterteig / Kompott / Grüner Pfeffer

RUDEREI KRAUTSALAT MIT MANGO & CASHEWNÜSSEN (VEGAN) € 8,50
Weiß & Rotkohl / Sesamvinaigrette / Mango / karamellierte Nüsse

KLIPPFISCHKROKETTEN MIT KAPERNMAYONAISE € 11,50
Bacalao / Kartoffel / Panko / Kapern / Mayonnaise¹⁾

RINDERTARTAR MIT PAPAYA UND MINZE € 14,50
Rinderfilet / Schalotten / Dijon Senf / Papaya / Chili / Soja Soße

BLUMENKOHL-TABOULÈ MIT SUMACH (VEGAN) € 9,50
Blumenkohl / Minze / Petersilie / Essigbaumgewürz

HAUPTSPEISEN

RUDEREI FRIKADELLCHEN MIT BRATKARTOFFELN € 14,50
Rind / Schweineschulter / Kartoffel / gerahmter Gurkensalat

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

WIRSINGROULADEN MIT STECKRÜBEN-PÜREE (VEGGIE) € 13,50
Linsen / Karotten / Reis / Grüne Soße Schmand / Steckrübe

HAUSGEMACHTE NUDELN MIT FILETSPITZEN & MORCHEL-RAHM € 22,50
Bandnudeln / Rinderfilet / Morcheln / Jus / Madeira / Rahm / Dijon Senf

HÜHNERFRIKASSEE MIT KURKUMA-REIS € 18,50
Maispoularde Label Rouge / Erbsen / Karotten / Grüner Spargel

WALDORFSALAT NACH RUDEREIRART € 18,50
Riesengarnelen / Römersalat / Griechischer Joghurt/ Granny Smith / Walnuss

TAGLIATA MIT GROBEM SALSA VERDE SALAT € 24,50
Roastbeef / Rucola / Parmesan / Chili / Pinienkerne / hausgemachte Fritten

LACHSSTEAK MIT SCHMORGURKEN-LINSENGEMÜSE € 21,50
Lachs / Gurke / Bohnen / Beluga Linsen / Beurre Blanc

TORTELLACCI MIT ARTISCHOCKEN & TOMATEN (VEGAN) € 16,50
Pasta hausgemacht / Artischocken / getrocknete Tomaten⁹⁾/ Sugo

GERÖSTETE SÜßKARTOFFELN MIT BALSAMICOFEIGEN (VEGGIE) € 14,50
Süßkartoffeln / Feigen / Balsamico / Schafskäse / Gremolata

DESSERTS

KAISERSCHMARRN OHNE ROSINEN € 9,50
Kaiserschmarren / Zwetschgenröster / Mandeln / Staubzucker

SCHEITERHAUFEN RUDEREI MIT VANILLEEIS € 6,50
Brötchen / Boskop / Rosinen / Vanilleeiskrem

SAUERAMPFERSORBET MIT HIMBEEREN € 8,50
Sauerampfer / Himbeeren / Weißer Schokoladen-Crunch

KLEINE KÄSELIEBE MIT FEIGE & NUSS € 14,50
Auswahl an Rohmilchkäse / Feigensenf / Nussbrot

RUDEREIVARIANTEN ZUM TEILEN

ideal für 2 bis 4 Personen:

IRISCHES FLANK STEAK „BLACK ANGUS“ € 49,00
Ca. 800 Gramm

GERÖSTETER BLUMENKOHLEKOPF IN CHIMICHURRI-MARINADE € 24,50
Gebackener Blumenkohl mit Harissa-Tomatensoße und Gemüse

CHATEAUBRIAND € 99,00
Das Herzstück des Rinderfilets, ca. 900 Gramm

Zu den Fleischvarianten servieren wir: Grillgemüse, Wildkräutersalat, hausgemachte Fritten & Kapernmayonnaise¹⁾

FÜR KLEINE RUDERER

SPIRALNUDEL MIT HASCHEE € 6,50

RAHMSPINAT MIT HAUSGEMACHTEN FISCHSTÄBCHEN UND BRATKARTOFFELN € 11,50

MILCHREIS MIT KIRSCHEN € 4,50



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>	
NEGRONI.....	€ 8,00
<i>Tanqueray Gin / Antica Formula / Campari / Soda</i>	
RUDEREI SPRITZ	€ 7,50
<i>Pink Grapefruit-Limonade / Prosecco / Rosmarin</i>	
MONTENEGROS RACHE	€ 8,00
<i>Mango-Basilikum-Limonade / Amaro Montenegro / Soda</i>	

MILLE BOLLE 0,1l	€ 4,50
<i>2017 Prosecco Extra Dry, Venezien</i>	
GIN & TONIC.....	€ 8,00
<i>Tanqueray Gin / Dr. Polidori Tonic¹⁰⁾</i>	
MAKO MANGO-KORN	€ 8,00
<i>Fürst Bismarck Korn / Thomas Henry Mango-Limonade</i>	
TROPICAL MARTINI SPRITZ.....	€ 8,00
<i>Hausgemachte Ananas-Limonade / Vermouth / Prosecco</i>	

OFFENE WEINE

Weiß

0,2l / 0,7

KALIBER 9 (ADAMS – RHEINHESSEN) WEISSBURGUNDER.....	€ 7,50 / € 29,00
<i>Duftende Ahnungen von Amalfi Zitrone, Blütennektar, Birne & Fenchel, Heu, Birne & Melone, extrem facetiertes Fruchtsäurespiel, Dichte, Kraft & strahlende Eleganz</i>	
HERR DOKTOR (DR.KÖHLER - RHEINHESSEN) SAUVIGNON BLANC / WEISSURGUNDER / RIESLING CUVEÉ.....	€ 6,50 / € 27,00
<i>Leuchtend Gelb, Aromen von Äpfeln, Birnen, Hauch Haselnuß, feine Mineralität</i>	
GRAUBURGUNDER (PFAFFMANN – PFALZ) GRAUBURGUNDER	€ 6,20 / € 25,00
<i>Frische Kräuter, mineralisch und fruchtig, Apfel und Orangennoten</i>	

Rot

PRIMITIVO FANTINI (FARNESE – APULIEN) PRIMITIVO	€ 6,00 / € 24,00
<i>Tiefdunkel im Glas, intensiv, Aromen von Pflaumen, Kirschen, würzig und opulent</i>	
BERONIA CRIANZA (BERONIA – RIOJA) TEMPRANILLO	€ 7,00 / € 28,00
<i>Kirschrot, fruchtbetont, dazu ausgewogene vanillige Noten</i>	

Rosé

VIÑA ESMERALDA (TORRES – DO CATALUNYA) GARNACHA	€ 6,50 / € 27,00
<i>Lachsrosa, duftig delikates Bouquet, kandierte Rosenblätter, rote Beeren, Banane, Hauch Zitrusfrische</i>	
DR. KÖHLER „DOKTORSPIELE“ (DR.KÖHLER - RHEINHESSEN) CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SPÄTBURGUNDER.....	€ 6,50 / € 27,00
<i>Verspielte rotbeerige Nase, saftige Kirschen, reife Himbeeren</i>	

Unsere Weine enthalten Sulfite
Für mehr Weinauswahl bitte die separate Weinkarte zu Rate ziehen.

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/ € 3,00
SCHNEIDER WEISSE HEFEWEIZEN	0,5l/ € 4,20
SCHNEIDER ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN	0,5l/ € 4,20
CLAUSTHALER EXTRAHERB	0,33l/ € 4,00

ALKOHOLFREIES

HAUSGEMACHTE PINK GRAPEFRUIT-LIMONADE	0,5l/ € 4,50
HAUSGEMACHTER EISTEE RUDEREI MIT MINZE & INGWER ¹¹⁾	0,5l/ € 4,50
HAUSGEMACHTE MANGO-BASILIKUM-LIMONADE.....	0,5l/ € 4,50
HAUSGEMACHTE ANANAS-LIMONADE MIT KAFIRLIMETTEN & KARDAMON.....	0,5l/ € 4,50
COCA COLA ^{2) 11)} / FANTA / SPRITE / COKE ZERO ^{2) 6) 11)}	0,2l/ € 2,50 0,4l/ € 4,00
APFELSAFT ODER MARACUJANEKTAR AUCH ALS SCHORLE	0,2l/ € 2,50 0,4l/ € 4,00
MINERALWASSER	0,2l/ € 2,20 0,75l/ € 5,90

KAFFEE

ESPRESSO	€ 1,80 Doppio € 3,00	ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,50
CAPPUCCINO	€ 2,80	ESPRESSO CARAJILLO	€ 3,80

TEE

TEEAUSWAHL AUS DEM HAUSE WITAL	Kännchen € 4,00
<i>KIR ROYAL / Unsere Fruchtteevariante mit Hibiskus, Papaya und Erdbeere</i>	
<i>MILKY OOLONG / Ein traditioneller halbfermentierter Tee aus dem Reich der Mitte mit Ringelblüte</i>	
<i>FRENCH EARL GREY / Klassischer Schwarztee mit einem feinem Kornblumenaroma</i>	
<i>CEYLON FBOPFSP / Ein sauber gearbeitetes und gut gerolltes Teeblatt beinhaltet diese Qualitätssortierung, für einen hocharomatischen Teegenuss</i>	
<i>ALOE VERA AVOCADO BAOBAB / Wunderbarer weißer Tee mit Curcuma und Aloe Vera, zum entgiften und für ein schöneres Hautbild. Versprochen!</i>	
<i>JAPAN KUKICHA / Dieser mild und ungewöhnliche Grüntee klassiker verdankt seinen Namen seinem Herstellprozess, bei dem die Fermentation durch Bedampfen gestoppt wird</i>	
<i>MOROCCAN MINT / 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.