

#kenntmanhier

#kenntmanwoanders







VORSPEISEN

- HANDKÄSTATAR MIT FRANKFURTER PESTO & MISPELCHUTNEY € 8,50
Geröstete Walnüsse / 7 Kräuter / Mispeln / Ingwer / Sauerteigbrot
- ROTE BEETE AUS DEM OFEN MIT SCHAFSKÄSE VOM KAPELLENHOF . € 9,50
Bio Beete / Rauke / Nüsse / Schafskäse aus Hammersbach
- RUDEREI TATAR MIT GERÖSTETEM BAUERNBROT..... € 16,50
Rinderfilet / Kapern / Dijon Senf / Schalotten / Sardellenfilets
- VEGANER WALDORFSALAT MIT FLUGANANAS  € 9,50
Zweierlei Sellerie / Boskop / Frische Flugananas / Walnüsse

- RUDEREI KRAUTSALAT MIT MANGO & CASHEW NÜSSEN  € 8,50
Weiß & Rotkohl / Sesamvinaigrette / Mango / karamellierte Nüsse
- KLIPPFISCHKROKETTEN MIT KAPERNMAYONNAISE..... € 11,50
Bacalhau / Kartoffel / Panko / Kapern / Mayonnaise
- BLUMENKOHL TABOULÉH MIT BERBERITZEN UND MINZE  € 9,50
Blumenkohl / Minze / Petersilie / Berberitzen / Sumach / Verjus
- CEVICHE VOM ROTBARSCH MIT MANGOSALSA UND CHILI € 18,50
Rotbarsch / Tigermilch / Koriander / Chili / Mango / Bananenknusper

HAUPTSPEISEN

- RUDEREI PFÄNNCHEN MIT LENDE UND GROBER BRATWURST € 19,50
Regio Schwein / Drillinge / Champignonrahm / Böhnchen / Knusperspeck
- SCHNITZEL AUS DEM TAUNUS MIT GRÜNER SOBE € 16,50
Regio Schwein / Fritten / Salat / Grüne Soße / Zitronchen
- RUMPSTEAK MIT HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER..... € 28,50
300 Gramm Argentinisches Rumpsteak / Fritten / Grillgemüse / Salat
- RUDEREI SALAT MIT GEBRATENEN FILETSPITZEN UND PARMESAN... € 19,50
Salat / Wildkräuter / Kefirvinaigrette / Rinderfilet / Parmesan
- PANNFISCH RUDEREI MIT SENFSOBE UND DRILLINGEN € 24,50
Lachs / Lotte / Barsch / Dijon-Bechamel / Drillinge / Dill

- GERÖSTETER BROKKOLI MIT TOFU UND ERDNUSSCURRY   € 16,50
Brokkoli / Bio Tofu / Erdnuss Curry / Minze
- SAUERKRAUTWICKEL MIT COUSCOUS UND PAPRIKARAHM   € 14,50
Sauerkraut / CousCous / Süßkartoffel / Paprikarahm
- HALBE BAUERNENTE GLASIERT MIT SÜßKARTOFFEL FRITTEN € 24,50
Ente / Honiglack / Fritten / Hoisin / Sesam / Wasabi Mayonnaise
- AUSTERNPILZSCHNITZELCHEN MIT KARTOFFELSALAT  € 14,50
Austernpilze / Sojamilch / Eiersatz / Maisgrieß / Kartoffel / Gurken / Preiselbeeren
- QUINOA-FRIKADELLEN MIT SALAT UND PFLAUMENCHUTNEY  € 14,50
Zweierlei Quinoa / Süßkartoffel / Erbsen / Pflaume


DESSERTS

- KARTHÄUSER KLÖBE MIT RHABARBERKOMPOTT € 9,50
Klöße / Kompott / Weinschaumcrème / Kalamansi Sorbet
- SCHOKOLADENSOUFLÉE MIT VANILLEEIS € 7,50
Valrhona Schokolade / Vanillesauce / Vanille Eiskrem

- RUDEREI TIRAMISU MIT HAUSGEMACHTEM EIERLIKÖR € 8,50
Biskuit / Espresso / Eierlikör / Mascarpone / Erdbeeren
- CRÈME BRÛLÉE € 8,50
Sahne / Tahiti Vanille / Karamellierte Zuckerschicht

RUDEREIVARIANTEN ZUM TEILEN

ideal für 2 bis 4 Personen:

- RUDEREI FLEISCHVARIATION VOM BRETT..... € 95,00
Je 400 Gramm Flanke, Rücken und Entrecote vom argentinischen Weiderind
- GERÖSTETER BLUMENKOHLE KOPF IN CHIMICHURRI-MARINADE  € 24,50
Gebackener Blumenkohl mit Harissa-Tomatensoße und Gemüse
- CHATEAU BRIAND € 99,00
Das Herzstück des Rinderfilets, ca. 800 Gramm Fleischanteil
- Auf Vorbestellung:**
 GEANGELTER WOLFSBARSCH IM SALZMANTEL € 95,00
Mit Beilagen, ca. 1200 Gramm

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

FÜR KLEINE RUDERER

- KNUSPERHÜHNCHEN AUS DEM MAISPOULARDEN FILET MIT FRITTEN € 8,50
- HAMBURGER VOM BLACK ANGUS RIND MIT FRITTEN € 9,50
- 3 KUGELN VANILLE EISKREM MIT SAHNE & SCHOKOLADENSÖBE € 5,50



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 ist vorhanden. Bei Umverpackungen erheben wir eine Servicegebühr in Höhe von 50 Cent.

Vegan Pikant

EMPFEHLUNGEN ZUM APERITIV ODER EINFACH NUR SO IN DER RUDEREI

RUDERSCHLAG – ALKOHOLFREIER APERITIV	€ 5,90
<i>Maracuja / Minze / Crodino²⁾ / Soda</i>	
NEGRONI.....	€ 8,00
<i>Tanqueray Gin / Antica Formula / Campari / Citrus Zeste</i>	
RUDEREI SPRITZ	€ 7,50
<i>Grapefruit / Prosecco / Rosmarin</i>	
MONTENEGROS RACHE	€ 8,00
<i>Mango-Basilikum-Limonade / Amaro Montenegro / Soda</i>	
PRINCE OF HANAU <i>serviert im silbernen Hassia Pokal</i>	€ 8,50
<i>Winzersekt / Cognac / Angostura / Colombo Orange</i>	

SCHWARZWALDMÄDCHEN - ALKOHOLFREIER APERITIV	€ 6,80
<i>Waldbeeren-Limonade / alkoholfreier Cava / Minze</i>	
GIN & TONIC	€ 8,90
<i>Bombay Sapphire Gin / Selected Tonic¹⁰⁾</i>	
SALTY CRUSTED PALOMA	€ 9,00
<i>Tequila Calle 23 Reposado / Pink Grapefruit Lemonade / Himalaya Salz</i>	
TROPICAL MARTINI SPRITZ.....	€ 8,00
<i>Hausgemachte Ananas-Limonade / Wermuth / Prosecco</i>	
CAMPARI AMALFI	€ 7,50
<i>Campari / Zitronenlimo / Limoncello / Soda / Grapefruchtzeste</i>	

DIGESTIFS

<i>Mit Bitterkeit zur Heiterkeit</i>	
AVERNA / MONTENEGRO / AMARA / FERNET/ UNICUM.....	2cl/ € 4,50
<i>Der Schnaps mit feiner Restsüße aus dem Westerwald</i>	
ALTE MARILLE / HASELNUSS / QUETSCH / HIMBEERE / WILLY.....	2cl/ € 4,20
<i>Milde Klare aus Frankreich für die feine Nase</i>	
ALTE PFLAUME / MIRABELLE / FRAMBOISE / WILLIAMS	2cl/ € 4,50
<i>Oder lieber eine kleine Grappa für die Baba</i>	
GRAPPA BARIQUE.....	2cl/ € 4,50
GRAPPA POLI.....	2cl/ € 4,50
GRAPPA NONNINO.....	2cl/ € 7,50
GRAPPA LEVI	2cl/ € 10,00
<i>Lecken, schlucken und beißen – wir lieben Tequila!</i>	
TEQUILA REPOSADO.....	2cl/ € 5,00
<i>Wenn der Kuss schmecken muss</i>	
BAILEYS IRISH CREAM LIKÖR.....	2cl/ € 2,80
<i>Mit oder ohne interessiert hier nicht die Bohne</i>	
MOLINARI SAMBUCA	2cl/ € 3,60
<i>Eddis Favourite Slivovitz</i>	
SCHWARZBRAND VON HIER&DA	2cl/ € 3,20

<i>Mit viel Liebe hausgemacht – Das Leben muss ja irgendwie weiter gehen</i>	
RUDEREI SCHOKO- ODER EIERLIKÖR.....	4cl/ € 4,50
BEIDES (DELUXE)	4cl/ € 5,50
RUDEREI LIMONCELLO.....	4cl/ € 5,50
<i>Das schönste Jäckchen ist ein Conjäckchen</i>	
OSBORNE VETERANO	4cl/ € 5,50
HINE VSOP	4cl/ € 8,50
HENNESSY XO	4cl/ € 10,00
CARLOS I PX.....	4cl/ € 10,00
<i>Komm mal rum mit Rum</i>	
RON BOTUCAL.....	4cl/ € 9,50
HAVANNA 7Y.....	4cl/ € 7,50
<i>Aus Mädchen mit Träumen werden Frauen mit Whisky</i>	
SINGLE MALT GLENFARCLAS 12Y....	4cl/ € 9,50
18Y.....	4cl/ € 13,50
<i>Ich heiße Katrin- Katrin wie VodKATRINken</i>	
BELVEDERE VODKA.....	4cl/ € 8,50
<i>Für alle welche dem Leben einen Gin geben wollen</i>	
SIPSSMITH / MALFY / TANQUERAY SEVILLA / HARA HORN	4cl/ € 7,50

VOM FASS

AUGUSTINER HELL.....	0,5l/ € 4,80
WALDHAUS DIPLOM PILS.....	0,3l/ € 3,90
WALDHAUS „OHNE FILTER“	
NATURTRÜBES VOLLBIER IM STEINKRUG.....	0,5l/ € 4,80
RADLER NATURTRÜB MIT HAUSGEMACHTER LIMONADE.....	0,5l/ € 4,60

AUS DER FLASCHE

SUPERBOCK (PORTUGAL).....	0,2l/ € 3,20
SCHNEIDER WEISSE HEFEWEIZEN ODER ALKOHOLFREI	0,5l/ € 4,20
CLAUSTHALER EXTRAHERB ODER KROMBACHER 0,0 %.....	0,33l/ € 3,50
WALTHERS NATURTRÜBER APFELWEIN ⁹⁾	0,25l/ € 2,50
0,5l/ € 4,00	
<i>natürlich auch sauer oder süß / enthält Sulfite</i>	

ALKOHOLFREIES

HAUSGEMACHTE PINK GRAPEFRUIT-LIMONADE	0,5l/ € 4,80
HAUSGEMACHTER EISTEE RUDEREI MIT MINZE & INGWER ¹¹⁾	0,5l/ € 4,80
HAUSGEMACHTE MANGO-BASILIKUM-LIMONADE	0,5l/ € 4,80
HAUSGEMACHTE ZERO-HIBISKUS-MINZ-LIMONADE MIT ERYTHRIT	0,5l/ € 4,80
HAUSGEMACHTE ANANAS-LIMONADE MIT KAFIRLIMETTEN, KARDAMON & ZITRONENGRAS	0,5l/ € 4,80
HAUSGEMACHTE WALDFRUCHT-LIMONADE MIT JOHANNISBEEREN, BROMBEEREN & HIMBEEREN	0,5l/ € 4,80
COCA COLA ^{2) 11)} / COKE ZERO ^{2) 6) 11)}	0,33l/ € 3,80
APFELSAFT ODER MARACUJANEKTAR AUCH ALS SCHORLE	0,2l/ € 2,50
0,5l/ € 4,50	
PETERSTALER MINERALWASSER SPRITZIG ODER STILL.....	0,2l/ € 2,50
0,75l/ € 5,90	

KAFFEE

ESPRESSO.....	€ 2,40	Doppio € 3,90
CAPPUCCINO	€ 3,60	
ESPRESSO MACCHIATO	€ 2,90	
LATTE MACCHIATO	€ 3,90	

RUDEREI ADVOCAAT	€ 4,50
<i>Hausgemachter Eierlikör mit Espresso, Vanille Eiskrem und Schlagobers</i>	
ESPRESSO MARTINI	€ 6,50
<i>Geschüttelt nicht gerührt, mit Vanillevodka, Kaffeelikör und einem frischen Espresso</i>	

TEE

TEEAUSWAHL AUS DEM HAUSE WITAL UND DEM TEESHOP HANAU	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>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 ist vorhanden. Bei Umverpackungen erheben wir eine Servicegebühr in Höhe von 50 Cent.



Vegan

Pikant