

#kenntmanhier

#kenntmanwoanders





VORSPEISEN

- HANDKÄSTATAR MIT FRANKFURTER PESTO & MISPELCHUTNEY € 8,50
Geröstete Walnüsse / 7 Kräuter / Mispeln / Ingwer / Sauerteigbrot
- GEBRATENE ROTE BEETE IM KRÄUTERMANTEL MIT SCHAFSKÄSE € 11,50
Bio Beete / Rauke / Nüsse / Ananas / Dill / Feta
- RUDEREI TATAR MIT GERÖSTETEM BAUERNBROT..... € 16,50
Rinderfilet / Kapern / Dijon Senf / Schalotten / Sardellenfilets


- RUDEREI KRAUTSALAT MIT MANGO & CASHEW NÜSSEN  € 8,50
Weiß & Rotkohl / Sesamvinaigrette / Mango / karamellierte Nüsse
- KLIPPFISCHKROKETTEN MIT KAPERNMAYONNAISE..... € 12,50
Bacalhau / Kartoffel / Panko / Kapern / Mayonnaise
- KNUSPRIGER BLUMENKOHL BUFFALO STYLE MIT KIMCHI REIS   € 9,50
Blumenkohl / Bierteig / scharfe Sauce / Kimchi Reis

HAUPTSPEISEN

- ZWIEBELROSTBRATEN RUDEREI MIT BRATKARTOFFELN..... € 29,50
Rindersteak / Bratensauce / Knusperzwiebel / Bratkartoffeln
- SCHNITZEL AUS DEM TAUNUS MIT GRÜNER SOBE € 17,50
Regio Schwein / Fritten / Salat / Grüne Soße / Zitronchen
- RUDEREI SURF & TURF MIT ERBSENPÜREE UND KRÄUTERBUTTER..... € 49,00
250 Gramm Irisches Rinderfilet / 3 Riesen-Garnelen aus Wildfang/ Beilagen
- RUDEREI SALAT MIT GEBRATENEN STEAKSTREIFEN & PARMESAN € 22,50
Salat / Wildkräuter / Kefirvinaigrette / Roastbeef / Parmesan
- SCHOTTISCHER BIO LACHS MIT DUCCA UND SANDDORNESENZ € 28,50
Lachs / Ducca / Sanddorn / Berglinsen / Schmorgurken / Beurre Blanc

- AUSTERNPILZSCHNITZELCHEN MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT  € 16,50
Austernpilze / Hafermilch / Eiersatz / Kartoffel / Gurken / Preiselbeeren
- VEGANE HÜHNERBRUST AUF KRÄUTERRISOTTO  € 18,50
Tofuhaut / Kräuterseitlinge / Süßkartoffel / Kräuterrisotto / Mandelkäse
- HALBE BAUERNENTE GLASIERT MIT SÜßKARTOFFEL FRITTEN € 26,50
Ente / Honiglack / Fritten / Hoisin / Sesam / Wasabi Mayonnaise
- AUBERGINEN-PAPRIKA PFÄNNCHEN MIT ERBSENKRAPFEN  € 16,50
Geschmolzenes Gemüse / Erbsenkrapfen / vegane Sour Cream / Minze
- QUINOA-FRIKADELLEN MIT SALAT UND PFLAUMENCHUTNEY  € 16,50
Zweierlei Quinoa / Süßkartoffel / Erbsen / Pflaume


DESSERTS

- RHABARBER CRUMBLE MIT APFEL-SPIRULINA SORBET  € 8,50
Rhabarber / Vegane Streusel / Apfelsorbet
- SCHOKOLADENSOUFLÉE MIT VANILLEEIS € 8,50
Valrhona Schokolade / Vanillesauce / Vanille Eiskrem

- RUDEREI ERDBEEREN-TIRAMISU € 8,50
Biskuit / Espresso / Eierlikör / Mascarpone / Erdbeeren / Tiramisu-Staub
- CRÈME BRÛLÉE € 8,50
Sahne / Tahiti Vanille / karamellierte Zuckerschicht

RUDEREIVARIANTEN ZUM TEILEN

ideal für 2 bis 4 Personen:

- RUDEREI FLEISCHVARIATION VOM BRETT € 109,00
Je 400 Gramm Flanke, Hüfte und Entrecote vom argentinischen Weiderind
- GERÖSTETER BLUMENKOHLEKOPF IN CHIMICHURRI-MARINADE  € 26,50
Gebackener Blumenkohl mit Harissa-Tomatensauce und Gemüse
- CHATEAU BRIAND € 109,00
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

Sauce dazu? Portwein Jus oder Cafe de Paris Sauce je € 3,50

FÜR KLEINE RUDERER

- KNUSPERHÜHNCHEN AUS DEM MAISPOULARDEN FILET MIT FRITTEN € 9,50
- HAMBURGER VOM BLACK ANGUS RIND MIT FRITTEN € 12,50
- 3 KUGELN VANILLE EISKREM MIT SAHNE & SCHOKOLADENSAUCE..... € 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	€ 6,90
<i>Maracuja / Minze / Crodino²⁾ / Soda</i>	
NEGRONI.....	€ 9,00
<i>Tanqueray Gin / Antica Formula / Campari</i>	
RUDEREI SPRITZ	€ 8,00
<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>	€ 9,50
<i>Winzersekt / Cognac / Angostura / Colombo Orange</i>	

SCHWARZWALDMÄDCHEN – ALKOHOLFREIER APERITIV	€ 6,80
<i>Waldbeeren-Limonade / alkoholfreier Sekt / Minze</i>	
GIN & TONIC	€ 8,90
<i>Bombay Sapphire Gin / Selected Tonic¹⁰⁾</i>	
BEMBEL DES TODES	€ 12,00
<i>Long Island Iced Tea, gerührt im 0,5l Bembel</i>	
TROPICAL MARTINI SPRITZ.....	€ 8,00
<i>Hausgemachte Ananas-Limonade / Wermuth / Prosecco</i>	
CAMPARI AMALFI	€ 8,00
<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/ € 4,80
<i>Milde Klare aus Frankreich für die feine Nase</i>	
ALTE PFLAUME / MIRABELLE / FRAMBOISE / WILLIAMS	2cl/ € 4,80
<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/ € 3,80

<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
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>	
MIRABEAU ROSÉ / MALFY / TANQUERAY SEVILLA / EVERSBUSCH	4cl/ € 7,50

VOM FASS

AUGUSTINER HELL.....	0,5l/ € 4,90
WALDHAUS DIPLOM PILS.....	0,3l/ € 3,90
WALDHAUS „OHNE FILTER“	
<i>Naturtrübes Vollbier im gekühlten Steinkrugs</i>	0,5l/ € 5,20
RADLER MIT HAUSGEMACHTER NATURTRÜBER LIMONADE.....	0,5l/ € 4,60

ALKOHOLFREIES

HAUSGEMACHTE PINK GRAPEFRUIT-LIMONADE	0,5l/ € 5,50
HAUSGEMACHTER EISTEE RUDEREI MIT MINZE & INGWER ¹¹⁾	0,5l/ € 5,50
HAUSGEMACHTE MANGO-BASILIKUM-LIMONADE	0,5l/ € 5,50
HAUSGEMACHTE HIMBEEREN-LIMONADE.....	0,5l/ € 5,50
HAUSGEMACHTE ANANAS-LIMONADE MIT KAFIRLIMETTEN, KARDAMON & ZITRONENGRAS	0,5l/ € 5,50
HAUSGEMACHTE WALDFRUCHT-LIMONADE MIT JOHANNISBEEREN, BROMBEEREN & HIMBEEREN	0,5l/ € 5,50
COCA COLA ^{2) 11)} / COKE ZERO ^{2) 6) 11)}	0,33l/ € 4,00
APFELSAFT ODER MARACUJANEKTAR AUCH ALS SCHORLE	0,2l/ € 2,70
0,5l/ € 4,70	
PETERSTALER MINERALWASSER SPRITZIG ODER STILL.....	0,2l/ € 2,70
0,75l/ € 6,90	

KAFFEE & CO

ESPRESSO.....	€ 2,90	Doppio € 3,90
CAPPUCCINO	€ 3,90	
ESPRESSO MACCHIATO	€ 3,20	
LATTE MACCHIATO	€ 4,20	

ESPRESSO MARTINI	€ 6,50
<i>Geschüttelt nicht gerührt, mit Vanillevodka, Kaffeelikör und einem frischen Espresso</i>	
TRINKSCHOKOLADE	€ 4,60
<i>Egal ob heiß oder mit Eis – auf jeden Fall mit Schlagobers</i>	

TEE

TEEAUSWAHL AUS DEM HAUSE WITAL UND DEM TEESHOP HANAU	Kännchen € 4,80
<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 Grünteeklassiker 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