



#kenntmanhier

#kenntmanwoanders

VORSPEISEN

- HANDKÄSTATAR MIT FRANKFURTER PESTO & MISPELCHUTNEY € 9,50
Geröstete Walnüsse / 7 Kräuter / Mispeln / Ingwer / Sauerteigbrot
- GERÖSTETER GRÜNKOHL MIT PASTINAKE UND KÜRBISKERNEN ... € 12,50
Grünkohl / Pastinake / Blutorangendressing / Kürbiskerne
- RUDEREI TATAR MIT GERÖSTETEM BAUERNBROT € 16,50
Rinderfilet / Kapern / Dijon Senf / Schalotten / Sardellenfilets
- ROTE BEETE MEERETTICH SALAT MIT APFEL & KNUSPERGARNELEN ... € 16,50
Rote Beete / Meerettich / Mango Vinaigrette / Kräuter / Knuspergarnele

- RUDEREI KRAUTSALAT MIT MANGO & CASHEW NÜSSEN € 8,90
Weiß & Rotkohl / Sesamvinaigrette / Mango / karamellisierte Nüsse
- KLIPPFISCHKROKETTEN MIT KAPERNMAYONNAISE € 12,50
Bacalhau / Kartoffel / Panko / Kapern / Mayonnaise
- KNUSPRIGER BLUMENKOHL BUFFALO STYLE MIT KIMCHI REIS € 11,50
Blumenkohl / Bierteig / scharfe Sauce / Kimchi Reis
- PEPPER DROPS - FETA CROSTINI € 12,50
Mini Paprika / Pepperoni / Fetabrösel / hausgemachtes Focaccia

HAUPTSPEISEN

- ZWIEBELROSTBRATEN RUDEREI MIT BRATKARTOFFELN € 32,50
Rumpsteak / Bratensauce / Knusperzwiebel / Hochmoor Kartoffeln
- SCHNITZEL AUS DEM TAUNUS MIT GRÜNER SOÛE € 18,50
Regio Schwein / Fritten / Salat / Grüne Soße / Zitronchen
- RUDEREI SURF & TURF MIT SELLERIEPÜREE 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
- DORADENFILET A LA BORDELAISE € 28,50
Provencalische Kräuterkruste / Karotten-Fenchel-Gemüse / Bonneyfoy Sauce
- SPINAT-MOZZARELLA-KNÖDEL MIT PILZRAGOUT € 18,50
Spinat / Veganer Mozzarella / Hafercreme / Edelpilze

- AUSTERNPILZSCHNITZELCHEN MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT € 16,50
Austernpilze / Hafermilch / Eiersatz / Kartoffel / Gurken / Preiselbeeren
- KRAUTWICKEL MIT PFLAUMENSOÛE UND KARTOFFELSTAMPF € 24,50
Chinakohl / Walnuss-Champignon-Hack / Pflaumen / Kartoffeln
- HALBE BAUERNENTE GLASIERT MIT SÜßKARTOFFEL FRITTEN € 26,50
Ente / Honiglack / Fritten / Hoisin / Sesam / Wasabi Mayonnaise
- GEGRILLTER SPITZKOHL MIT GRÜNER MISO-SOÛE € 18,50
Spitzkohl / Selleriepüree / Koriander / Miso-Dressing
- QUINOA-FRIKADELLEN MIT SALAT UND PFLAUMENCHUTNEY € 17,50
Zweierlei Quinoa / Süßkartoffel / Erbsen / Pflaume
- KARTOFFEL-LAUCH-PUFFER MIT KAROTTENLAX € 19,50
Sieglinde / Karotten / Lauch / Wasabi Mayonnaise

DESSERTS

- VEGANER WINDBEUTEL MIT GEWÜRZKIRSCHEN € 12,50
Brandteig / Ei-Ersatz / Vanillepudding / Sauerkirschen / Salzkaramell
- SCHOKOLADENSOUFLÉE MIT VANILLEEIS € 9,50
Vairhona Schokolade / Vanillesauce / Vanille Eiskrem

- RUDEREI TIRAMISU MIT HAUSGEMACHTEM EIERLIKÖR € 8,50
Löffelbiskuit / Espresso / Eierlikör / Mascarpone / Bratäpfel / Tiramisu Staub
- CRÈME BRÛLÉE € 8,50
Sahne / Tahiti Vanille / karamellisierte 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
- CHATEAUBRIAND € 109,00
Das Herzstück des Rinderfilets, ca. 800 Gramm Fleischanteil

Zu den Rudereivarianten servieren wir: Grillgemüse, Wildkräutersalat, Fritten & hausgemachte vegane Kapernmayonnaise!

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

FÜR KLEINE RUDERER

- KNUSPERHÜHNCHEN AUS DEM MAISPOULARDEN FILET MIT FRITTEN € 12,50
- HAMBURGER VOM BLACK ANGUS RIND MIT FRITTEN € 14,50
- 3 KUGELN VANILLE EISKREM MIT SAHNE & SCHOKOLADENSAUCE € 5,50



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 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	€ 8,50
<i>Maracuja / Minze / Crodino²⁾ / Soda</i>	
NEGRONI	€ 9,00
<i>Tanqueray Gin / Antica Formula / Campari</i>	
RUDEREI SPRITZ	€ 9,50
<i>Grapefruit / Prosecco / Rosmarin</i>	
MONTENEGROS RACHE	€ 9,50
<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>	
BLOODY MARY	€ 9,00
<i>Vodka / Tomatensaft / Gewürze / Sellerie</i>	

SCHWARZWALDMÄDCHEN – ALKOHOLFREIER APERITIV	€ 8,50
<i>Waldbeeren-Limonade / alkoholfreier Sekt / Minze</i>	
GIN & TONIC	€ 9,50
<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	€ 9,50
<i>Hausgemachte Ananas-Limonade / Wermuth / Prosecco</i>	
CAMPARI AMALFI	€ 9,50
<i>Campari / Zitronenlimo / Limoncello / Soda / Grapefruchtzeste</i>	
WHISKEY SOUR	€ 9,00
<i>Bourbon / Zitrone / Zucker / Cocktailkirsche</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
SINGLE MALT GLENFARCLAS 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 / EVERSBUCH ..	4cl/ € 7,50

VOM FASS

LAGER BIER HELL – AUGUSTINER-BRÄU MÜNCHEN	0,5l/ € 4,90
BRAUMEISTER PILS – KAUZEN BRÄU OCHSENFURT	0,3l/ € 3,90
RADLER MIT HAUSGEMACHTER NATURTRÜBER LIMONADE	0,5l/ € 4,60

AUS DER FLASCHE

<i>AKTIE ZWICK'L – BAYREUTHER BIERBRAUEREI AG</i>	
Naturtrübes Bayreuther Kellerbier im vorgekühlten Steinkrug	0,5l/ € 4,90
SUPER BOCK PORTUGAL	0,2l/ € 4,00
SCHNEIDER WEISSE HEFEWEIZEN ODER ALKOHOLFREI	0,5l/ € 4,90
<i>ALKOHOLFREIES HELLES GLAABSBRÄU ODER</i>	
KROMBACHER 0,0%	0,33l/ € 3,70
WALTHERS NATURTRÜBER APFELWEIN ⁹⁾	0,25l/ € 2,50 0,5l/ € 4,50
<i>natürlich auch sauer oder süß / enthält Sulfite</i>	

ALKOHOLFREIES

HAUSGEMACHTE PINK GRAPEFRUIT-LIMONADE	0,5l/ € 5,90
HAUSGEMACHTER EISTEE RUDEREI MIT MINZE & INGWER ¹¹⁾	0,5l/ € 5,90
HAUSGEMACHTE MANGO-BASILIKUM-LIMONADE	0,5l/ € 5,90
HAUSGEMACHTE HIMBEEREN-LIMONADE	0,5l/ € 5,90
HAUSGEMACHTE ANANAS-LIMONADE MIT KAFIRLIMETTEN, KARDAMON & ZITRONENGRAS	0,5l/ € 5,90
HAUSGEMACHTE WALDFRUCHT-LIMONADE MIT JOHANNISBEEREN, BROMBEEREN & HIMBEEREN	0,5l/ € 5,90
COCA COLA ^{2) 11)} / COKE ZERO ^{2) 6) 11)}	0,33l/ € 4,50
APFELSAFT ODER MARACUJANEKTAR AUCH ALS SCHORLE	0,2l/ € 2,70 0,5l/ € 4,70
PETERSTALER MINERALWASSER SPRITZIG ODER STILL	0,2l/ € 3,20 0,75l/ € 7,90
RUDEREI QUELLE PRICKELND ODER STILL	Karaffe 0,7l/ € 5,90

KAFFEE & CO

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

TEE

TEEAUSWAHL AUS DEM TEESHOP HANAU	Kännchen € 4,80
<i>KIR ROYAL / Unsere Fruchtteevariante mit Hibiskus, Papaya und Kirsche</i>	
<i>FRENCH EARL GREY / Klassischer Schwarztee mit einem feinem Bergamottenaroma</i>	
<i>CEYLON OP / Frischer zitrusartiger Teegenuß, drahtiges kupferfarbenes Teeblatt mit spritzigem Charakter</i>	
<i>JAPAN SENCHA / 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