



#kenntmanhier

#kenntmanwoanders

### VORSPEISEN

- HANDKÄSTATAR MIT FRANKFURTER PESTO & MISPELCHUTNEY ..... € 9,50  
*Geröstete Walnüsse / 7 Kräuter / Mispeln / Ingwer / Sauerteigbrot*
- OMA INGE'S EIERSALAT ..... € 9,50  
*Bio Ei / Sauce Choron / Meerrettich gerieben / Sauerteigbrot*
- RUDEREI TATAR MIT GERÖSTETEM BAUERNBROT ..... € 16,50  
*Rinderfilet / Kapern / Dijon Senf / Schalotten / Sardellenfilets*
- ROTE BETE MEERRETTICH SALAT MIT APFEL & KNUSPERGARNELEN ... € 16,50  
*Rote Bete / Meerrettich / Mango Vinaigrette / Kräuter / Knuspergarnele*

- KLIPPFISCHKROKETTEN MIT KAPERNMAYONNAISE ..... € 12,50  
*Bacalhau / Kartoffel / Panko / Kapern / Mayonnaise*
- RUDEREI KRAUTSALAT MIT MANGO & CASHEW NÜSSEN ..... € 9,50  
*Weiß & Rotkohl / Sesamvinaigrette / Mango / karamellisierte Nüsse*
- 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 SOBE ..... € 19,50  
*Regio Schwein / Fritten / Salat / Grüne Soße / Zitronchen*
- RUDEREI SURF & TURF MIT SELLERIEPÜREE & 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 / Mozzarella / Hafercreme / Edelpilze*

- AUSTERNPILZSCHNITZELCHEN MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT ..... € 17,50  
*Austernpilze / Hafermilch / Eiersatz / Kartoffel / Gurken / Preiselbeeren*
- KRAUTWICKEL MIT PFLAUMENSOBE & KARTOFFELSTAMPF ..... € 24,50  
*Chinakohl / Walnuss-Champignon-Hack / Pflaumen / Kartoffeln*
- OSSOBUCO MILANESE ..... € 26,50  
*Geschmorte Beinscheibe / Cremige Polenta / Getrocknete Tomaten / Pinienkerne*
- GEGRILLTER SPITZKOHL MIT GRÜNER MISO-SOBE ..... € 18,50  
*Spitzkohl / Selleriepüree / Koriander / Miso-Dressing*
- QUINOA-FRIKADELLEN MIT SALAT & PFLAUMENCHUTNEY ..... € 17,50  
*Zweierlei Quinoa / Süßkartoffel / Erbsen / Pflaume*
- AFRIKANISCHES POLLO FINO MIT MUNGOBOHNEN & CHAKALAKA ... € 19,50  
*Hähnchen Oberkeule / Mungobohnen / Südafrikanische Gemüse-Salsa / Kardamom*

### DESSERTS

- VEGANES SPAGHETTI EIS ..... € 9,50  
*Veganes Vanille Eis / Pflanzl. Schlagsahne / Erdbeersoße / Vegane weiße Schokoraspel*
- SCHOKOLADENSOUFLÉE MIT VANILLEEIS ..... € 9,50  
*Valrhona Schokolade / Vanillesauce / Vanille Eiskrem*

- RUDEREI TIRAMISU MIT HAUSGEMACHTEM EIERLIKÖR ..... € 8,50  
*Löffelbiskuit / Espresso / Eierlikör / Mascarpone / 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 Fleischvarianten servieren wir: Grillgemüse, Wildkräutersalat, Fritten & hausgemachte vegane Kapernmayonnaise<sup>1</sup>

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



Vegan Pikant

Eine separate Karte für Lebensmittelallergiker ist vorhanden.

Bei Umverpackungen auf Basis von Papier/Karton erheben wir eine Servicegebühr in Höhe von € 0,50. Selbstverständlich können Sie ihre Speisen auch in einem Mehrwegbehältnis verpacken lassen, hierbei erheben wir eine Pfandgebühr von € 5,00. Auch eigene Behältnisse welche Sie mitbringen, dürfen von uns befüllt werden.



## EMPFEHLUNGEN ZUM APERITIV ODER EINFACH NUR SO IN DER RUDEREI

RUDERSCHLAG – ALKOHOLFREIER APERITIV .....	€ 8,50
<i>Maracuja / Minze / Crodino<sup>2)</sup> / 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 Tonic<sup>10)</sup></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 / Cocktaillirsche</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/ € 6,00
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

LAGER BIER HELL – AUGUSTINER-BRÄU MÜNCHEN .....	0,5l/ € 5,20
BRAUMEISTER PILS – KAUZEN BRÄU OCHSENFURT .....	0,3l/ € 3,90
RADLER MIT HAUSGEMACHTER NATURTRÜBER LIMONADE .....	0,5l/ € 4,60

## AUS DER FLASCHE

AKTIEN ZWICK'L – BAYREUTHER BIERBRAUEREI AG	
<i>Naturtrübes Bayreuther Kellerbier im vorgekühlten Steinkrug</i> .....	
0,5l/ € 4,90	
SUPER BOCK PORTUGAL .....	0,2l/ € 4,00
SCHNEIDER WEISSE HEFEWEIZEN ODER ALKOHOLFREI .....	0,5l/ € 5,20
ALKOHOLFREIES HELLES GLAABSBRÄU ODER	
KROMBACHER 0,0% .....	0,33l/ € 4,00
WALTHERS NATURTRÜBER APFELWEIN <sup>9)</sup> .....	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 <sup>11)</sup> .....	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 <sup>2) 11)</sup> / COKE ZERO <sup>2) 6) 11)</sup> .....	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 auf Basis von Papier/Karton erheben wir eine Servicegebühr in Höhe von € 0,50. Selbstverständlich können Sie ihre Speisen auch in einem Mehrwegbehältnis verpacken lassen, hierbei erheben wir eine Pfandgebühr von € 5,00. Auch eigene Behältnisse welche Sie mitbringen, dürfen von uns befüllt werden.