




VORSPEISEN

HANDKÄSTATAR MIT FRANKFURTER PESTO & MISPELCHUTNEY € 9,50 <i>Geröstete Walnüsse / 7 Kräuter / Mispeln / Ingwer / Sauerteigbrot</i>	KLIPPFISCHKROKETTEN MIT KAPERNMAYONNAISE € 12,50 <i>Bacalhau / Kartoffel / Panko / Kapern / Mayonnaise</i>
CARPACCIO VOM KRÄUTERSEITLING  € 16,50 <i>Marinierter Kräuterseitling / Vegane Hefe Creme / Gartenkräuter</i>	WASSERMELONENSASHIMI MIT ASIATISCHEM GURKENSALAT  € 16,50 <i>Wassermelone / Nori Alge / Crispy Chili / Karotte / Bauerngurken</i>
RUDEREI TATAR MIT GERÖSTETEM BAUERNBROT € 16,50 <i>Rinderfilet / Kapern / Dijon Senf / Schalotten / Sardellenfilets</i>	KNUSPRIGER BLUMENKOHL BUFFALO STYLE MIT KIMCHI REIS   € 12,50 <i>Blumenkohl / Bierteig / BBQ-Sauce / Kimchi Reis</i>
RUDEREI KRAUTSALAT MIT MANGO & CASHEW NÜSSEN  € 9,50 <i>Weiß & Rotkohl / Sesamvinaigrette / Mango / karamellierte Nüsse</i>	CEVICHE VOM ROTBARSCH MIT MANGOSALSA & TIGERMILCH  € 18,50 <i>Rotbarsch / Citrus-Chili Vinaigrette / Koriander / Süßkartoffel</i>


HAUPTSPEISEN

ZWIEBELROSTBRATEN RUDEREI MIT BRATKARTOFFELN € 32,50 <i>Rumpsteak / Bratensauce / Knusperzwiebel / Hochmoor Kartoffeln</i>	BLUMENKOHL SCHAWARMA MIT HAUSGEMACHTEM NAAN BROT  € 24,50 <i>Blumenkohl / Petersilien-Gewürz Marinade / Pink Tzatziki / Naan Brot</i>
RUDEREI STEAKSALAT MIT KEFIR VINAIGRETTE & PARMESAN € 24,50 <i>Marktsalat / Kefir Vinaigrette / Gebratene Steakstreifen / Parmesanspähne</i>	AUSTERNPILZ SCHNITZELCHEN & PREISELBEEREN  € 22,50 <i>Austernpilze / Hafermilchpanade / Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren</i>
SCHNITZEL AUS DEM TAUNUS MIT POMMES & GRÜNER SOSSE € 19,50 <i>Regio Schwein / Hausgemachte Fritten / Gartensalat / Grüne Soße</i>	BAHJIS MIT GRÜNEM CHUTNEY  € 19,50 <i>Indische Gemüse Krapfen / Erdnuss-Koriander-Chutney</i>
BACKFISCH MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT € 22,50 <i>Kabeljau / Bierteig / Kartoffelsalat / Oma Inges Kräuterremoulade</i>	VEGANE ENTENBRUST MIT GRÜNEM GEMÜSECURRY  € 24,50 <i>Sellerie / Rote Beete Marinade / Senfkohl Gemüse / Grünes Curry / Reis</i>
RUDEREI KNÖDEL DUO MIT PILZRAGOUT € 19,50 <i>Spinat & Mozzarella / Rote Beete & Parmesan / Gerahmtes Waldpilzragout</i>	KOREAN FRIED HONEY-BUTTER-CHICKEN € 26,50 <i>Hähnchen Oberkeule / Honig-Butter Lack / Gebratener Kimchi Reis</i>

STEAKS & BURGERS

ENTRECOTE CAFÈ DE PARIS MIT POMMES ALUMETTES € 39,00 <i>Entrecote (400 Gramm) / Cafe de Paris Sauce / Kartoffelstroh</i>
HAUSGEMACHTER TRÜFFEL BURGER € 24,50 <i>Frischer Rinderpatty (200 Gramm) / Trüffelcreme / Toppings / Fritten / Kartoffelbrioche / Bergkäse</i>
CHATEAUBRIAND € 85,00 <i>Doppeltes Rinderfilet (500 Gramm Rohgewicht) / Grillgemüse / Fritten / Kapernmayonnaise</i>
SÜSSKARTOFFEL-QUINOA-BURGER MIT FRITTEN & VEGANER KÄSECREME  € 19,50 <i>Veganer Burgerpatty / Kapernmayo / Kartoffelbrioche / Cashew Käsesauce</i>

DESSERTS

GERÄUCHERTES SCHAFSJOGHURTEIS VOM KAPELLENHOF € 12,50 <i>Schafsmilchjoghurt / Hausgemachte Rote Grütze</i>	RUDEREI TIRAMISU MIT HAUSGEMACHTEM EIERLIKÖR € 8,50 <i>Löffelbiskuit / Espresso / Eierlikör / Mascarpone / Tiramisu Staub</i>
SCHOKOLADENSOUFLÉE MIT VANILLEEIS € 9,50 <i>Valrhona Schokolade / Vanillesauce / Vanille Eiskrem</i>	RUDEREI BANANENSPLIT 2024  € 9,50 <i>Knusprige Bananen / Vegane Eiscrème / Bananenstaub / Keksbrösel</i>



Vegan



Pikant



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 auf Basis von Papier/Karton erheben wir eine Servicegebühr in Höhe von € 0,50. Selbstverständlich können Sie ihre Speisen auch in einem Mehrwegbehälter verpacken lassen, hierbei erheben wir eine Pfandgebühr von € 5,00. Auch eigene Behälter, die 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 / 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>	
PORN STAR SPRITZ	€ 9,50
<i>Vanille Vodka / Passionsfrucht / Limette / Prosecco</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 / 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
BINDING RÖMER PILS	0,3l/ € 3,90
RADLER MIT HAUSGEMACHTER NATURTRÜBER LIMONADE	0,5l/ € 4,60

AUS DER FLASCHE

AKTIEN ZWICK'L – BAYREUTHER BIERBRAUEREI AG	
Naturtrübes Bayreuther Kellerbier im vorgekühlten Steinkrug	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 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
CAPPUCCINO	€ 3,90	

ESPRESSO MACCHIATO	€ 3,20
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.