



AUS DEM SUPPENKESSEL

ZWIEBELSUPPE	8,50
<i>mit Sylter Weißbrot & Käse überbacken</i>	
BRETONISCHE FISCHSUPPE	12,50
<i>mit Garnelen & Lachs</i>	
HOKKAIDO-KOKOS SÜPPCHEN 	7,50
<i>mit Ingwer & Kürbiskernöl</i>	

VORNEWEG KLASSIKER AUS DER RUDEREI

ANGEMACHTES RINDERTATAR	16,50
<i>mit frischem Meerrettich & geröstetem Sauerteigbrot</i>	
KLIPPFISCHKROKETTEN	12,50
<i>(4 Stück) mit hausgemachter Kapern Mayonnaise</i>	
HANDKÄS TATAR	9,50
<i>mit Mispel Chutney & Frankfurter Pesto</i>	
KNUSPRIGE BLUMENKOHL WINGS 	12,50
<i>mit BBQ-Soße & gebratenem Kimchi Reis</i>	

LES SALADES

RUDEREI CAESAR SALAD & KNUSPERHÜHNCHEN	22,50
<i>mit hausgemachten Croutons und gehobeltem Parmesan</i>	
KRAUTSALAT 	9,50
<i>mit Sesam-Tahin Dressing & Cashew Brösel</i>	
GERÖSTETER ROSENKOHL-BIRNEN SALAT 	14,50
<i>mit Mango Vinaigrette & Maronen</i>	
KLEINER GEMISCHTER SALAT	4,50
<i>mit Mango Vinaigrette</i>	

VOM GRILL

ENTRECOTE (400G)	39,50
<i>mit Portwein Jus & Fritten</i>	
TRÜFFELBURGER	24,50
<i>mit Parmesan Pommes im Brioche</i>	
HIRSCHFRIKADELLE	26,50
<i>mit Spätzle & Rotkraut</i>	
RINDERFILET (220G) PIZZAIOLA	39,50
<i>mit fruchtigem Oliven-Tomatensugo & Orecchiette</i>	
SCHOTTISCHES LACHSSTEAK	26,50
<i>mit Asia Gemüse & Sesam Kimchi Topping</i>	
LAMMRÜCKEN PROVENÇAL	34,50
<i>mit glaciertem Wurzelgemüse & Birnen Chutney</i>	

AUS PFANNE & TOPF

SCHWEINESCHNITZEL AUS DEM TAUNUS	18,50
<i>mit Fritten & Salat</i>	
RINDERRAGOUT BOEUF BOURGUIGNON	32,50
<i>mit Champignons & Kartoffelklößen</i>	
SPINAT MOZZARELLA KNÖDEL	19,50
<i>auf gerahmten Waldpilzen</i>	
KNUSPRIGES PARMESAN HÜHNCHEN	22,50
<i>auf cremiger Fregola Sarda</i>	
OMAS RINDERROULADE	26,50
<i>mit Rotkraut & Spätzle</i>	
BERGKÄSE CORDON BLEU	26,50
<i>mit hausgemachter Rahmsoße & Fritten</i>	

VEGANE EVERGREENS

SELLERIE KRUSTENBRATEN	19,50
<i>mit veganer Jus, Rotkraut & Kartoffelkloß</i>	
AUSTERNPILZ SCHNITZELCHEN	22,50
<i>mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren</i>	
ZUCCHINI KARTOFFEL DATSCHI	19,50
<i>mit veganem Karotten Lax & Kürbiskern Aioli</i>	
GEFÜLLTE SAUERKRAUTWICKEL	22,50
<i>mit Linsen-Champignon Füllung auf Reis & Tomaten Paprika Soße</i>	
SÜSSKARTOFFEL-QUINOA-BÄLLCHEN	19,50
<i>mit gemischtem Salat & Birnenchutney</i>	

BEILAGEN & SOSSEN

PORTION SYLTER WEISSBROT	4,50
GRILLGEMÜSE MIT KRÄUTERN DER PROVENCE	6,50
POMMES	5,50
SÜSSKARTOFFEL FRITTEN	6,50
RAHMSOSSE	3,50
PFEFFER SOSSE	3,50
CHAMPIGNON RAHMSOSSE	3,50
GEBRATENER KIMCHI REIS	6,50

FÜR NASCHKATZEN & NASCHKATER

CREME BRÛLÉE	9,50
TIRAMISU <i>mit hausgemachtem Eierlikör</i>	8,50
SCHOKOLADENSOUFLEE <i>mit Vanilleeis</i>	9,50
KAISERSCHMARRN <i>mit Zwetschgenröster</i>	14,50
STICKY MILCHREIS EIS <i>mit Mango Maracuja Kompott</i> 	9,50



Ruderei-Hanau



ruderei_hanau



EST. 2018

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>	
HIMBEEREN SPRITZ	€ 9,50
<i>Hausgemachter Sirup von der Gartenhimbeere / Winzersekt</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>	
WHITE NEGRONI.....	€ 9,50
<i>Gin / Martini Riserva / hausgemachter Limoncello</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>Trink Mispelche zu jeder Stund, da lebste lange & gesund!</i>	
MISPELCHEN IM APFELBRAND.....	4cl/ € 4,50
<i>Wenn der Kuss schmecken muss</i>	
BAILEYS IRISH CREAM LIKÖR	2cl/ € 3,50
<i>Mit oder ohne interessiert hier nicht die Bohne</i>	
MOLINARI SAMBUCA.....	2cl/ € 3,60

<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

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

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.