



VORNEWEG KLASSIKER AUS DER RUDEREI

ANGEMACHTES RINDERTATAR 16,50
mit frischem Meerrettich & geröstetem Sauerteigbrot

KLIPPFISCHKROKETTEN 12,50
(4 Stück) mit hausgemachter Kapern Mayonnaise

HANDKÄS TATAR 9,50
mit Mispel Chutney & Frankfurter Pesto

KNUSPRIGE BLUMENKOHL WINGS 12,50 
mit BBQ-Soße & gebratenem Kimchi Reis

FRISCHER WIND IM MUND

KNUSPRIGE THAI AUBERGINE 14,50 
in Soja-Chili Soße, gegrillte Paprika, Koriander

FETA-LEINSAMEN WAFFEL 12,50
Protein-Feta-Leinsamen Waffel ohne Mehl, Picco de Gallo, Pflücksalat

GEGRILLTER FENCHEL-ORANGEN-SALAT 12,50 
mit Orangenfilets & frittierten Kapern

LES SALADES

RUDEREI CAESAR SALAD & KNUSPERHÜHNCHEN 22,50
mit eingelegtem Gemüse und gehobeltem Parmesan

KRAUTSALAT 9,50 
mit Sesam-Tahin Dressing & Cashew Brösel

TOMATEN-BROT-SALAT MIT BÜFFELMOZZARELLA 16,50
Bunte Tomaten, gezupfter Mozzarella, Basilikum Pesto & Sylter Croutons

KOPFSALAT ROYAL 9,50
Kopfsalat mit Cornichons, Schnittlauch & Dijon-Vinaigrette

VOM GRILL

ENTRECOTE VOM IRISCHEN WEIDERIND (400G) 42,50
mit Portwein Jus, Fritten & Kräuterbutter

TRÜFFELBURGER (200G) MIT PARMESAN-POMMES 24,50
mit Trüffelcreme & hausgemachter Burgersauce im Brioche

ZWIEBELROSTBRATEN (250G) MIT DRILLINGEN 32,50
Roastbeef an Kalbsknochenjus, mit Knusperzwiebel & Kartoffelchen

MEDALLIONS VOM RINDERFILET (200G) 39,50
Kurzgebratene Rinderfilets mit Grillgemüse und Kräuterbutter

FILETTIERTE NORDSEE SCHOLLE AUF GRENOBLER ART 26,50
Scholle mit Zitronenfilets, Kapern, Kartoffelchen & Blattspinat

AUS PFANNE & TOPF

SCHWEINESCHNITZEL AUS DEM TAUNUS 18,50
mit Fritten & Salat

KOREANISCHES FEUERFLEISCH MIT KIMCHI & BIRNE 26,50 
mit Pulled Beef, hausgemachtem Kimchi & Fried Rice

SPINAT MOZZARELLA KNÖDEL 19,50
auf gerahmten Waldpilzen

KNUSPRIGES PARMESAN HÜHNCHEN 22,50
auf cremiger Fregola Sarda

PULPO-GARNELEN GERÖSTL 28,50
mit Kartoffelchen, Pimientos de Padron & Kapernmayo

BERGKÄSE CORDON BLEU 26,50
mit hausgemachter Rahmsoße & Fritten

VEGANE EVERGREENS

BLUMENKOHL SCHAWARMA MIT PINK TZATZIKI 24,50 
mit Rote Beete Kokos Joghurt und Süßkartoffel Fritten

AUSTERNPILZ SCHNITZELCHEN 22,50 
mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren

FALSCHER HERINGSSALAT MIT SALZKARTOFFELN 18,50 
Auberginen, Hausfrauensoße & Kartoffelchen

CREMIGE UDON BOWL MIT ERDNUSS 19,50 
mit Seidentofucreme, Tahin, Crispy Chili Oil und Frühlingslocken

CORN RIB BOWL 22,50 
Knusprige Mais Ribs mit hausgemachtem Krautsalat & Tajine Gewürz Sauce

BEILAGEN & SOSSEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT 4,50

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


FÜR NASCHKATZEN & NASCHKATER

CREME BRÛLÉE 9,50

TIRAMISU *mit hausgemachtem Eierlikör* 8,50

SCHOKOLADENSOUFLEE *mit Vanilleeis* 9,50

BABA NO RHUM 8,50
Hausgemachter Napfkuchen mit Limetten-Basilikum Sorbet

STICKY MILCHREIS EIS *mit Mango Maracuja Kompott* 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

Maracuja / Minze / Crodino²⁾ / Soda

NEGRONI € 9,00

Tanqueray Gin / Antica Formula / Campari

RUDEREI SPRITZ € 9,50

Grapefruit / Prosecco / Rosmarin

MONTENEGROS RACHE € 9,50

Mango-Basilikum-Limonade / Amaro Montenegro / Soda

PRINCE OF HANAU *serviert im silbernen Hassia Pokal* € 9,50

Winzersekt / Cognac / Angostura / Colombo Orange

PORN STAR SPRITZ € 9,50

Vanille Vodka / Passionsfrucht / Limette / Prosecco

HIMBEEREN SPRITZ € 9,50

Hausgemachter Sirup von der Gartenhimbeere / Winzersekt

SCHWARZWALDMÄDCHEN – ALKOHOLFREIER APERITIV € 8,50

Waldbeeren-Limonade / alkoholfreier Sekt / Minze

GIN & TONIC € 9,50

Bombay Sapphire Gin / Selected Tonic¹⁰⁾

BEMBEL DES TODES € 12,00

Long Island Iced Tea, gerührt im 0,5l Bembel

TROPICAL MARTINI SPRITZ € 9,50

Hausgemachte Ananas-Limonade / Wermuth / Prosecco

CAMPARI AMALFI € 9,50

Campari / Zitronenlimo / Limoncello / Soda / Grapefruchtzeste

WHISKEY SOUR € 9,00

Bourbon / Zitrone / Zucker / Cocktailkirsche

WHITE NEGRONI € 9,50

Gin / Martini Riserva / hausgemachter Limoncello

DIGESTIFS

Mit Bitterkeit zur Heiterkeit

AVERNA / MONTENEGRO / AMARA / FERNET/ UNICUM 2cl/ € 4,50

Der Schnaps mit feiner Restsüße aus dem Westerwald

ALTE MARILLE / HASELNUSS / QUETSCH / HIMBEERE / WILLY 2cl/ € 4,80

Milde Klare aus Frankreich für die feine Nase

ALTE PFLAUME / FRAMBOISE / WILLIAMS 2cl/ € 4,80

Oder lieber eine kleine Grappa für die Baba

GRAPPA BARIQUE 2cl/ € 4,50 GRAPPA POLI 2cl/ € 6,00

GRAPPA NONNINO 2cl/ € 7,50 GRAPPA LEVI 2cl/ € 10,00

Trink Mispelche zu jeder Stund, da lebste lange & gesund!

MISPELCHEN IM APFELBRAND 4cl/ € 4,50

Wenn der Kuss schmecken muss

BAILEYS IRISH CREAM LIKÖR 2cl/ € 3,50

Mit oder ohne interessiert hier nicht die Bohne

MOLINARI SAMBUCA 2cl/ € 3,60

Mit viel Liebe hausgemacht – Das Leben muss ja irgendwie weiter gehen

RUDEREI SCHOKO- ODER EIERLIKÖR 4cl/ € 4,50

BEIDES (DELUXE) 4cl/ € 5,50

RUDEREI LIMONCELLO 4cl/ € 5,50

Das schönste Jäckchen ist ein Conjäckchen

OSBORNE VETERANO 4cl/ € 5,50

HINE VSOP 4cl/ € 8,50

CARLOS I PX 4cl/ € 10,00

Komm mal rum mit Rum

RON BOTUCAL 4cl/ € 9,50

HAVANNA 7Y 4cl/ € 7,50

Aus Mädchen mit Träumen werden Frauen mit Whisky

SINGLE MALT GLENFARCLAS 12Y 4cl/ € 9,50 18Y 4cl/ € 13,50

Ich heiße Katrin- Katrin wie VodKATRINken

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

WALTHERS NATURTRÜBER APFELWEIN⁹⁾ 0,25l/ € 2,50 0,5l/ € 4,50

*natürlich auch sauer oder süß / enthält **Sulfite***

ALKOHOLFREIES

HAUSGEMACHTE PINK GRAPEFRUIT-LIMONADE 0,5l/ € 5,90

HAUSGEMACHTER EISTEE RUDEREI MIT MINZE & INGWER¹¹⁾ 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

CAFÉ € 3,20

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

KIR ROYAL / *Unsere Fruchtteevariante mit Hibiskus, Papaya und Kirsche*

FRENCH EARL GREY / *Klassischer Schwarztee mit einem feinem Bergamottenaroma*

CEYLON OP / *Kräftiger Teegenuß, drahtiges kupferfarbenes Teeblatt mit spritzigem Charakter*

JAPAN SENCHA / *Dieser mild und ungewöhnliche Grüntee klassiker verdankt seinen Namen seinem Herstellprozess, bei dem die Fermentation durch Bedampfen gestoppt wird*

MOROCCAN MINT / *Das intensive Aroma dieser Minzart macht ihn einzigartig und unwiderstehlich. Der Geschmack Marrakeschs in einer Tasse*

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.