



SCHLEMMERMENÜ

Hausgemachte Zitronen-Parmesan-Gnocchi
mit zweierlei gebratenem Spargel, sonnengetrockneten Tomaten,
Rucola und gehobeltem Parmesan



Spargelcrèmesuppe
mit Bärlauchpesto und Croûtons



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Süßkartoffel-Püree und geschmortem Chicorée



Waldmeister-Jogurt-Parfait
mit Rhabarber-Ragout

3-Gang-Menü mit Suppe: 41,50
3-Gang-Menü mit Gnocchi: 45,00
4-Gang-Menü: 52,50

SCHLEMMERKARTE

VORSPEISEN

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchpesto und Croûtons	7,20
Diefenhardts Vorspeisen-Trio Spundekäs', Schnepfendreck und Handkäs'-Salat, dazu Baguette und Rheingauer Brot	11,00
Frischer Spargelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Kräutern und Limonen-Balsamico-Vinaigrette	10,70

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Argentinisches Roastbeef (kalt aufgeschnitten) mit Grüner Soße, Bratkartoffeln und Salatbouquet	19,80
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Süßkartoffel-Püree und geschmortem Chicorée	25,90
Hausgemachte Zitronen-Parmesan-Gnocchi mit zweierlei gebratenem Spargel, sonnengetrockneten Tomaten, Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen als Vorspeise: 11,20	18,90

SPARGEL

Frischer deutscher Stangenspargel aus der Region mit Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	
250 g Spargel	15,90
500 g Spargel	28,50
+ kleines Argentinisches Rumpsteak (ca. 120 g)	13,40
+ Argentinisches Rumpsteak (ca. 240 g)	25,80
+ kleines Schnitzel à la Rosemarie	8,50
+ Schnitzel à la Rosemarie	12,90
+ auf der Haut gebratenes Zanderfilet	20,00
+ Kochschinken	8,00

DESSERT

Waldmeister-Jogurt-Parfait mit Rhabarber-Ragout	9,90
Crème Brûlée mit Tonkabohne verfeinert, dazu Sorbet	8,90
Grüne Loreley Vanilleeis mit Kürbiskernöl aus der Steiermark	8,50
Himbeertraum Vanilleeis, Baiser, warme Himbeeren und Schlagsahne	8,90

DIE KLASSIKER

KLEINIGKEITEN

Diefenhardts Spundekäs'	
+ Zwiebeln und Bauernbrot	10,20
+ Zwiebeln und Brezelchen	10,20
Rheingauer Schnepfendreck	8,50
hausgemachte Geflügelleber-Terrine, dazu Baguette und Bauernbrot	
Herzhafter Handkäs' mit Musik	8,80
in Riesling eingelegt, mit Zwiebeln und Senf-Vinaigrette, dazu Bauernbrot und Butter	

SALATE

Kleiner gemischter Blattsalat	7,10
mit Hausdressing oder Senf-Vinaigrette	
Hausgemachter Krautsalat	5,00
Salatteller Diefenhardt	14,30
frischer bunter Marktsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Hausdressing oder Senf-Vinaigrette, dazu Baguette	
+ Hähnchenbruststreifen	18,50
+ Garnelen in Kräutern und Knoblauch mariniert	19,90
Handkäs'-Salat	13,80
mit Dijonsenf-Honig-Vinaigrette, frischen Äpfeln und Walnüssen, dazu knusprige Bratkartoffeln	

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Wildsülze vom heimischen Wild	16,50
mit hausgemachter grüner Soße, dazu knusprige Bratkartoffeln	
Mediterranes Pfännchen	21,30
Riesengarnelen gebraten in Olivenöl, frischem Knoblauch und zweierlei Tomaten, dazu Pesto-Baguette	
Traditionelles Schnudedunker-Töpfchen	15,50
pikantes Hackfleisch auf Bratkartoffeln, mit Tomaten und Käse überbacken	
Schnitzel à la Rosemarie	
paniert mit Mandelsplittern, dazu scharfes Sößchen	
+ Bauernbrot	13,20
+ knusprigen Bratkartoffeln und Beilagensalat	21,30
Argentinisches Black Angus Rumpsteak	
(Rumpsteak ohne Fettrand, ca. 240g Rohgewicht)	
+ hausgemachte Kräuterbutter und Bauernbrot	25,80
+ knusprige Bratkartoffeln und Beilagensalat	35,80

EXTRAS

Bratkartoffeln	4,80
Unsere Grüne Soße	2,70
Scharfes Sößchen	2,50
Rotweinzwiebeln	2,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Knusper-Schnitzel	8,50
kleines Schnitzel mit Bratkartoffeln, dazu Majo oder Ketchup	
Penne mit Tomatensauce und Parmesan	6,00