



## 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**  
auf Spinat-Graupen-Risotto und pikantem Tomatenragout



**Weißes Schoko-Baileys-Mousse**  
mit Erdbeer-Minz-Süppchen

3-Gang-Menü mit Suppe: 41,50

3-Gang-Menü mit Gnocchi: 45,00

4-Gang-Menü: 52,50

# SCHLEMMERKARTE

## VORSPEISEN

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

## HAUPTGÄNGE

<b>Maishähnchenbrust</b> an cremiger Safranpolenta und zweierlei Spargelgemüse	23,80
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> auf Spinat-Graupen-Risotto und pikantem Tomatenragout	25,90
<b>Hausgemachte Zitronen-Parmesan-Gnocchi</b> mit zweierlei gebratenem Spargel, sonnengetrockneten Tomaten, Rucola, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen als Vorspeise: 11,20	18,90

## SPARGEL

<b>Frischer deutscher Stangenspargel aus der Region</b> 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

<b>Weißes Schoko-Baileys-Mousse</b> mit Erdbeer-Minz-Süppchen	9,90
<b>Crème Brûlée</b> mit Tonkabohne verfeinert, dazu Sorbet	8,90
<b>Grüne Loreley</b> Vanilleeis mit Kürbiskernöl aus der Steiermark	8,50
<b>Himbeertraum</b> Vanilleeis, Baiser, warme Himbeeren und Schlagsahne	8,90

# DIE KLASSIKER

## KLEINIGKEITEN

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

## SALATE

<b>Kleiner gemischter Blattsalat</b>	7,10
mit Hausdressing oder Senf-Vinaigrette	
<b>Hausgemachter Krautsalat</b>	5,00
<b>Salatteller Diefenhardt</b>	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
<b>Handkäs'-Salat</b>	13,80
mit Dijonsenf-Honig-Vinaigrette, frischen Äpfeln und Walnüssen, dazu knusprige Bratkartoffeln	

## HAUPTGÄNGE

<b>Hausgemachte Wildsülze vom heimischen Wild</b>	16,50
mit hausgemachter grüner Soße, dazu knusprige Bratkartoffeln	
<b>Mediterranes Pfännchen</b>	21,30
Riesengarnelen gebraten in Olivenöl, frischem Knoblauch und zweierlei Tomaten, dazu Pesto-Baguette	
<b>Traditionelles Schnudedunker-Töpfchen</b>	15,50
pikantes Hackfleisch auf Bratkartoffeln, mit Tomaten und Käse überbacken	
<b>Schnitzel à la Rosemarie</b>	
paniert mit Mandelsplittern, dazu scharfes Sößchen	
+ Bauernbrot	13,20
+ knusprigen Bratkartoffeln und Beilagensalat	21,30
<b>Argentinisches Black Angus Rumpsteak</b>	
(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

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