Extrablatt

FRIEDRICH'S
WINE & DINE

Suppe/*Soup*:

Rheingauer Riesling Kräuterrahmsüppchen **6,90 €**

Rheingau Riesling Herbal Cream Soup

Rinderkraftbrühe » nach altem Hausrezept « **7,20 €**

mit Markklößchen und frischem Schnittlauch

Beef bouillon » according to an old home recipe « with marrow dumplings

Kleine Speisen/*Small Dishes:*

Hessen Klassiker » Handkääs' « **10,50 €**

mit Zwiebeln und Vinaigrette, dazu reichen wir Brot

Hesse Classic » Handkäs' « (traditional regional cheese)
with onions and vinaigrette, served with bread

Weinbergschnecken **10,50 €**

Ganze Weinbergschnecken mit Gehäuse, im Ofen gegart
in einer Weißwein-Knoblauch-Kräuterbutter aus verschiedenen Kräutern

» Roman snails « Whole vineyard snails with shell, cooked in the oven
in a white wine, garlic and herb butter made from various herbs

Rote Bete Carpaccio **12,50 €**

mit Fetakäse, Walnüssen und frischen Wildkräutersalat und Vinaigrette

Beetroot carpaccio with feta cheese, walnuts and fresh wild herb salad and vinaigrette

Extrablatt

FRIEDRICH'S
WINE & DINE

Vegetarische Speisen/*Vegetarian Dishes:*

Steinpilz Ravioli — 15,80 €

Ravioli gefüllt mit einer Farce von Steinpilzen mit Kirchtomaten in Kräuter-Öl
geschwenkt und mit Riesling-Rahm verfeinert, serviert mit gehobeltem Parmesan.

Ravioli filled with a farce of porcini mushrooms with Tomatoes, tossed in herb oil
and refined with Riesling cream, served with grated Parmesan.

» Käässpätzle « — 14,60 €

Herzhafte Käsespätzle mit Röstwiebeln, dazu reichen wir einen Gartensalat

Savory » cheese spaetzle « with roasted onions and seasonal garden salad

Veggie Grillteller — 16,50 €

Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Karotten und Cherry Tomaten,
pikant gewürzt und scharf angebraten dazu reichen wir Bratkartoffeln
und einem cremigen Kranz-Dip

Veggie barbecue plate: Courgettes, aubergine, peppers, mushrooms, carrots and
cherry tomatoes, spicy and hot roasted, served with fried potatoes and a creamy Kranz dip

- **optional mit panierten Feta-Käse — 18,50 €**

  optional with breaded feta cheese

Friedrichs Kohl Pfanne — 16,80 €

junger Rosenkohl in pikanter Béchamelsauce
serviert mit einem Turm aus Röstinchen und im Ofen mit Käse überbacken

Friedrich's Cabbage pan – Young Brussels sprouts in a spicy béchamel sauce,
served with a tower of roasted crumbs and baked in the oven with cheese

- **optional mit Schweine Schnitzel — 21,80 €**

  optional with pork schnitzel

Extrablatt

FRIEDRICH'S
WINE & DINE

Wilde Winterzeiten im Kranz / Wild times

ausschließlich regionale Produkte aus Hessen / exclusively regional products from Hessen

Winter-Winzer Vesper auf dem Fassboden serviert **16,80 €**

Wildpastete aus Reh & Wildschwein, serviert mit hausgemachter Cumberlandsauce

an Blattsalat und Vinaigrette dazu Butter & Brot

» Winter wine taster starter served on the barrel floor « Venison pâté from deer & wild boar,
served with homemade Cumberland sauce, leaf salad and Pinot Noir vinaigrette, served with butter & bread

Wildbratwurst vom Grill **18,90 €**

mit hausgemachten Preiselbeer-Senf-Pesto mit Bratkartoffeln

und einem Salat Bouquet

Grilled venison sausage with homemade cranberry-mustard pesto with fried potatoes and a salad bouquet

Hausgemachter Rinds-Tafelspitz **22,40 €**

mit feiner Meerrettich-Sahne Sauce dazu junger Rosenkohl und Röstinchen

und frisch geriebener Krem

Homemade boiled beef » Tafelspitz « with delicate horseradish cream sauce
served with young Brussels sprouts and roasted potatoes

Rheinischer Sauerbraten **23,50 €**

mit feiner sämiger Rosinen-Soße dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

» Rhenish Sauerbraten « with a fine creamy raisin sauce accompanied
by apple red cabbage and potato dumpling

Wildgulasch vom Wildschwein mit Waldpilzen **24,20 €**

heiße Williams Christ Birne & Wildpreiselbeeren dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Wild boar goulash with forest mushrooms, hot Williams Christ pear & wild cranberries
served with apple red cabbage and fresh potato dumplings

VEGGIE **Kartoffelklöße in Waldpilzrahmsoße mit Apfelrotkohl** **16,90 €**

Potato dumplings in a wild mushroom cream sauce by apple red cabbage

Extrablatt

FRIEDRICH'S
WINE & DINE

Wilde Winterzeiten im Kranz / Wild times

ausschließlich regionale Produkte aus Hessen / exclusively regional products from Hessen

Wildschweinschnitzel aus dem Rücken **26,90 €**

mit Wild-Preiselbeere und Zitrone dazu Bratkartoffeln und Rosenkohl

Wild boar escalope from the back with wild cranberry and lemon
served with roast potatoes and brussels sprouts

Passend zu den Wilden-Zeiten empfehlen wir,

unsere Rheingau Spätburgunder Rotweine aus unserer Schatzkammer **0,2l** **7,20 €**

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal

Perfect for these wild times, we recommend our Rheingau Pinot Noir red wines
from our treasure trove! – Please ask our staff.

Winterliches Geflügel / *Winter poultry:*

heute frisch aus dem Ofen – bis der Ofen leer ist / Fresh from the oven today – until the oven is empty

Gänsekeule klassisch **24,90 €**

Spätburgunder-Rotwein-Orangensauce, winterlicher Apfelrotkohl

dazu frische Kartoffelklöße

Classic goose leg. Pinot Noir red wine, orange sauce, wintery red cabbage with apples
served with fresh potato dumplings

Feine Entenbrust **22,90 €**

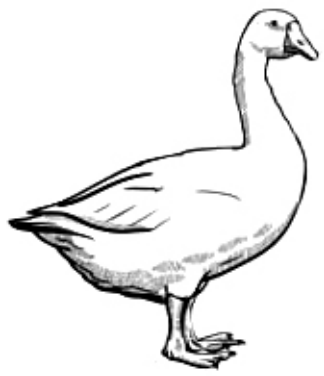
Spätburgunder-Rotwein-Orangensauce, winterlicher Apfelrotkohl

dazu frische Kartoffelklöße

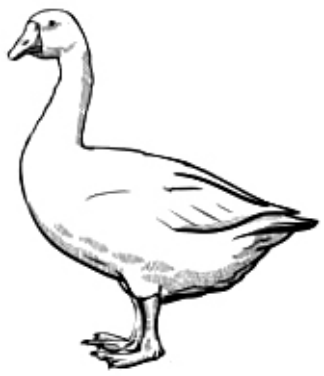
Fine duck breast. Pinot Noir red wine, orange sauce, wintery red cabbage with apples
served with fresh potato dumplings

Extrablatt

FRIEDRICH'S
WINE & DINE



Gänsebraten / Roast goose



gerne auch exklusiv in Friedrich's Chalet
preferably also exclusively in Friedrich's Chalet

Ganze Gans im Kranz (nur nach Vorbestellung*) **149,00 €**

inklusive Vorspeise und Dessert. Traditionell zubereitet und am Tisch tranchiert.

Stundenlang im Ofen gegart mit einer feinen Orangensauce serviert

dazu reichen wir Apfelrotkohl und frische Kartoffelklöße – für 4 Personen geeignet

(*bitte 2 Tage im voraus bestellen)

Whole roast goose Includes starter and dessert (pre-order only – 2 days in advance).
Traditionally prepared and carved at your table. Roasted in the oven for hours with a delicate orange sauce
Served with red cabbage and fresh potato dumplings – Serves 4

Besuchen Sie doch

» Friedrich's Chalet «

exklusiv für Sie – von zwei bis zehn Personen buchbar

– romantisch zu zweit im Kerzenschein –
– mit der Familie oder mit Freunden –
spielen Sie Ihre Lieblingsmusik und genießen Sie die Idylle

Chalet Reservierung erforderlich

Friedrich's Wine & Dine • Inhaber: Ralf Nägler • Oberstraße 42 - 46 • D-65385 Rüdesheim am Rhein • Tel.: 06722-483-36 • www.gruenerkranz.com

Extrablatt

FRIEDRICH'S
WINE & DINE

Schnitzel:

Schnitzel » Jägerin Art « **18,50 €**

mit frischen Steinpilzchampignons in Rahmsauce, Bratkartoffeln und Gartensalat

Schnitzel » Hunters style « with fresh porcini mushrooms in cream sauce,
fried potatoes and garden salad

Schnitzel » Riesling Käsesoße « **17,50 €**

mit feiner Riesling-Kräuter-Rahmsauce, Kartoffelstäbchen und Gartensalat

Schnitzel with Riesling cheese sauce with a delicate Riesling and herb cream sauce
potato sticks and garden salad

Weinbauernschnitzel » Clemens von Brentano « **19,90 €**

Schnitzel mit Speck und Zwiebeln und einem Spiegelei auf Bratkartoffeln,

dazu einen Gartensalat der Saison.

Wine growers schnitzel » Clemens of Brentano « with bacon and onions and a fried egg
on fried potatoes, served with a seasonal garden salad

Unsere Klassiker vom Grill

Rumpsteak vom Black Angus 250 g **27,50 €**

hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelstäbchen und einen frischen Gartensalat

BBQ Black Angus Rump steak 250g, homemade herb butter, potato sticks and salad

- **optional mit geschmorten Zwiebeln** **28,50 €**

  optionally with braised onions

Rinderfilet » Friedrich's bestes Stück « **31,50 €**

Rinderfilet vom Grill, am Tisch mit Asbach Uralt flambiert,

serviert mit Bratkartoffeln, Wildkräutersalat und einer Spätburgunder Demi Glace

Grilled beef fillet, flambéed tableside with Asbach Uralt brandy,
served with roast potatoes, wild herb salad and a Pinot Noir demi-glace

Extrablatt

FRIEDRICH'S
WINE & DINE

Hüftgold Desserts:

Crème brûlèe Flambee – Französisch traditionell **8,40 €**

Crème brûlèe Flambee – French traditional

Schoko-Souffle mit Vanilleeis **8,90 €**

Chocolate soufflé with vanilla ice cream

Hausgemachte Waffeln mit Vanilleeis und Waldbeeren **9,20 €**

Homemade waffles with vanilla ice cream and forest berries

Klassiker: Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis **9,90 €**

Classic: Hot apple strudel with vanilla ice cream

Affogato: Espresso dopio mit Vanilleeis **7,80 €**

Affogato: Espresso dopio with vanilla ice cream

Affogato mit Schuss:

Espresso dopio mit Vanilleeis und Asbach Coffee & Cream **9,80 €**

Affogato: Espresso dopio with vanilla ice cream and Asbach Coffee & Cream

Edelsüße Raritäten aus unserer Schatzkammer **5cl** **7,50 €**

Von feiner Spätlese über edle Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese bis hin zum kostbaren Eiswein – entdecken Sie unsere erlesene Auswahl an Dessertweinen. Welche Rarität aktuell für Sie geöffnet ist, verrät Ihnen unser Serviceteam gerne!

Noble sweet rarities from our treasure trove : From fine Spätlese to noble Auslese, Beerenauslese and Trockenbeerenauslese to precious ice wine - discover our exquisite selection of dessert wines. Our service team will be happy to tell you which rarity is currently open for you!

Extrablatt

FRIEDRICH'S
WINE & DINE

Friedrichs Fondue Chalet

Original Schweizer » Fondue aux fromages «

» Der Klassiker « — pro Person 28,00 €

Sie erhalten als Apéro ein Glas Rheingau Riesling Sekt.
Wir servieren unser Käsefondue aus Original Schweizer Käse,
Brotstückchen, junge Kartoffeln und traditionellen Garnituren. *Preis inklusive aller Beilagen*

» Rheingau Style « — pro Person 35,00 €

Sie erhalten als Apéro ein Glas Rheingau Riesling Sekt.
Wir servieren unser Käsefondue aus Original Schweizer Käse,
Brotstückchen, junge Kartoffeln und traditionellen Garnituren mit Schnitzel Bites,
frischen Kirschtomaten und Oliven. Aufgekocht mit einem Rüdesheimer Riesling.
Preis inklusive aller Beilagen

» Hüttenschmaus « — pro Person 42,50 €

Sie erhalten als Apéro ein Glas Rheingau Riesling Sekt
Wir servieren unser Käsefondue aus Original Schweizer Käse,
Brotstückchen, junge Kartoffeln und traditionellen Garnituren aus dem Alpenraum,
luftgetrockneter Bauchspeck, Tannenrauchschinken und Kaminwurzen mit Schnitzel Bites,
frischen Kirschtomaten und Oliven. *Preis inklusive aller Beilagen*

» Chalet Deluxe « — pro Person 59,00 €

Sie erhalten als Apéro ein Glas Rheingau Riesling Sekt.
Wir servieren unser Käsefondue aus Original Schweizer Käse,
Brotstückchen, junge Kartoffeln und traditionellen Garnituren aus dem Alpenraum
Luftgetrockneter Bauchspeck, Tannenrauchschinken und Kaminwurzen mit Schnitzel Bites,
frischen Kirschtomaten und Oliven verfeinert mit italienischer schwarzer Herbstrüffel gehobelt.
Preis inklusive aller Beilagen

Selbstverständlich haben wir auch den passenden Riesling oder Spätburgunder von den Rheingauer Top-Weingütern zur Auswahl.

Die Reservierung unseres Chalets (zwei bis zehn Personen) ist zwei Tage vor dem Fondue erforderlich.

Friedrich's Wine & Dine • Inhaber: Ralf Nägler • Oberstraße 42 - 46 • D-65385 Rüdesheim am Rhein • Tel.: 06722-483-36 • www.gruenerkranz.com