

Extrablatt

Friedrich's Wine & Dine

Suppe/Soup:



Rheingauer Riesling Kräuterrahmsüppchen

6,90 €

Rheingau Riesling Herbal Cream Soup

Kleine Speisen/Small Dishes:



Hessen Klassiker » Handkäs' «

10,50 €

mit Zwiebeln und Vinaigrette, dazu reichen wir Brot

Hesse Classic » Handkäs' « (traditional regional cheese)

with onions and vinaigrette, served with bread



Salat der Saison

14,70 €

einmal quer durch den Garten, Sprossen, Kranz Hausdressing, mit Rohkost

Salad of the season, once across the garden, Kranz house dressing, with raw vegetables



• **optional mit in Olivenöl gebratenem Feta-Käse**

16,70 €

• *optionally with in Olive oil roasted Feta cheese*

Vegetarisches vom Grill/Vegetarian dishes from the grill:



Veggie Grillteller

17,90 €

Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Karotten & Cherry Tomaten,

pikant gewürzt und scharf angebraten. Dazu reichen wir Bratkartoffeln

und einen cremigen Sommer-Dip

Veggie barbecue plate: Courgettes, aubergine, peppers, mushrooms, carrots and cherry tomatoes,

spicy and hot roasted, served with fried potatoes and a creamy summer dip



• **optional mit in Olivenöl gebratenen Feta-Käse**

18,90 €

• *optionally with in Olive oil roasted Feta cheese*

Extrablatt

Friedrich's Wine & Dine

Unsere Kranz Klassiker/Our Classics:

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



Weinliebhaber Trilogie

10,80 €

Verschieden angemachte Oliven, gewürfelter Käse
und Salzbretzelchen zum Wein

Olives dressed in various ways, diced cheese and small salt pretzel



Spundekäs' Trilogie

10,80 €

Verschieden angemachte Oliven, Rheingauer Spundekäs'
und Salzbretzelchen zum Wein

Olives dressed in various ways, »Rheingau Spundekäs'« (traditional regional cheese)
and small salt pretzel



Käsespätzle

14,60 €

Herzhafte Käsespätzle mit Röstwiebeln,
dazu reichen wir einen Gartensalat der Saison.

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



Steinpilz Ravioli

16,80 €

Ravioli gefüllt mit einer Farce von Steinpilzen mit Kirchtomaten in Kräuteröl
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.

Allergene / Allergens:

1. Laktose / lactose

2. Gluten aus Weizen / gluten from wheat

3. Fisch / fish

4. Sellerie / celery

5. Hülsenfrüchte / legumes

6. Ei / egg

7. Schalen und Krustentiere / Shellfish and crustaceans

Alle Weine enthalten Sulfite

Informationen zu weiteren

Allergenen,

Inhalts- und Zusatzstoffen

erfragen Sie bitte bei unserem

Servicepersonal.

Information about more allergens,

ingredients and additives

please ask our service staff.

Extrablatt

Friedrich's Wine & Dine

Schnitzel:

DAS Original: Wiener Schnitzel vom Kalb **26,90 €**

mit Zitronen & Preiselbeer Garnitur,
Kartoffelstäbchen und frischen Gartensalat

*The Original: Veal Wiener Schnitzel, with lemon anchovies & cranberry garnish
with potato sticks and fresh garden salad*

Unsere Schnitzel Klassiker werden aus Jungschweinerücken frisch zubereitet
Our schnitzel classics are freshly prepared from young pigs' backs

Schnitzel » Jäger Art « mit frischen Steinpilzchampignons **18,50 €**

in Rahmsauce, Bratkartoffeln und Gartensalat

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

Schnitzel » Hildegard von Bingen « **18,50 €**

mit feiner Riesling-Kräuter-Rahmsauce, Kartoffelstäbchen und Gartensalat

*Schnitzel » Hildegard of Bingen « with fine Riesling-herb cream sauce,
potato sticks and garden salad*

Weinbauernschnitzel » Clemens v. Brentano « **19,90 €**

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*

Vom Grill/BBQ:

Rumpsteak vom Black Angus 250g vom Grill **28,50 €**

hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelstäbchen und frischem Gartensalat

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

Extrablatt

Friedrich's Wine & Dine

Welches regionale Gericht passt besser

Zum grünen Kranz

wie eine grüne Soße, die sogenannte »Grie Soß«?

Zusammengestellt aus den Glorreichen Sieben:
Kerbel, Kresse, Schnittlauch, Sauerampfer, Pimpernelle, Borretsch und Petersilie
und gemacht nach altem Kranz Hausrezept!

Which regional dish goes better with »Zum grünen Kranz« (means: a green wreath) than a green sauce the so called »Grie Soß«?
Composed from the Glorious Seven: Chervil, cress, chives, sorrel, pimpernel, borage and parsley,
made according to an old Kranz house recipe!



Rheingauer Eier in einem Knuspermantel

14,90 €

serviert mit grüner Sauce dazu Bratkartoffeln und Rucola Salat

*Rheingau eggs in a crispy coating served with green sauce,
fried potatoes and rocket salad*

Matjesfilet in grüner Sauce »Grie Soß«

16,50 €

serviert mit Bratkartoffeln und Gartensalat

Fillet of matie in »green sauce« served with fried potatoes and garden salad

Das Frankfurter Schnitzel aus dem Jungschweinerücken

18,50 €

Echt Hessisch mit grüner Sauce, Bratkartoffeln & Gartensalat

The »Frankfurter Schnitzel« from young pork loin.

Real Hessian with green sauce, fried potatoes and garden salad

Hüftgold Desserts/Desserts:

Crème brûlée Flambee – Französisch traditionell 8,40 €

Crème brûlée Flambee – French traditional

Schokoküchlein mit Mango Sorbet 8,90 €

Chocolate Cake with Mango Sorbet

Klassiker: Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis 9,90 €

Classic: Hot apple strudel with vanilla ice cream

Informationen zu weiteren

Allergenen,

Inhalts- und Zusatzstoffen

erfragen Sie bitte bei unserem

Servicepersonal.

Information about more allergens,

ingredients and additives

please ask our service staff.

Extrablatt

Friedrich's Wine & Dine

Rheingauer Schlemmerwochen im alten Gutshof *Rheingau gourmet weeks in the old manor house*

Stichfrischer regionaler Stangenspargel | *Fresh regional asparagus spears:*

- **Spargel »PUR«** **16,80 €**

stichfrischer regionaler Stangenspargel
mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter
*Asparagus »PUR« - fresh regional asparagus spears
with parsley potatoes and melted butter*
- **Der »Klassiker«** **19,90 €**

mit gekochtem Rheingauer Landschinken dazu Petersilienkartoffeln
The »classic« with cooked Rheingau country ham served with parsley potatoes
- **Der »Herzhafte«** **20,60 €**

Stangenspargel mit geräuchertem Schwarzwälder Tannenrauch-Schinken
dazu Petersilienkartoffeln
The »hearty« one with smoked Black Forest fir-smoked ham served with parsley potatoes
- **»Schnitzel Asparagus«** **26,50 €**

Stangenspargel an Schnitzel Wiener Art dazu Petersilienkartoffeln
*»Schnitzel Asparagus« – Schnitzel Viennese style, fresh regional asparagus spears
served with parsley potatoes*

Wir servieren alle unsere Spargelgerichte mit zerlassender Butter. Gerne können Sie folgende passende Soßen dazu bestellen | We serve all our asparagus dishes with melted butter. You are welcome to order the following matching sauces:

Sauce zum Spargel/Sauce with the asparagus:

-  **Hausgemachte Bärlauchbutter** **2,50 €**

Homemade wild garlic butter
-  **Grüne Soße »Grie Soß«** **3,00 €**

Green sauce, herb sauce according to a regional recipe
-  **Hausgemachte Sauce Hollandaise** **3,40 €**

Zu allen Spargelgerichten bieten wir Ihnen frische handgeschlagene Sauce Hollandaise an.
We offer fresh hand-whipped Hollandaise sauce with all asparagus dishes.

Extrablatt

Friedrich's Wine & Dine

Rheingauer Schlemmerwochen im alten Gutshof
Rheingau gourmet weeks in the old manor house

Spargelsuppe/Asparagus soup:



Spargelcremesuppe mit eigener Einlage

6,90 €

Asparagus cream soup with insert

Spargelsalat/Asparagus salad:



Blattsalat Asparagus

17,70 €

**Frischer Stangenspargel auf einem bunten Salat der Saison
mit Garten-Kräuter-Vinaigrette**

*Leaf salad Asparagus: Fresh asparagus on a colourful salad
of the season with herb-garden-vinaigrette*

Dazu empfehlen wir/We recommend:

2023 DR NÄGLER Weissburgunder / Pinot blanc dry

0,2l **5,80 €**

Weissburgunder – QbA – trocken – Rüdesheim – Rheingau

11,5% vol

weiche Säure – frisch – unkompliziert – klar

soft acidity - fresh - uncomplicated - clear

2023 SPREITZER Grauburgunder / Pinot Gris dry

0,2l **6,40 €**

Grauburgunder – QbA – trocken – Oestrich-Winkel – Rheingau

12% vol

harmonischer Trinkgenuss – frisch & säurearm – geradliniger Abgang

harmonious drinking pleasure - fresh & low in acidity - straightforward finish

**Unser Spargel ist immer stich-frisch!
Wir servieren nur solange der Vorrat reicht.**

***Our asparagus is always fresh!
We only serve as long as stocks last.***

Alle Weine enthalten Sulfite

All wines contain sulphites

**Informationen zu Allergenen,
Inhalts- und Zusatzstoffen
erfragen Sie bitte bei unserem
Servicepersonal.**

*Information about allergens,
ingredients and additives
please ask our service staff.*