

rue 1

by
gollner's

the art of eating

Speise- und Getränkekarte

good morning

11-12 uhr

good morning

11-12 uhr

Vitamin-Bombe

Zitronengras | Ingwer | Apfel | Karotte | O-Saft

0.31 9

Eggs & Greens

2 Spiegeleier | Tomate | Avocado | Frühlingslauch

9

Fresh & Light

Mozzarella | Avocado | Tomate | Olivenöl | Brot

12

Good morning Bowl

Mango | Granatapfel | Passionsfrucht

Dinkel-Hafer-Crunch | Naturjoghurt*

12

*Auf Wunsch laktosefrei

lunch time

di. - so. 12-18 uhr | bestellungen küche bis 17 Uhr

Brioche salzig & 52er Roggenbrot

Meersalzbutter | Olivenöl | Aufstrich

5

Mixed Salad

Blattsalate | Tomaten
Wildkräuter | Hausdressing
15

Salad Toppings

Gebratene Garnelen 16
Ziegenkäse 8

Soup of the Day

Klein 10 Groß 16

Unsere zwei Vorspeisen-Schmanker 'l

Täglich wechselnd
16

lunch plates

di. – so. 12–18 uhr | bestellungen küche bis 17 Uhr

Gyoza – Japanische Teigtaschen

Soja-Wasabi-Fond | Gemüse | Sesam | Kresse
(vegan)

Vorspeise (3Stk.) 18 Hauptgang (6Stk.) 26

“Pasta alla Mamma”

Klassisch italienisch
klein 16 groß 26

Gebackenes Filet vom Kabeljau

Kartoffel-Endiviensalat | Sauce Remoulade
25

Gebratene Spitzen vom Kalbsfilet

Leichter Rahm | Champignons
Hausgemachte Spätzle | Beilagensalat
29

Salad on the side

Blattsalate | Tomaten
Wildkräuter | Hausdressing
9

sweets & cake

di. – so. 11–18 uhr | bestellungen küche bis 17 Uhr

Cremig gerührtes Vanillerahmeis

Beerenröster | Wallnuss-Haselnusskrokant

15

Schokoladentarte | Klacks Schlagobers

6.90

Kirschstreusel | Klacks Schlagobers

5,80

Johannisbeer Kuchen | Beerenröster

5,80

Nockerl Sorbet

pro Nocke 5

Cheese of the day

Chutney

15

good evening

di.– sa. 18–21.30 uhr

starters

Brioche salzig & 52er Roggenbrot

Meersalzbutter | Olivenöl | Aufstrich

5

Austern „Pléiade Poget“ No. 2

Himbeer - Schalotten-Vinaigrette | Zitrone

3 Stk. 18 6 Stk. 32

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele

Teriyaki | Sesam | Shiso

Wasabi | Ingwer | Rettich

28

Leicht pikante Sardinillas aus der Dose

(mit vielen guten Omega-3-Fettsäuren,

nach traditioneller Art handverlesen verarbeitet und mit feinstem Olivenöl veredelt)

24

Rote Beete Carpaccio

Trüffelmarinade | Salatboquet

Picandou Ziegenfrischkäse

18

Mozzarella di Bufala Campana

Eingelegte Portweifeige

19

Angemachtes Rindertatar vom US Nebraska Beef

Ei | Zwiebeln | Kapern | Sardellen

eingelegter Rettich | grober Dijonsenf | Bauernbrot

26

Hokaido Kürbissuppe

Garnele

14

vegan + vegetarian

Gyoza – Japanische Teigtaschen

Soja-Wasabi-Fond | Gemüse | Sesam | Kresse

(vegan)

klein (3 Stk.) 18

groß (6 Stk.) 26

Curry-Linsen

Fenchel | Ananas | Gemüse | Kokosschaum

(vegan)

klein 18

groß (mit Basmatireis) 26

main dishes

“Pasta alla Mamma”

Klassisch italienisch

klein 16

groß 26

Kross gebratener Oktopus

Paprika | Safran-Fenchel

klein 22

groß 38

U5 Jumbo Salzwassergarnelen

Curry-Linsen | Kokosschaum

2 Stk. 20

4 Stk. 40

Filet vom weißen Heilbutt

Kürbiskernkruste | Gemüse | Hummerbisque

38

Knusprig gebratene Barbarie Entenbrust

Rahmwirsing | Entensaft '1

39

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Gemüse | sonnengetrockneten Tomaten

Oliven | Kapern | Kalbsjus

32

Tagliata vom US Nebraska Beef „asian style“

Asia-Gemüse | Sojasauce | Zitronengras

Ingwer | Chili

36

side dishes

Saisonales Gemüse 9

Basmati Reis 6

Gebratene Thymianpolenta 7.50

Rosmarinkartoffeln 6.50

Salad on the side

Blattsalate | Tomaten

Wildkräuter | Hausdressing

9

desserts

Schokoladen-Balsamico-Parfait

Birnenragout | Birnensorbet

16

Lauwarmer Schokoladenbrownie

Eingelegte Kirschen | Schokochantilly

18

Pistazienmousse

Kalamansi Sorbet | karamellisierte Pistazien

18

Dreierlei Sorbet

15

Cheese of the day | Chutney

15

für kids unter 1 meter

Spätzle | Rahmsöße 3
Pasta | Butter oder Tomatensauce 5

Zusatzstoffe & Allergene können eingesehen werden

coffee

Espresso 3.50
Espresso Macchiato 3.70*
Doppelter Espresso 5.50
Doppelter Espresso Macchiato 5.80*
Tasse Kaffee 4
Kaffeepott 5.80
Cappuccino 4.50*
Milchkaffee 4.80*
Latte Macchiato 4.80*
Affogato Al Caffé 9

Alle Kaffeespezialitäten gerne auch koffeinfrei zubereitet
*Auf Wunsch mit laktosefreier Milch oder mit Oatly Barista

dallmayr tea champs | 6

Royal Gunpowder
Kräftiger grüner Tee aus China

Bio Darjeeling First Flush
Zart-blumiger schwarzer Tee

Earl Grey
Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma

Bio-Pfefferminze
Würzig-frisch

Bio-Kamille
Blumig-mild

Alpenkräuter
Fenchel | Hagebutte | Pfefferminze | Anis | Salbei

Waldbeere

Hibiskus | Brombeere | Johannisbeere | Hagebutte

aperitif

Gaumengut Steirischer Wermut - on the rocks

0.05l 9

Riesling Sekt | Fürst von Metternich

0.1l 8.50

Spätburgunder Rosé Sekt | Fürst von Metternich

0.1l 9

Prosecco Extra Dry | Mionetto

0.1l 9

Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut

0.1l 19

Champagne Delamotte Rosé

0.1l 22.50

Savoia Spritz^{1,4}

Prosecco | Savoia Americano | Quellwasser

13.50

Italicus Spritz^{1,4}

Prosecco | Italicus Bergamotto | Quellwasser

13.50

Aperol Spritz^{1,4}

Prosecco | Aperol | Orange | Quellwasser

13

Hugo

Prosecco | Minze | Holunder | Quellwasser

13

aperitif alkoholfrei

Prisecco fruchtig alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger

0.1l 9

Ein-Zwei-Zero Riesling Sekt alkoholfrei

Weingut Leitz | Geisenheim

0.1l 10

Sanbitter on the rocks^{1,6}

6

Crodino Aperitivo on the rocks^{1,6}

6

Hugo alkoholfrei

Ein-Zwei-Zero Sekt | Minze | Holunder | Quellwasser

11

bier

König Pilsner vom Fass

0.25l 4.50

Benediktiner Hell

0.3l 4.50

Benediktiner Hefeweizen naturtrüb

0.5l 6.90

König Pilsener alkoholfrei

0.33l 4.50

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

0.5l 6.90

alkoholfrei

Gollner's Quellwasser Sparkling & Still

0.75l 8.50

San Pellegrino | Aqua Panna

0.75l 8.80

Schweppes^{2,3,6}

Tonic Water

Ginger Ale

Bitter Lemon

0.2l 5

Vaihinger Fruchtsäfte

Apfel | Orange | Traube |

Johannisbeere | Maracuja | Tomate

0.2l 4.50 als Schorle 0.4l 6

Richard's Sun Iced Tea Peach (vegan)

0.33l 4.50

Almdudler Kräuterlimonade^{1,6}

0.35l 4.50

Cola^{1,4,6,7} | Cola Light^{1,5,6,7} | Cola Zero^{1,5,6,7}

Sprite^{1,5,6,7} | Fanta^{1,5,6,7}

0.33l 5

offene weine

2023 Lugana

Weingut Zenato | Italien

0.1l 6.50 0.2l 11

2023 Gollner's Grüner Veltliner

Weingut Salomon | Österreich

0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Sauvignon Blanc

Geheimer Rat Dr. v. Bassermann-Jordan | Pfalz

0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Gollner's Rheingau Riesling

Weingut Künstler | Rheingau

0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Gollner's Pinot Blanc

Geheimer Rat Dr. v. Bassermann-Jordan | Pfalz

0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Rheingau Riesling Feinherb

Weingut Wegeler | Rheingau

0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Grauer Burgunder Trocken

Weingut Wittmann | Rheinhessen

0.1l 8 0.2l 14.50

2023 Chardonnay Reserve

Weingut Krug | Österreich

0.1l 6.50 0.2l 13

Riesling Vintage Jahrgänge 2017-2022

Weingut Dreissigacker | Rheinhessen

0.1l 8 0.2l 16

2023 Rosé de Provence

Domaine les Mesclanes | Frankreich

0.118 0.2115

2022 Gollner's Grand Cuvée Rot

Gutsabfüllung Weingut Salomon | Österreich

0.118 0.2115

2018 Drachenstein Pinot Noir Spätlese Trocken Weingut Schön | Rheingau

0.118.50 0.2116

2021 Verruzzo

Tenuta Monteverro | Toscana

0.119 0.2117

closed on Mondays

tue-sat 11-24

sun 11-18

Unsere Weine enthalten Sulfite

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff(en), 2 mit Antioxidationsmittel, 3 chininhaltig, 4 mit Süßungsmittel,
5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 mit Säuerungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 taurinhaltig



rue1 by gollner's Wilhelmstraße 1 65185 Wiesbaden Germany

T +49 611 76 38 333-0 info@rue-1.com

rue-1.com