



the art of eating

Speise- und Getränkekarte

good morning

11-12 uhr

Vitamin-Bombe

Zitronengras | Ingwer | Apfel | Karotte | O-Saft

0.319

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. 12-17 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. 12-17 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

Konfiertes Filet vom Kabeljau

Luftiges Kartoffelpüree | Rahmspinat
28

Knusprige Maispouardenbrust Supreme

Curry Linsen | Basmatireis
24

Salad on the side

Blattsalate | Tomaten
Wildkräuter | Hausdressing
9

sweets & cake

di. - so. 11-18 uhr

Cremig gerührtes Zimteis

Beerenröster | Wallnuss-Haselnusskrokant
15

Apfeltarte | Klacks Schlagobers | Karamellsauce
6.90

Zitronentarte | Beerenröster
6.90

Kirschstreusel | Klacks Schlagobers
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

Junger Feldsalat
Hausdressing | Trauben
Kürbiskerne | Kürbiskernöl
16
Auf Wunsch mit gebratenem Speck
18

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

Marinierte Rote Beete
Orangen-Chicorée | Apfelkompott | Karamellisierte Wallnüsse
(vegan)
19

Angemachtes Rindertatar vom US Nebraska Beef

Ei | Zwiebeln | Kapern | Sardellen
eingelegter Rettich | grober Dijonsenf | Bauernbrot
26

Karotten-Ingwersuppe

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

U5 Jumbo Salzwassergarnelen

Curry-Linsen | Kokosschaum | Basmatireis
40

Konfiertes Filet vom Skrei

Wildfang von den Lofoten

Mangold | Kartoffelpüree | Safran-Estragon-Nage
44

Knusprig gebratene Barbarie Entenbrust

Rosmarinkartoffeln | Rahmwirsing | Entensaft '1
41

Rosa gebratener Kalbsrücken | Kürbiskernkruste

Kartoffel-Sellerie-Senfkörner-Ragout | Rosenkohl | Kalbsjus
39

Filet vom US Nebraska Beef – Ladies Cut

Luftiges Kartoffelpüree
Gemüse | Portweinjus
42

Salad on the side

Blattsalate | Tomaten
Wildkräuter | Hausdressing

9

desserts

Kokos-Espuma

Mango | Ananas | Drachenfrucht
Kokoseis | geröstete Kokosflocken

16

Callebaut-Schokoladen-Schnitte

Vanillebiskuit | Birne | Birnensorbet

16

Dreierlei Sorbet

15

Cheese of the day | Chutney

15

für kids unter 1 meter

Spätzle | Rahmsoße 3

Pasta | Butter oder Tomatensauce 5

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 Gollner's Sauvignon Blanc

Weingut Hannes Sabathi | Österreich

0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Gollner's Village Riesling

aus den besten Kiedricher Lagen

Weingut Robert Weil | Rheingau

0.1l 8.50 0.2l 15.50

2023 Weißburgunder

Weingut Dreissigacker | Rheinhessen

0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Rheingau Riesling Feinherb

Weingut Wegeler | Rheingau

0.11 7 0.21 13.50

2023 Grauer Burgunder Trocken

Weingut Wittmann | Rheinhessen

0.11 8 0.21 14.50

2023 Chardonnay Reserve

Weingut Krug | Österreich

0.11 6.50 0.21 13

Riesling Vintage Jahrgänge 2017-2022

Weingut Dreissigacker | Rheinhessen

0.11 8 0.21 16

2023 Rosé de Provence

Domaine les Mesclanes | Frankreich

0.11 8 0.21 15

2022 Gollner's Grand Cuvée Rot

Gutsabfüllung Weingut Salomon | Österreich

0.11 8 0.21 15

2018 Drachenstein Pinot Noir Spätlese Trocken Weingut Schön | Rheingau

0.11 8.50 0.21 16

2021 Verruzzo

Tenuta Monteverro | Toscana

0.11 9 0.21 17

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