

rue 1

by
gollner's

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

Himbeeren | Erdbeeren | Passionsfrucht | Naturjoghurt laktosefrei
12

lunch time

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

Brioche salzig & 52er Roggenbrot

Meersalzbutter | Olivenöl | Aufstrich
5

Mixed Salad

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Wildkräuter karamellisierte Pinienkerne | Hausdressing
15

Salad Toppings

In Olivenöl, Knoblauch & Chili marinierte Garnele
16

Ziegenkäse

8

Chicken Soup Bowl

Mie-Nudeln | Zitronengras | Champignons | Chili
Koriander | Knoblauch | Wasabi

klein 11 groß 18

lunch plates

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

„Coq au Riesling“

mit Brust & Keule vom französischen Maishuhn

Rheingau Riesling Fond | Möhren | Erbsen | Luftiges Kartoffelpüree

29

Gebackenes Filet vom Kabeljau

Kartoffel-Gurkensalat | Remouladensauce

25

Pasta Garganelli

Getrocknete Tomaten | Basilikum-Olivenöl | Frühlingslauch | Parmesanspalten
(vegetarian)

klein 18 groß 25

sweets & cake

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

Gerührter Wiesbadener Eiskaffee

12

Spaghetti-Eis

Marinierte Kirschen | Wallnuss-Haselnusskrokant

15

Französische Tarte

Schokoladentarte | Klacks Schlagobers 6.90

Apfeltarte | Klacks Schlagobers 6.90

Zitronentarte | Beerenröster 6.90

Zwetschgenkuchen

5.80

Nockerl Sorbet

pro Nocke 5

Cheese of the day | Chutney

15

good evening

di.– sa. 18–21.30 uhr

Sharing is caring

Gemeinsam Genießen ist am schönsten, ob bei großer Kunst oder gutem Essen. Wir servieren die Speisen fortlaufend im Family Style, sodass Sie – wenn Sie wollen – alles leicht miteinander teilen können.

Unser Team hilft gerne bei der Auswahl.

starters

Brioche salzig & 52er Roggenbrot

Meersalzbutter | Olivenöl | Aufstrich

5

Pimientos de Padrón

Fleur de Sel | Zitronen-Thymian-Olivenöl

Rosmarin | Blatt Petersilie

18

Leicht pikante Sardinillas aus der Dose

(mit vielen guten Omega-3-Fettsäuren,

nach traditioneller Art handverlesen verarbeitet und mit feinstem Olivenöl veredelt)

24

Austern „Pléiade Poget“ No. 2

Gurkenvinaigrette | Zitrone

3 Stk 18

6 Stk 32

Angemachtetes Rindertatar vom US Nebraska Beef

Ei | Zwiebeln | Kapern | Sardellen

ingelegte Mairübchen | grober Dijonsenf Bauernbrot

26

Gebratene irische Jakobsmuscheln

Vanille-Lauch-Sud

2 Stk 24

Balik Lachs im Noriblatt

Wasabi crème | Papaya salad

28

Mozzarella di Bufala Campana

Eingelegte Portweifeige

19

Gefüllte Gyoza

Tofu | Lauch | Kohl | Soja | Bananen-Currycrème

18

(vegan)

Gazpacho Andaluz
Basilikumpesto
klein 8 groß 15

main dish + side dish

**Geschmorte Ochsenbäckchen
vom irischen Weiderind**
Kräftige Burgundersauce mit Schmorgemüse
32

Medaillons vom Seeteufel
Paprika-Safran-Marinade
38

U5 Jumbo Salzwassergarnelen
Zitronen-Thymian-Olivenöl | Rosmarin | Chili
4 Stk 40

Pasta Garganelli
Frische Pfifferlinge | Olivenöl | Chili
Knoblauch | Frühlingslauch | Parmesanspalten
(vegetarian)
28

Tagliata vom Minutensteak „asian style“
US Nebraska Beef | Sojasauce | Zitronengras
Ingwer | Chili
36

side dishes

Duftreis mit Kokosschaum, Zitronengras & Chili 8
Saisonales Gemüse 12
Gebratene Thymianpolenta 7.50
Gepfeffertes Kartoffelstampf 7.50
Gebratene Pfifferlinge 15

Salad on the side
Blattsalate | Hausdressing | Tomaten | Gurken
Wildkräuter | karamellisierte Pinienkerne

9

desserts

Joghurt-Limonenmousse

Marinierte Beeren

16

Lauwarmer Schokoladenbrownie
Eingelegte Kirschen | Schokochantilly

18

Pistazienmousse

Kalamansi Sorbet | karamellierte Pistazien

18

Dreierlei Nockerl Sorbet

15

Cheese of the day | Chutney

15

für kids unter 1 meter

Spätzle | Rahmsoße 3

Kartoffelstampf | Gemüse | braune Sauce 12

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

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

rue 1 Hausaperitif

Savoia | Haku-Japanischer Wodka | Orange
14

Champagne Laurent-Perrier

La Cuvée Brut
0.11 19

Champagne Delamotte Rosé

0.11 22.50

Fürst von Metternich Riesling Sekt

0.11 8.50

Fürst von Metternich Spätburgunder Rosé Sekt

0.11 9

Mionetto Prosecco Extra Dry

0.11 9

Wermut Trocken on the rocks

Weingut Gaumengut | Südsteiermark
0.05 19

Savoia Spritz | Prosecco

Masala-Wein | Bitterorange | Kardamon
13.50

Italicus Spritz | Prosecco

Bergamotte Likör | Lavendel | Kamille
13.50

Aperol Spritz⁴ -Sekt | Aperol | Orange | Quellwasser

13

Hugo – Sekt | Minze | Holunder | Quellwasser

13

bier

König Pilsner vom Fass 0.25l 4.50
Benediktiner Hell 0.33l 4.50
Benediktiner Hefe naturtrüb 0.5l 6.90
König Pilsener alkoholfrei 0.33l 4.50
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei 0.5l 6.90

offene weine

2023 Lugana

Weingut Zenato, San Benedetto, 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 Rheingau Riesling

Weingut Künstler, Rheingau
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 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

Riesling Vintage Jahrgänge 2017-2022

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen
0.1l 8 0.2l 16

2017 Kiedricher Gräfenberg Riesling GG

Weingut Weil, Rheingau
Aus der Magnum
0.1l 16

2023 Chardonnay Reserve

Weingut Krug, Thermenregion, Österreich
0.1l 9 0.2l 18

2019 Geisenheimer Rothenberg Riesling Auslese
Weingut Wegeler, Rheingau
0.05cl 12

2023 Ein-Zwei-Zero Riesling alkoholfrei
Weingut Leitz, Rheingau
0.1l 4.50 0.2l 9

2023 Rosé
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen
0.1l 7 0.2l 13.50

2023 Rosé de Provence
Domaine les Mesclanes, Frankreich
0.1l 8 0.2l 15

2022 Gollner's Grand Cuvée Rot
Gutsabfüllung Weingut Salomon, Österreich
0.1l 8 0.2l 15

2018 Drachenstein Pinot Noir Spätlese Trocken
Weingut Schön, Rudesheim
0.1l 8.50 0.2l 16

2021 Verruzzo
Monteverro, Toscana
0.1l 9 0.2l 17

alkoholfrei

Prisecco fruchtig alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger
0.1l 9

Ein-Zwei-Zero Riesling Sekt alkoholfrei
Weingut Leitz | Geisenheim
0.1l 10

Hugo alkoholfrei
Ein-Zwei-Zero Sekt | Minze | Holunder | Quellwasser
11

San Bitter on the rocks
6

Crodino on the rocks
Italienischer Klassiker | Bittersüß
6

Gollner's Quellwasser Sparkling & Still

0.75l 8.50

San Pellegrino | Aqua Panna

0.75l 8.80

Schweppes^{2,3,6}

Tonic Water extra dry

Wildberry

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}

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

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