



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. 12–18 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

Gebratene Garnelen 16

Ziegenkäse 8

Soup of the Day

Klein 10

Groß 16

Unsere zwei Vorspeisen-Schmanker '1

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 (3St.) 18 Hauptgang (6St.) 26

Spaghetti alla Carbonara

Guanciale | Eigelb | Pecorino

klein 18

groß 26

Gebackenes Filet vom Kabeljau

Kartoffel-Gurkensalat | Remouladensauce

25

Kalbsgeschnetzeltes

Champignons | Spätzle | Beilagensalat

29

Salad on the side

Blattsalate | Hausdressing | Tomaten | Gurken | Wildkräuter | karamellierte Pinienkerne

9

sweets & cake

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

Dunkles Schokoladeneis

Marinierte Aprikosen | 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

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 | Blattpetersilie

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

Rote Beete Carpaccio

Trüffelmarinade | Salatboquet | Picandou Ziegenfrischkäse

18

Angemachtes Rindertatar vom US Nebraska Beef

Ei | Zwiebeln | Kapern | Sardellen
eingelegte 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

Sashimi von der Gelbschwanzmakrele

Teriyaki | Sesam | Shiso | Wasabi | Ingwer | Rettich

28

Gefüllte Gyoza

Tofu | Lauch | Kohl | Soja | Bananen-Currycrème

(vegan)

18

Hokaido Kürbissuppe

Garnele

14

main dish + side dish

Rosa gebratenes Kalbsfilet

Oliven | sonnengetrockneten Tomaten | Kapern | Kalbsjus

32

Filet vom weißen Heilbutt

Kürbiskernkruste | Hummerbisque

38

U5 Jumbo Salzwassergarnelen

Zitronen-Thymian-Olivenöl | Rosmarin | Chili

4 Stk 40

Pasta Strozzapretti picante

Tomatensoße | Chili | Kirschtomaten | Oliven | Kapern | Anchovis

24

Tagliata vom Minutensteak „asian style“

US Nebraska Beef | Sojasauce | Zitronengras | Ingwer | Chili

36

side dishes

Weißweinrisotto 8

Saisonales Gemüse 12

Gebratene Thymianpolenta 7.50

Rosmarinkartoffeln 6.50

Rahmkohlrabi 6.50

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 | karamellisierte Pistazien

18

Dreierlei Sorbet

15

Cheese of the day | Chutney

15

für kids unter 1 meter

Spätzle | Rahmsauce 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 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

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

offene weine

2023 Lugana

Weingut Zenato | Italien

0.116.50 0.2l 11

2023 Gollner's Grüner Veltliner

Weingut Salomon | Österreich

0.117 0.2l 13.50

2023 Gollner's Rheingau Riesling

Weingut Künstler | Rheingau

0.117 0.2l 13.50

2023 Gollner's Sauvignon Blanc

Weingut Hannes Sabathi | Österreich

0.117 0.2l 13.50

2023 Gollner's Pinot Blanc

Geheimer Rat Dr. v. Bassermann-Jordan | Pfalz

0.117 0.2l 13.50

2023 Rheingau Riesling Feinherb

Weingut Wegeler | Rheingau

0.117 0.2l 13.50

2023 Grauer Burgunder Trocken

Weingut Wittmann | Rheinhessen

0.118 0.2l 14.50

2023 Chardonnay Reserve

Weingut Krug | Österreich

0.116.50 0.2l 13

Riesling Vintage Jahrgänge 2017-2022

Weingut Dreissigacker | Rheinhessen

0.118 0.2l 16

2023 Rosé de Provence

Domaine les Mesclanes | Frankreich

0.118 0.2l 15

2022 Gollner's Grand Cuvée Rot

Gutsabfüllung Weingut Salomon | Österreich

0.118 0.2l 15

2018 Drachenstein Pinot Noir Spätlese Trocken Weingut Schön | Rheingau

0.118.50 0.2l 16

2021 Verruzzo
Tenuta Monteverro | Toscana
0.1l 9 0.2l 17

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

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

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

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