

rue 1

by
gollner's

the art of eating

Speise- und Getränkekarte

good morning

10–12 uhr

Vitamin-Bombe

Zitronengras | Ingwer | Apfel | Karotte | O-Saft
0,319

Eggs & Greens

2 Spiegeleier | Tomate | Avocado | Frühlingslauch
9

Knusperstange

Avocado | Mozzarella | Tomate
12

Good Morning Bowl

Himbeeren | Erdbeeren | Passionsfrucht Naturjoghurt
12

business lunch

di.-fr. 12–17 uhr

Brioche salzig & 52er Roggenbrot

Meersalzbutter | Olivenöl | Aufstrich
5

Salad Bowl

Blattsalate | Tomaten | Gurken | Wildkräuter
karamellisierte Pinienkerne | Hausdressing

14

Salad Bowl „Asian Style“

Blattsalate | Avocado | Mango | Erbsenkresse
geröstete Erdnüsse | Currydressing

14

Salad Toppings

Gebratene französische Maispoularde 12

Gebratener Seesaibling 15

Gratinierter Ziegenkäse 8

Tagliata vom Sirloinsteak 19

Chicken Soup Bowl

Mie-Nudeln | Zitronengras | Champignons | Chili

Koriander | Knoblauch | Ingwer

klein 11

groß 18

Gazpacho Andaluz

Basilikumpesto | Croûtons

klein 8

groß 15

Pasta gluten-free von der Wiesbadener Manufaktur NOgla

Bolognese „Classico“ | Parmesanspalten

klein 11

groß 19

Pasta gluten-free von der Wiesbadener Manufaktur NOgla

Frische Pfifferlinge | Olivenöl | Chili

Knoblauch | Parmesanspalten

(vegetarian)

klein 14

groß 24

lunch plates

di.-fr. 12-17 uhr

Thai-Gemüsecurry aus dem Wok

Paprika | Zucchini | Wilder Brokkoli | Thai Spargel | Pak Choi | Jasminreis

(vegan)

22.50

Thai-Gemüse-Fischcurry aus dem Wok

Edelfische | Paprika | Zucchini | Wilder Brokkoli | Thai Spargel | Pak Choi | Jasminreis

28

Filetspitzen vom Nebraska Beef "Stroganoff"

Gepfeffertes Kartoffelstampf

24

sweets, cake and coffee

10-17 uhr

Gerührter Wiesbadener Eiskaffee

12

Spaghetti-Eis

Marinierte Kirschen | Wallnuss-Haselnusskrokant

15

Erdbeerschnitte

7.50

Topfenschnitte

7.50

Nockerl Sorbet

pro Nocke 5

Cheese of the day | Chutney

15

good evening

18–21.30 uhr

sa & so ab 12 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

14

Leicht pikante Sardinillas aus der Dose

(mit vielen guten Omega-3-Fettsäuren, nach traditioneller Art
handverlesen verarbeitet und mit feinstem Olivenöl veredelt)

22.50

Handkäs „mal anders“

Tomatenfond | Rote Zwiebeln | Gurke | Kümmel

10

Gillardeau Auster No. 2 „special de Claire“

Bourcefranc, Marenne-Ile d'Oléron, Charente-Maritime

Gurkenvinaigrette | Zitrone

3 Stk 18

6 Stk 32

Angemachtetes Rindertatar vom US Nebraska Beef

Ei | Zwiebeln | Kapern | Sardellen

ingelegte Mairübchen | grober Dijonsenf Bauernbrot

24

Gebratene irische Jakobsmuscheln

Vanille-Lauch-Sud | braune Butter

2 Stk 19

Mozzarella di Bufala Campana

Portweinfeige | Wildkräutersalat

16

Gefüllte Gyoza

Tofu | Lauch | Kohl | Soja | Bananen-Currycreme

16

(vegan)

Sashimi vom Yellow Fin Tuna

Getrocknete Tomaten | weiße Bohnen | Limette Meerrettich | Olivenöl

28

Chicken Soup Bowl

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

klein 11

groß 18

Gazpacho Andaluz

Basilikumpesto | Croûtons

klein 8

groß 15

main dish + side dish

„Coq au Riesling“

mit Brust & Keule vom französischen Maishuhn

Rheingau Riesling Fond

24

Geschmorte Ochsenbäckchen vom irischen Weiderind

Kräftige Burgundersauce mit Schmorgemüse

28

Gebratener Seesaibling

Paprika-Basilikum-Marinade

26

U5 Jumbo Salzwassergarnelen

Zitronen-Thymian-Olivenöl | Rosmarin | Chili

4 Stk 40

Pasta gluten-free von der Wiesbadener Manufaktur NOglla

Frische Pfifferlinge | Olivenöl | Chili | Knoblauch | Parmesanspalten

(vegetarian)

24

Hans Haas Signature Dish:

Filet vom Steinbutt
gefüllt mit lauwarmem Eigelb | Pfifferlinge
Spinat | gebratene Thymianpolenta
68

Tagliata vom Minutensteak „asian style“
US Nebraska Beef | Sojasauce | Zitronengras | Ingwer | Chili
32

Koteletts
Irisches Weidelamm | Knoblauch | Rosmarin | Thymian | Jus
2 Stk 28 4 Stk 52

side dishes

Jasminreis 6
Saisonales Gemüse 12
Gebratene Thymianpolenta 7.50
Gepfeffertes Kartoffelstampf 7.50
Gebratene Pfifferlinge 15

Salad on the side
Blatsalate | Hausdressing | Tomaten | Gurken
Wildkräuter | karamellisierte Pinienkerne
9

desserts

Spaghetti-Eis
Marinierte Kirschen | Wallnuss-Haselnusskrokant
15

Joghurt-Limonenmousse
Marinierte Beeren
16

Marinierter Weinbergpfirsich
Tonkabohneneis
16

Lauwarmer Schokoladenbrownie
Eingelegte Kirschen | Schokochantilly
15

Dreierlei Nockerl Sorbet
15

Cheese of the day | Chutney
15

für kids unter 1 meter

Spätzle | Rahmsöße 3
Kartoffelstampf | Gemüse | braune Sauce 12
Pasta gluten-free | Butter oder Tomatensauce 5
Pasta gluten-free | Bio Bolognese 8.50

kaffee

Espresso | 3.20
Espresso Macchiato | 3.40*
Doppelter Espresso | 4.80
Doppelter Espresso Macchiato | 5*
Tasse Kaffee | 3.80
Kaffeepott | 5.80
Cappuccino | 4*
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 Hafer Barista Edition

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 18

Champagne Delamotte Rosé

0.11 22.50

Fürst von Metternich Riesling Sekt

0.11 7.50

Fürst von Metternich Spätburgunder Rosé Sekt

0.11 8.50

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

Savoia Negroni – Gin | Orange

12.50

Espresso Martini

14

bier

König Pilsner vom Fass 0.25l 4.50

Benediktiner Hell 0.3l 4.50

Benediktiner Hefe naturtrüb 0.5l 6.90

König Pilsener alkoholfrei 0.33l 4.50

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei 0.3l 5

offene weine

2023 Lugana

Weingut Zenato, San Benedetto, Italien

0.1l 5.50 0.2l 9.50

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

2022 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

0.117 0.21 13.50

2023 Rosé de Provence

Domaine les Mesclanes, Frankreich

0.118 0.21 15

2022 Gollner's Grand Cuvée Rot

Gutsabfüllung Weingut Salomon, Österreich

0.118 0.21 15

2020 Château Poujeaux

Cru Bourgeois, Moulis Medoc, Bordeaux

0.11 16.50 0.21 30

2018 Drachenstein Pinot Noir Spätlese Trocken

Weingut Schön, Rudesheim

0.118.50 0.21 16

2021 Verruzzo

Monteverro, Toscana

0.119 0.21 17

alkoholfrei

Prisecco fruchtig alkoholfrei

Manufaktur Jörg Geiger

0.118

Ein-Zwei-Zero Riesling Sekt alkoholfrei

Weingut Leitz | Geisenheim

0.11 10

Hugo alkoholfrei

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

9

San Bitter on the rocks

5

Crodino on the rocks | Italienischer Klassiker | Bittersüß

5

Gollner's Quellwasser Sparkling & Still

0.75l 7.80

San Pellegrino | Aqua Panna

0.75l 8.50

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 10-24

sun 10-18

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