



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

16

Salad Toppings

Gebratene Garnelen 16

Ziegenkäse 8

Soup of the Day

Klein 10

Groß 16

Feines vom Metzger Huber aus Kitzbühel

Karree Speck & würziges Beisser 'l

Essiggurken | Perlzwiebeln | Meerrettich | Brot

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

Piccata vom Wildkabeljaufilet

Petersilienkartoffeln | Mediterranes Gemüse

Amalfi-Zitronensauce

26

Chicken Madras Curry

Basmatireis | Mango Chutney

Papadums

28

Salad on the side

Blattsalate | Tomaten | Wildkräuter | Hausdressing

9

sweets & cake

di. – so. 11–18 uhr

Cremig gerührtes Vanillerahmeis

Crumble | Erdbeerröster

13

Unsere Museums-Schnitte

Zitronenbiskuit | Topfenmousse | Baiser

6.90

Schokoladentarte

Klacks Schlagobers

6.90

Nockerl Sorbet

pro Nocke 5

Kugel Eis

pro Kugel 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

Mixed Salad

Blattsalate | Wildkräuter

Hausdressing | Tomaten

16

Salat vom weißen und grünen Spargel

Hausdressing | Kresse

Kräutervinaigrette

(vegan)

19

Leicht pikante Sardinillas aus der Dose

(mit vielen guten Omega-3-Fettsäuren,

nach traditioneller Art handverlesen verarbeitet und mit feinstem Olivenöl veredelt)

24

Sashimi vom Wildlachs

Sojasauce | Wasabi | Ingwer | Rettich

26

Pimientos de Padron

Fleur de Sel | Zitronen-Thymian-Olivenöl

Rosmarin | Blatt Petersilie

16

Tempura Garnelen

Gemüse-Salat Asia Style | Teriyaki-Sesam-Sauce

24

Angemachtes Rindertatar vom US Nebraska Beef

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

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen

Rieslingschaum
14

vegan + vegetarian

Gyoza – Japanische Teigtaschen

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

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

Curry-Linsen

Fenchel | Ananas | Gemüse | Kokosschaum
(vegan)

Vorspeise 18 Hauptgang (mit Basmatireis) 26

fish

Gegrillte U5 Jumbo Garnelen

Grüner Spargel | Chili | Olivenöl | Kräuter
35

Kross gebratener Octopus

Safran-Fenchel | Paprika-Sud
38

Filet von weißem Heilbutt

Blattspinat | Safran-Estragon-Nage
38

meat

Scaloppina vom Kalb

Hausgemachte Linguine al ' Limone
29

Tagliata vom US Nebraska Beef „asian style“

Asia-Gemüse | Sojasauce | Zitronengras
Ingwer | Chili
36

Filet vom US Nebraska Beef – Ladies Cut

Gemüse | Jus | Sauce Bearnaise
40

side dishes

Saisonales Gemüse 8

Basmati Reis 6

Luftiges Kartoffelpüree 6

Petersilienkartoffeln 6

Pikante Kartoffelwedges 6

Salad on the side

Blattsalate | Tomaten

Wildkräuter | Hausdressing

9

desserts

„Süß und Sauer“

Yuzu-Creme | Kalamansi Gel | Passionsfrucht

Granatapfel | Weißes Schokoladeneis

16

Bourbon Vanille Creme Brûlée

Himbeersorbet | Himbeercrunch

14

Dreierlei Sorbet

14

Nockerl Sorbet

pro Nocke 5

Kugel Eis

pro Kugel 5

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

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