

## OSTERN IN ASSMANNSHAUSEN

*Green Days*  
an Gründonnerstag und Karfreitag

An diesen beiden Tagen bieten wir Ihnen zu den „Green Days“ frische und abwechslungsreiche fleischlose Kräutergerichte, an Karfreitag zusätzlich leckere, frische Fischgerichte.

### OSTERMENÜ

*Neun Kräutersüppchen*  
mit Blütencroûton

*Keule vom Salzwiesenslamm*  
mit Kräutern in Spätburgunder geschmort  
auf Gartenbohnen und Kartoffelgratin

*Pochierte Vanillecrème im Weckglas*  
mit Erdbeer-Rhabarbergrütze

37,50 pro Person

*Weitere Ostergerichte auf unserer Markttkarte.*

### Unsere Partner



Talweg 2 | 65391 Lorchhausen  
06726 - 2662 | [www.koenigswein.de](http://www.koenigswein.de)



**Ihr professioneller Partner für Schutz und Sicherheit**  
M. Uhrheimer · Tel 06722 9080590 · [www.u-security.de](http://www.u-security.de)  
Sicherheitsanalyse, private Sicherheit,  
Revierdienst, Netzwerk- und WLAN-Technik,  
Alarmanlagen, Kameraüberwachung



Röntgenstraße 2 · 64291 Darmstadt  
Tel 06151 375111 · [www.spargel-merlau.de](http://www.spargel-merlau.de)

## Zwei Mohren\*\*\*

HOTEL | RESTAURANT | RHEINTERRASSEN

in Assmannshausen direkt am Rhein  
Rheinuferstraße 1 | 65385 Rüdesheim-Assmannshausen  
Telefon 06722 9020 | [info@hotel-zweimohren.de](mailto:info@hotel-zweimohren.de)  
[www.hotel-zweimohren.de](http://www.hotel-zweimohren.de)

Öffnungszeiten Restaurant (warme Küche)  
Täglich mittags von 12.00 bis 14.30 und abends 17.30 bis 21.00 Uhr  
Wir haben einen wechselnden Ruhetag, deswegen bitten wir um Ihre Tischreservierung.  
Anreise mit der Bahn – die VIAS (Wiesbaden-Koblenz) hält direkt hinter unserem Haus.



# Spargel und Kräuter Frühlingsduft liegt in der Luft

Zwei Mohren\*\*\*  
HOTEL | RESTAURANT | RHEINTERRASSEN



APRIL | MAI | JUNI

Frischer Spargel, wie wir ihn lieben

Cremesüppchen von frischem Spargel  
mit Kräutercrouñton 7,80

1 Pfund Spargel Tagespreis  
mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter

Dazu wahlweise  
Kleines Schweineschnitzel 8,50

Metzgerschinken (gekocht) 8,50  
Premiumschinken von unserem Dorfmetzger Bach

Zanderfilet 14,00

UNSER BELIEBTER KLASSIKER

Gebrautes Zanderfilet 29,50  
auf Spargel-Bärlauch-Risotto

Schweineschnitzel 26,50  
mit Spargelgemüse und Petersilienkartoffeln

Gebraute Brust von der Kloster-Mais-Poularde 29,50  
mit Kräutern auf Spargel-Frühlingsgemüseragout

Hausgemachte Rheinwellen 19,50  
mit Spargel und Wildkräuterpesto

Weitere Spargelgerichte auf unserer Tageskarte

Hausgemachte Nougat Eis Lasagne 9,50  
auf Erdbeeren im Orangen-Minz-Sirup

DIE LIEBLINGSGERICHTE  
UNSERER STAMMGÄSTE

SUPPE / VORSPEISEN

Unsere „Vitalbombe“ 7,80  
Neunkräutersuppe mit Blütencrouñton

Assmannshäuser Tapas 13,80  
Frühling/Sommer/Herbst-Edition

Goethes Leibspeise: Rosa gebratener Schweinerücken 13,50  
mit Assmannshäuser grüner Sauce und Wildkräutern

Ziegenkäse mit „Herbes de Mittelrheintal“ 13,50  
grätiniert auf Wildkräutersalaten im Orangendressing

HAUPTGERICHTE

Gefüllte Roulade vom Taunusrind 23,50  
in Spätburgundersauce mit Gemüse der Saison und Kartoffelpüree

Wild- oder Kalbsleber Berliner Art 23,00  
mit Spätburgunderjus und Kartoffelpüree

PFIFFIGES VON PFIFFERLINGEN  
– ab ca. Juni –

Hausgemachte Semmelrheinwellen 18,50  
mit Pfifferlingen in Schnittlauchrahm

Medaillons von der Schweinelende 25,00  
mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchrahm und hausgemachten Spätzle

Weitere Gerichte mit Pfifferlingen auf unserer Tageskarte  
(Preisänderungen vorbehalten)

DREIERLEI KRAUT  
Tarte von Brennnessel und Giersch,  
Kräutercremesüppchen und rosa Schweinerücken  
mit Assmannshäuser grüne Sauce  
19,50

DIE ASSMANNSHÄUSER KRÄUTERWIRTE BITTEN ZU TISCH

Schlendermenü durch Assmannshausen

Entdecken Sie die Assmannshäuser Kräuterküche bei einem Rundgang in familiärer Atmosphäre durch unsere Kräutewirte-Betriebe. Erleben Sie, welche Köstlichkeiten sich aus unseren heimischen Wildkräutern zaubern lassen und tauschen Sie sich mit uns über Kräuter und Kulinarik aus. Termine und Preise finden Sie auf der Homepage der Kräutewirte.

Kulinarische Kräuterwanderung am 13. April und 19. Oktober 2024

Eine abwechslungsreicher Kurzwanderung durch Wald und Weinberge mit traumhaften Ausblicken macht Sie mit dem bekannten Spätburgunder und der Vielfalt der Wildkräuter bekannt. Genießen Sie begleitend ein saisonales Viergangmenü inklusive Wein und Wasser mit je zwei Gängen im Weinberg und bei einem der Kräutewirte.

Kräuterspaziergänge

Unter der fachkundigen Führung eines Kräuterweibes entdecken Sie auf einer Wanderung durch die Weinberge zahlreiche Wildkräuter am Wegesrand. Erleben Sie je nach Jahreszeit zarte Blüten, kräftiges Grün oder reife Früchte und genießen Sie den Blick ins Rheintal.

Dienstag 17.00 Uhr (bis 17. September) und Donnerstag 11.00 Uhr (April bis Oktober)

Wenn Sie neugierig geworden sind auf die Aktionen der Kräutewirte, finden Sie weitere Informationen auf der Homepage [www.kraeuter-wirte.de](http://www.kraeuter-wirte.de)



GUTSCHEIN  
für einen hausgemachten  
Kräuterschnaps