

# Extrablatt

## Friedrich's Wine & Dine

### Suppe/Soup:

 **Rheingauer Riesling Kräuterrahmsüppchen** **6,40 €**

*Rheingau Riesling Herbal Cream Soup*

**Rinderkraftbrühe » nach altem Hausrezept «** **6,60 €**

**mit Markklößchen und Wurzelgemüse**

*Beef bouillon » according to an old home recipe « with marrow dumplings and root vegetables*

### Vorspeisen/Appetizer:

 **Hessen Klassiker » Handkäs' «** **9,50 €**

**mit Zwiebelchen und Vinaigrette, dazu reichen wir Brot**

*Hesse Classic » Handkäs' « with onions and vinaigrette, served with bread*

### Kleinere Gerichte/Small Dishes:

**Weinbergschnecken** **9,50 €**

**Ganze Weinbergschnecken mit Gehäuse in einer Weißwein-Knoblauchbutter**

**mit verschiedenen Kräutern aus dem Ofen**

*» Roman snails « Whole vineyard snails with shells from the oven*

*in a white wine garlic butter with various herbs*

 **Weinliebhaber Trilogie** **9,50 €**

**Verschieden angemachte Oliven, gewürfelter Käse und Salzbretzelchen zum Wein**

*Olives dressed in various ways, diced cheese and salted pretzels with the wine*

 **Spundekäs' Trilogie** **9,50 €**

**Verschieden angemachte Oliven, Rheingauer Spundekäs'**

**und Salzbretzelchen zum Wein**

*Olives dressed in various ways, » Rheingau Spundekäs' «-cheese and salted pretzels with the wine*

**Zum  
grünen Kranz**  
Historisches Weinhôtel des Riesling  
Romantic - Wine - Culinary - Art

# Extrablatt

## Friedrich's Wine & Dine

### Unsere Kranz Klassiker/Our Classics:



#### Käsespätzle

13,50 €

Herzhafte Käsespätzle mit Röstwiebeln, dazu reichen wir einen Gartensalat der Saison.

*Savory »cheese spaetzle« with roasted onions and seasonal garden salad.*



#### Steinpilz Ravioli

14,60 €

Ravioli gefüllt mit einer Farce von Steinpilzen mit Kirchtomaten

in Kräuter-Öl geschwenkt und mit Riesling-Rahm verfeinert, serviert mit gehobeltem Parmesan.

*Ravioli filled with a farce of porcini mushrooms with Tomatoes, tossed in herb oil and refined with Riesling cream, served with grated Parmesan.*



#### Veggie Grillteller

15,90 €

Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons, Karotten & Cherry Tomaten, pikant gewürzt und scharf angebraten. Dazu reichen wir Bratkartoffeln und einen cremigen Dip

*Veggie barbecue plate: Courgettes, aubergine, peppers, mushrooms, carrots and cherry tomatoes, spicy and hot roasted, served with fried potatoes and a creamy dip*



#### • optional mit in Olivenöl gebratenen Feta-Käse<sup>1/4</sup>

17,70 €

*optionally with in Olive oil roasted Feta cheese<sup>1/4</sup>*

Allergene / Allergens:

1. Laktose / lactose

2. Gluten aus Weizen / gluten from wheat

3. Fisch / fish

4. Sellerie / celery

5. Hülsenfrüchte / legumes

6. Ei / egg

7. Schalen und Krustentiere / Shellfish and crustaceans

Alle Weine enthalten Sulfite

Informationen zu weiteren

Allergenen,

Inhalts- und Zusatzstoffen

erfragen Sie bitte bei unserem

Servicepersonal.

*Information about more allergens,*

*ingredients and additives*

*please ask our service staff.*

# Extrablatt

## Friedrich's Wine & Dine

### Vom Grill/BBQ:

#### Grillpfanne »Alter Gutshof Kranz«

26,90 €

Rumpsteak, Hähnchenbrust und ein Schweinesteak mit Kräuterbutter  
und Tomate vom Grill, dazu Bratkartoffeln & Grillgemüse.

*Grillplate »old estate Kranz« Rump steak, chicken breast and pork steak from  
the barbecue with herbal butter and grilled tomato, roasted potatoes, and grill vegetables.*

#### Friedrichs' Grillplatte für Zwei vom Holzbrett

48,90 €

Rumpsteak, Hähnchenbrust und Schweinesteak. Tomate vom Grill, geschmorte Zwiebel,  
Bohnen im Speckmantel & Grillgemüse dazu Bratkartoffeln & Kartoffelstäbchen

Kräuterbutter und verschiedene Saucen

*Friedrichs' grill platter for two from the wooden board. Rump steak, chicken breast  
and pork steak. Grilled tomato, braised onion, beans wrapped in bacon & grilled vegetables  
served with fried potatoes and potato sticks. Herb butter and various sauces.*

### Vom Grill/Serviert in der heißen Gußpfanne:

#### Rumpsteak vom Black Angus 250g vom Grill

26,90 €

hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelstäbchen und Bohnen im Speckmantel

*BBQ Black Angus Rump steak 250g. Served in a hot cast iron skillet,  
homemade herb butter, potato sticks and beans wrapped in bacon*

#### • optional mit geschmorten Röstzwiebeln

27,90 €

*optionally with braised fried onions*

#### • optional mit Asbach-Pfefferrahmsauce

28,90 €

*optionally with Asbach pepper cream sauce*

#### Rinderfilet »Friedrich's bestes Stück«

32,50 €

Rinderfilet mit Pfefferkruste vom Grill mit Asbach Uralt am Tisch flambiert,  
serviert mit Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel

*»Friedrich's best piece« Grilled fillet of beef with pepper crust with Asbach Uralt  
flambéed at the table served with roast potatoes and beans wrapped in bacon*

# Extrablatt

## Friedrich's Wine & Dine

### Schnitzel:

**DAS Original: Wiener Schnitzel vom Kalb** **26,90 €**

mit Zitronen Sardellen & Preiselbeer Garnitur mit Kartoffelstäbchen  
und frischen Gartensalat

*The Original: Veal Wiener Schnitzel, with lemon anchovies & cranberry garnish  
with potato sticks and fresh garden salad*

**Unsere Schnitzel Klassiker werden aus Jungschweine Rücken frisch zubereitet**  
*Our schnitzel classics are freshly prepared from young pigs' backs*

**Schnitzel » Jäger Art «** **16,90 €**

mit frischen Steinpilzchampignons in Rahmsauce, Butterspätzle und Gartensalat

*Schnitzel » Hunters style « with fresh porcini mushrooms in cream sauce,  
Butter spaetzle and garden salad*

**Schnitzel » Hildegard von Bingen «** **17,90 €**

mit feiner Riesling-Kräuter-Rahmsauce, Bratkartoffeln und Gartensalat

*Schnitzel » Hildegard of Bingen « with fine Riesling-herb cream sauce, fried potatoes and garden salad*

**Weinbauernschnitzel » Clemens v. Brentano «** **18,90 €**

mit Speck und Zwiebeln und einem Spiegelei auf Bratkartoffeln,  
dazu einen Gartensalat der Saison.

*Wine growers schnitzel » Clemens of Brentano « with bacon and onions  
and a fried egg on fried potatoes, served with a seasonal garden salad*

### Steak:

**Winzersteak aus dem Schweinerücken** **18,90 €**

in heißer Gusseisenpfanne serviert

mit geschmorten Zwiebeln

Kartoffelstäbchen und Gartensalat

*Vine steak from pork loin served in a hot cast iron pan  
with braised onions potato sticks and garden salad*

# Extrablatt

## Friedrich's Wine & Dine

### Wilde Zeiten im Kranz/*Wild times:*

(ausschließlich regionale Produkte aus Hessen)

*Wild times at the Kranz (exclusively regional products from Hessen)*

#### **Wildbratwurst vom Grill**

**15,40 €**

mit hausgemachten Preiselbeer-Senf-Pesto an Wein-Sauerkraut und Bratkartoffeln

*Grilled venison sausage with homemade cranberry mustard pesto  
with wine sauerkraut and fried potatoes*

#### **Winter-Winzervesper auf dem Fassboden serviert**

**16,80 €**

Variation von Wildpastete aus Reh & Wildschwein,

serviert mit hausgemachter Cumberlandsauce

an Blattsalat und Spätburgundervinaigrette dazu Butter & Brot

*» Winter wine taster served on the barrel floor « Variation of venison pâté  
from deer & wild boar, served with homemade Cumberland sauce,  
leaf salad and Pinot Noir vinaigrette, served with butter & bread*

#### **Hausgemachter Rinds-Tafelspitz**

**19,80 €**

mit feiner Meerrettich-Rahm-Sauce dazu Wirsinggemüse & Bratkartoffeln

*Homemade beef boiled beef with a fine Horseradish-cream-sauce  
served with savoy cabbage vegetables & fried potatoes*

#### **Kalbsbäckchen aus dem Ofen**

**21,80 €**

in pikanter Rotweinsauce mit Wirsinggemüse und Bratkartoffeln

*Veal cheeks from the oven in a savoury red wine sauce  
with savoy cabbage vegetables and roast potatoes*

#### **Wildgulasch vom Wildschwein**

**22,40 €**

mit heißer Williams Christ Birne & Wildpreiselbeeren

dazu Apfelrotkohl und Butterspätzle

*Wild boar goulash with hot Williams Christ pear & wild cranberries  
served with apple red cabbage and butter spaetzle*

#### **Wildschweinschnitzel aus dem Rücken**

**24,40 €**

mit Wild-Preiselbeere und Zitrone dazu Bratkartoffeln und Wirsinggemüse

*Wild boar escalope from the back with wild cranberry and lemon  
served with roast potatoes and savoy cabbage vegetables*

# Extrablatt

## Friedrich's Wine & Dine

### Käse nach dem Schlemmen / Cheese after feasting:

#### Ziegenkäse mit Thymian-Honig und Walnüssen

8,90 €

*Goat cheese with thyme honey and walnuts*

#### Gourmet Käse Etagere

16,90 €

**Brie, Camembert, Blauschimmelkäse und Oliven.**

**Dazu reichen wir Rot-Wein-Gelee zum Dippen und Riesling-Brot.**

*Brie, camembert, blue cheese and other French Cheese delicacies*

*served on a rack are served with red wine jelly for dipping and Riesling bread.*

### Hüftgold Desserts / Desserts:

#### Crème brûlée Flambee – Französisch traditionell

8,40 €

*Crème brûlée Flambee – French traditional*

#### Schokoküchlein mit Mango Sorbet

8,90 €

*Chocolate Cake with Mango Sorbet*

#### Gefüllter Traum

8,90 €

**Schoko Nocken mit Heidelbeer-Sorbet**

*Filled dream: Chocolate dumplings with blueberry sorbet*

#### Klassiker: Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis

9,90 €

*Classic: Hot apple strudel with vanilla ice cream*

Allergene / Allergens:

1. Laktose / lactose

2. Gluten aus Weizen / gluten from wheat

3. Fisch / fish

4. Sellerie / celery

5. Hülsenfrüchte / legumes

6. Ei / egg

7. Schalen und Krustentiere / Shellfish and crustaceans

Alle Weine enthalten Sulfite

Informationen zu weiteren

Allergenen,

Inhalts- und Zusatzstoffen

erfragen Sie bitte bei unserem

Servicepersonal.

*Information about more allergens,*

*ingredients and additives*

*please ask our service staff.*