

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Unsere Starter und Leckerbissen für Zwischendurch!

Der großartige Geschmack unserer „Warmen Brocken“ lebt von dem Hausmacher Landbrot und dem hochwertigen Olivenöl, das wir von einem Bauern bei Neapel beziehen. Va bene!

WARME BROCKEN 3,90 €
vom gerösteten Hausmacher Landbrot,
dazu französisches Fleur de Sel und Olivenöl Extra Vergine

KNUSPRIGER BROTSALAT 7,20 €
unsere beliebten warmen Brocken mit gerupftem Mozzarella
Rucola, Zwiebeln und Kirschtomaten, angemacht mit
Balsamico-Apfel-Vinaigrette

FRITTIERTE SONNENSTRAHLEN 8,90 €
Gold trifft Trüffel: Pommes Frites getrüffelt und serviert mit
Trüffel-Mayonnaise und Parmesan

**SÜSSKARTOFFELPOMMES
MIT KRÄUTER-CRÈME-FRAÎCHE** 6,40 €
Süßes und Salziges perfekt kombiniert – knusprig genießen!

HANDKÄS´ MIT MUSIK 7,90 €
zwei Stück Handkäs´ - klassisch eingelegt in Essig, Öl und Zwiebeln,
dazu reichen wir Bauernbrot und Butter

Unser Sommelier empfiehlt:

 SCHEUREBE 0,2 l 6,20 €
Gut von Beiden, Pfalz

Hausgemachte Suppen

Zufriedenheit ist das Salz
in der Suppe der Glücklichen.

– Ernst Ferstl

”

FRISCHE TOMATENSUPPE 5,20 €
aus sonnengereiften Tomaten von unserem befreundeten Gemüsebauer
bei Neapel und mit frischem Basilikum

HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE 5,90 €
getrüffelt und mit Markklößchen

Aus dem Garten



Kräuter & Gemüse frisch und knackig aus unserem hauseigenen Garten oder von unserem Gemüsehändler des Vertrauens aus

Linsengericht.



DER BEGLEITER

kleiner gemischter Salat in Balsamico-Apfel-Dressing

3,80 €

HECKERS BOWL

mit Paprika, Tomate, Zwiebel, Frisée, Radicchio, Rucola, Kichererbsen, Weintrauben, Salatgurke, Staudensellerie, Karotte, Babyblattspinat und gerösteten Kerne mit Tomaten-Basilikum-Dressing

9,80 €

- zusätzlich mit Ziegenkäse 11,50 €
- zusätzlich mit gebratenen Garnelen 14,90 €
- zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 12,90 €

Frisch aus dem Ofen



SCHBEZIALIDÄÄT:
Flammkuchen mit Handkäs', Zwiebel und Apfel

FLAMMKUCHEN

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

6,90 €

mit Handkäs', Zwiebel und Apfel

7,80 €

mit Parmaschinken, schwarze Oliven, Rucola und Parmesan

8,90 €

genießen Sie hierzu:



AURA ROSÉ
Henrici, Rheinhessen

0,2 l 5,80 €

Aus Fluss und Meer



GEGRILLTES SCHOLLENFILET

auf Tomaten-Zucchini-Gemüse, serviert mit Auberginen-Chips und Zitronen-Salbei-Butter

18,90 €



Vegetarisches & Veganes



YES, VE-GAN! - Gerichte für
unsere **Veganer** sind mit einer
Möhre gekennzeichnet 

Herzhaftes mit Fleisch & Geflügel



Morgens wird es in unserer
Küche laut – da werden nämlich
unsere Schnitzel geklopft.

Als Gastronomiebetreiber
aus Leidenschaft sind uns
kurze Transportwege
sowie die unkomplizierte
Kommunikation zugunsten
höchstmöglicher **Qualität**
sehr wichtig.

SÜßKARTOFFEL-CURRY

pikant gewürzt, mit Kokosmilch und Gemüse, serviert mit Basmatireis

12,80 €

GARGANELLI DI SALVA

Traditionspasta serviert in Zitronen-Salbeibutter mit Parmesan

9,80 €

HÄHNCHENBRUST

IM KNUSPER-CHILI-MANTEL

dazu hausgemachter Krautsalat, Sour Cream und Süßkartoffelpommes

13,90 €

BBQ SPARERIBS

mit Sweet-Chili-Dip, hausgemachtem Krautsalat
und Pommes Frites

14,50 €

SCHNITZEL „FRANKFURTER ART“

knuspriges Schweineschnitzel mit Grie Sooß und Butterkartoffeln

13,90 €

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel, mit Zitrone,
serviert mit Gurken-Sauerrahm-Salat und Pommes Frites

17,90 €

RIB EYE VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN

AUS DER RHÖN

mit Kräuterbutter Art „Grie Sooß“, serviert mit Süßkartoffelpommes

250 GRAMM

26,90 €

ANDERE BEILAGE GEWÜNSCHT?

für die Umbestellung Ihrer Beilage berechnen wir einen Aufpreis

1,50 €

Hausgemachte Desserts



NEU, HAUSGEMACHT UND NATÜRLICH:

Eiscreme aus unserer
hauseigenen und geliebten
Eisküche!

Genießen Sie zu Ihrem Dessert
einen frisch gebrühten Kaffee!
Die Bohnen für unsere
Kaffeespezialitäten beziehen wir
aus einer regionalen
Kaffeerösterei aus **Gelnhausen**



HAUSGEMACHTE EISCREME

pro Kugel 1,50 €

pur und natürlich: frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen
und Geschmacksverstärkern: Erdbeereis aus Erdbeeren oder
Vanilleeis mit echter Bourbon-Vanille – so wie es sein soll.
Aus Liebe, mit Liebe.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Sorten!

KOKOS-PANNA COTTA

6,90 €

mit frischen Erdbeeren, angemacht mit Limette und Honig

LUST AUF ETWAS CREMIGE SAHNE ZU IHREM DESSERT?

Gerne können Sie diese zu einem Aufpreis von 0,50€ hinzufügen.

... ein Dessert ist Ihnen zu viel? Gönnen Sie sich stattdessen doch
zum Abschluss eine flüssige, fruchtig-süße Dessert-Wein-Leckerei:



RIESLING SPÄTLESE EDELSÜß

0,1 l | 3,50 €

Weingut Pfannebecker, Worms-Pfeddersheim,
Rheinhessen, edelsüß

