

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 vom gerösteten Hausmacher Landbrot, dazu französisches Fleur de Sel und Olivenöl Extra Vergine	3,90 €
TOMATEN-HANDKÄSE-SALAT mit Zwiebeln in Essig und Öl, dazu reichen wir Hausmacher Landbrot	7,20 €
FRITTIERTE SONNENSTRAHLEN Gold trifft Trüffel: Pommes Frites getrüffelt und serviert mit Trüffel-Mayonnaise und Parmesan	8,90 €
SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT KRÄUTER-CRÈME-FRÂÎCHE Süßes und Salziges perfekt kombiniert – knusprig genießen!	6,40 €
FRANKFURTER SCHMANDHANDKÄSE zwei Stück Handkäs´ - eingelegt in Kräuterschmand, dazu reichen wir Bauernbrot und Butter	7,80 €
ZIEGENKÄSE IM HONIG-SPECKMANTEL dazu Portwein-Feigensenf und Rucola-Tomatensalat mit Pinienkernen	13,90 €
ALBONDIGAS frische Hackbällchen in pikanter Tomaten-Olivensauce mit Chili, Rucola und gerösteten Pinienkernen. Dazu Hausbrot	9,80 €

Hausgemachte Suppen

Zufriedenheit ist das Salz in der Suppe der Glücklichen.

– Ernst Ferstl

”

PAPRIKA-TOMATEN-SUPPE mit einem Hauch Chili und Kräuter-Creme Frâiche	5,80 €
---	--------

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 Wildkräutern, orientalischem Couscous, Paprika, Kichererbsen, Karotte, Salatgurke, Mango, gerösteten Kernen und Tomaten-Basilikum-Dressing

10,80 €

- zusätzlich mit Ziegenkäse 12,00 €
- zusätzlich mit gebratenen Knoblauch-Garnelen 16,90 €
- zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust 13,90 €

Frisch aus dem Ofen



Wieder da:

Flammkuchen Chorizo, Chili und Hartkäse!

FLAMMKUCHEN

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

6,90 €

mit Hirtenkäse, Kirschtomaten und Rucola

7,20 €

mit Chorizo, Chili und Hirtenkäse

7,90 €

genießen Sie hierzu:



GRAUBURGUNDER
Weingut Bus, Pfalz

0,2 l 5,90 €

Aus Fluss und Meer



GARGANELLI „GARNELEN“


Traditionspasta in Kräutersahne, mit Kirschtomaten, hausgemachtem Pesto und Parmesanspäne

18,80 €



Vegetarisches & Veganes



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

Herzhaftes mit Fleisch & Geflügel



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

GARGANELLI KRÄUTERSAHNE 10,90 €

Traditionspasta in Kräutersahne, mit Kirschtomaten, hausgemachtem Pesto und Parmesanspänen

SÜSSKARTOFFELCURRY 13,90 €

pikant gewürzt, mit Kokosmilch und Gemüse, serviert mit Basmatireis

- zusätzlich mit Hähnchenbrust im Knusper-Chili-Mantel 16,90 €

HÄHNCHENBRUST IM KNUSPER-CHILI-MANTEL 14,90 €

mit Krautsalat, Süßkartoffelpommes und Sour Cream

BBQ SPARERIBS 14,50 €

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

ALBONDIGAS 16,90 €

frische Hackbällchen in pikanter Tomaten-Olivensauce mit Chili, Rucola und gerösteten Pinienkernen. Dazu Hausbrot

SCHNITZEL „AMAZONAS-PFEFFER“ 13,90 €

knuspriges Schweineschnitzel mit Cognac-Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 17,90 €

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

TOURNEDOS VOM RINDERFILET 34,90 €

in Kräuter-Pfefferkruste auf warmen Rucola-Tomaten-Bett mit Parmesanspänen und Knoblauch-Oliven. Dazu Drillinge in der Schale

ANDERE BEILAGE GEWÜNSCHT? 1,50 €

für die Umbestellung Ihrer Beilage berechnen wir einen Aufpreis



Hausgemachte Desserts



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!

FLAMMKUCHEN „SOMMER“

7,50 €

mit Erdbeeren, Vanillesauce, Mandeln, Minze und Puderzucker

KOKOS-ANANAS-TRAUM

7,90 €

hausgemachte Kokoscreme aus Kokosmilch mit feinem Ananasragout
aus karamellierter Ananas, geschichtet mit fluffigem Kokosbiskuit

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

