

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

4,90 €

SÜSSKARTOFFELPOMMES

MIT KRÄUTER-CRÈME-FRAÎCHE

Süßes und Salziges perfekt kombiniert – knusprig genießen!

6,90 €

FRITTIERTE SONNENSTRAHLEN

Gold trifft Trüffel: Pommes Frites getrüffelt und serviert mit Trüffel-Mayonnaise und Parmesan

9,50 €

BURRATA AUF TOMATENCARPACCIO

mit Rucola-Pesto, schwarzen Oliven und roten Zwiebeln

13,80 €

CARPACCIO VOM WEIDERIND

mit Rucola, Parmesanespuma und gerösteten Pinienkernen

14,90 €

Hausgemachte Suppen



Aus dem Garten



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



TOMATENCREMESUPPE

mit Kräuter-Crème Fraîche

6,00 €

DER BEGLEITER

kleiner gemischter Salat in Balsamico-Apfel-Dressing

4,20 €

HECKERS BOWL

mit Blattsalaten, orientalischem Couscous, Paprika, Kichererbsen, Karotte, Salatgurke, Trauben, gerösteten Kernen und Balsamico-Apfel-Vinaigrette

10,80 €

- zusätzlich mit mariniertem Ziegenkäse-Crumble
- zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust
- zusätzlich mit gegrillten Garnelen

12,80 €

14,30 €

17,80 €



Frisch aus dem Ofen



FLAMMKUCHEN BESTRICHEN MIT CRÈME FRAÎCHE

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

9,20 €

mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum

9,40 €

mit Chorizo, Chili und Hirtenkäse

9,40 €

mit Serranoschinken, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanspänen und Oliven

10,20 €

FLAMMKUCHEN VEGAN BESTRICHEN MIT TOMATENSAUCE

mit Tomate, Oliven, Zucchini, Paprika, Aubergine und Zwiebel

8,60 €

genießen Sie hierzu:



HASE SAUVIGNON BLANC

Kühling-Gillot, Rheinhessen

0,2 l

6,80 €

Aus Fluss und Meer



DORADENFILET

auf cremigem Tomaten-Parmesan-Risotto mit frischem Basilikum

29,80 €

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK

mit gegrillter Zitrone, Limetten-Chili-Aioli und Rucola-Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Oliven

34,00 €

Pasta



GARGANELLI GARNELEN

Traditionspasta mit gegrillten Garnelen, Tomaten-Pesto, Knoblauch und Rucola

18,90 €


GARGANELLI BOLOGNESE

Traditionspasta mit klassischer Bolognesesauce und Parmesan

13,90 €

Vegetarisch & Vegan



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

FRANKFURTER GRÜNE SOSSE

serviert mit gekochtem Ei und Salzkartoffeln

13,90 €

ROTE BETE-INGWER-FALAFEL

mit buntem Grillgemüse und pikantem Hummus

15,80 €



Herzhaftes mit Fleisch & Geflügel



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

- | | |
|---|---------|
| HÄHNCHENBRUST
IM KNUSPER-CHILI-MANTEL | 16,90 € |
| extra zart, da eingelegt in Buttermilch.
Dazu Krautsalat, Süßkartoffelpommes und Sour Cream | |
| BBQ SPARERIBS | 17,90 € |
| mit Sweet-Chili-Dip, hausgemachtem Krautsalat und Pommes Frites | |
| FRANKFURTER SCHNITZEL | 17,90 € |
| knuspriges Schweineschnitzel mit Grüner Soße, kleinem Salatbouquet und Salzkartoffeln | |
| GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN | 26,90 € |
| auf Rucola-Tomatensalat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette | |
| ANGUS-BURGER | 21,90 € |
| 200g Angus-Rinderpatty mit hausgemachter Burgersauce, Cheddar, Bacon, Röstzwiebeln, Tomate, Salat und Gurke.
Dazu Pommes Frites mit Sour Cream | |
| DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL | 24,90 € |
| frisch paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffel-Gurken-Salat | |
| RUMPSTEAK 250 G | 30,90 € |
| wir braten Ihr Rumpsteak medium – wenn Sie einen anderen Garwunsch haben teilen Sie uns diesen bitte mit! Serviert wird Ihr Steak mit kleinem Salat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette, frischen Röstzwiebeln und getrüffeltem Drillingen | |
| 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**



DER SÜSSE FLAMMKUCHEN
mit Erdbeeren, gerösteten Mandeln und Honig

9,40 €

KOKOS-PANNA COTTA

von der weißen belgischen Schokolade und Kokosmilch mit
Erdbeer-Minz-Salat

8,20 €

HAUSGEMACHTE EISCREME

pur und natürlich: frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen
und Geschmacksverstärkern. Aus Liebe, mit Liebe.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Sorten!

pro Kugel 1,50 €

LUST AUF ETWAS CREMIGE SAHNE ZU IHREM DESSERT?
Gerne können Sie diese zu einem Aufpreis von 0,50 € hinzufügen.

... für jeden, der sein Dessert gern flüssig mag:



SCHEUREBE HALBTROCKEN

Louis Guntrum, Rheinhessen

Frisch-fruchtig und süffig, ins liebliche reichend.
Unser Tipp für Liebhaber von sehr fruchtigen Weinen.

0,2 l 5,50 €

