

## 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

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

**ZIEGENKÄSE MIT FEIGENCHUTNEY** 13,90 €  
cremiger Ziegenfrischkäse mit Granatapfel, kandierten Walnüssen und Wildkräutersalat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette, dazu Hausbrot

**ROTE-BETE-SALAT** 9,20 €  
mit Zwiebeln, kandierten Walnüssen und Apfel in Balsamico-Apfel-Vinaigrette, dazu Hausbrot

**KLEINE PORTION MIESMUSCHELN** 9,90 €  
im Wurzelweißweinsud mit Safran und Tomate, serviert mit Hausbrot

unsere Aperitif-Idee für Sie:



**SECCO ROSÈ**  
Weingut Meine Freiheit

0,75 l 22,80 €

## Hausgemachte Suppen



**KÜRBIS-KOKOSSUPPE** 5,80 €  
mit Kürbiskernöl und einem Hauch Chili

**GETRÜFFELTE RINDERKRAFTBRÜHE** 5,90 €  
mit Markklößchen

## Aus dem Garten



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



**DER BEGLEITER** 3,90 €  
kleiner gemischter Salat in Balsamico-Apfel-Dressing

**HECKERS BOWL** 10,80 €  
mit Wildkräutern, orientalischem Couscous, Paprika, Kichererbsen, Karotte, Salatgurke, Granatapfelkernen, gerösteten Kernen und Kartoffel-Kürbiskern-Dressing



- zusätzlich mit mariniertem Hirtenkäse 11,50 €
- zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust 13,90 €
- zusätzlich mit geräuchertem Hirschschenken 14,90 €



## Frisch aus dem Ofen



Herbstlich herzhaft:

Flammkuchen mit Hirschschinken  

## FLAMMKUCHEN

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

7,20 €

mit Hokkaidokürbis, Hirtenkäse und etwas Chili

7,90 €

mit Hirschschinken, Maronen, kandierten Walnüssen und Wildkräutersalat

10,80 €

genießen Sie hierzu:



GRÜNER SILVANER

0,2 l

7,00 €

Weingut Knewitz, Rheinhessen

## Aus Fluss und Meer



## MIESMUSCHELN IN

### WURZELWEIßWEINSUD

18,60 €

mit Safran und Tomate, serviert mit Hausbrot

## GEGRILLTES SEESAIBLINGFILET

19,80 €

auf Fenchel-Tomatengemüse mit Kartoffel-Selleriepüree

## Vegetarisches & Veganes



## KNÖDELSOUFFLÈ


13,90 €

mit Steinpilzrahmsauce und kleinem Salat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette

## GEBACKENER HOKKAIKÜRBIS

14,90 €

gemischt mit Maronen, Salbei, kandierten Walnüssen und Granatapfelkernen, dazu Wildkräutersalat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette

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.

**HÄHNCHENBRUST  
IM KNUSPER-CHILI-MANTEL** 15,90 €  
mit Krautsalat, Süßkartoffelpommes und Sour Cream

**BBQ SPARERIBS** 16,90 €  
mit Sweet-Chili-Dip, hausgemachtem Krautsalat und Pommes Frites

**SCHNITZEL „STEINPILZ“** 18,90 €  
knuspriges Schweineschnitzel mit Steinpilzrahm, dazu Rosmarinkartoffeln

**DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** 18,90 €  
frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel, mit Zitrone, serviert mit Gurken-Sauerrahm-Salat und Pommes Frites

**GEGRILLTES RINDERFILET** 31,90 €  
auf Fenchel-Tomatengemüse mit Rosmarinkartoffel in der Schale  
- wenn nicht anders gewünscht, braten wir Ihr Rinderfilet medium.

## Wilder Herbst



Genießen Sie hochwertiges Wild und runden Sie Ihr **Geschmackserlebnis** mit unserer Weinempfehlung ab

**HIRSCHGULASCH** 19,80 €  
mit Steinpilzen, Apfelrotkraut und Kartoffel-Selleriepüree

**WILDBURGER** 21,90 €  
vom Reh, mit Steinpilzmayonnaise, Wildkräutersalat und Preiselbeeren, dazu reichen wir Trüffel-Pommes Frites



SHIRAZ

Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika

0,75 l 47,20 €

**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**



**FLAMMKUCHEN „HERBST“** 7,50 €  
mit gekochten Pflaumen, Walnüssen und Zimt

**HAUSGEMACHTES SCHOKO-NAPFKÜCHLEIN** 9,80 €  
mit Portwein-Pflaumenragout und Rosmarin-Honig-Espuma

**2 KUGELN HAUSGEMACHTES VANILLEEIS** 5,20 €  
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

**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!

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

