

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 Feldsalat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette, dazu Hausbrot

GERÄUCHERTER HEILBUTT 13,90 €
an Feldsalat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette mit Rösti und Sahnemeerrettich

KLEINE PORTION MIESMUSCHELN 9,90 €
im Wurzelgemüse-Weißweinsud mit Safran und Tomate, serviert mit Hausbrot

unsere Aperitif-Idee für Sie:



SECCO ROSÈ
Weingut Meine Freiheit

0,75 l 22,80 €

Hausgemachte Suppen



Aus dem Garten



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



MEERRETTICH-KARTOFFELSUPPE 5,80 €
mit Speck (auf Wunsch auch ohne Speck möglich)

GETRÜFFELTE RINDERKRAFTBRÜHE 5,90 €
mit Markklößchen

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

FELDSALAT IN SAUERRAHMDRESSING 12,80 €
mit gebratenem Speck und gerösteten Kernen

HECKERS BOWL 10,80 €
mit Feldsalat, orientalischem Couscous, Paprika, Kichererbsen, Karotte, Salatgurke, Granatapfelkernen, gerösteten Kernen und Balsamico-Apfel-Vinaigrette



- zusätzlich mit mariniertem Hirtenkäse 11,50 €
- zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust 13,90 €
- zusätzlich mit geräuchertem Hirschschenkel 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 Feldsalat | 10,80 € |
| mit Wirsing, Kartoffel und Schwarzwälder Schinken | 7,90 € |

genießen Sie hierzu:

| | | |
|---|-------|--------|
|  GRÜNER SILVANER | 0,2 l | 7,00 € |
| Weingut Knewitz, Rheinhessen | | |

Aus Fluss und Meer



MIESMUSCHELN IN

| | |
|--|---------|
| WURZELGEMÜSE-WEISSWEINSUD | 18,60 € |
| mit Safran und Tomate, serviert mit Hausbrot | |

GEGRILLTES LACHSFILET


| | |
|--|---------|
| mit Parmesan-Kräuter-Walnusskruste auf Kartoffel-Wirsinggemüse | 19,80 € |
|--|---------|

GARGANELLI LACHS

| | |
|---|---------|
| mit Babyblattspinat in getrüffelnder Sahnesauce | 17,90 € |
|---|---------|

Vegetarisches & Veganes



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

GARGANELLI VEGGI

| | |
|--|---------|
| Traditionspasta mit Spinat, Tomate und Hirtenkäse in Riesling-Sahnesauce, obenauf kandierte Walnüsse | 13,90 € |
|--|---------|

GEBACKENER HOKKAIKÜRBIS

| | |
|---|---------|
| gemischt mit Maronen, Salbei, kandierten Walnüssen und Granatapfelkernen, dazu Feldsalat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette | 14,90 € |
|---|---------|

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 ein Salatbouquet und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

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

RIB EYE STEAK 300 G 31,90 €
mit Feldsalat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette, Portwein-Kastanien-Butter und Bratkartoffeln mit Rosmarin

RINDERROULADE 18,90 €
klassisch gefüllt mit Senf, Speck und Gewürzgurke, dazu Apfel-Zimt-Rotkohl und Kartoffelklöße

Herbst-Geflügel und Wild



GÄNSEKEULE ODER GÄNSEBRUST
serviert mit hausgemachtem Apfel-Zimt-Rotkohl, Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel, an fein-kräftiger Geflügelbratensauce

- GÄNSEBRUST 23,90 €

- GÄNSEKEULE 24,90 €

HALBE ENTE 20,80 €
knusprig im Ganzen gebraten, serviert mit hausgemachtem Apfel-Zimt-Rotkohl, Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel, an fein-kräftiger Geflügelbratensauce

HIRSCHGULASCH 19,80 €
mit Steinpilzen, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

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 7,50 €
mit gekochten Pflaumen, Walnüssen und Zimt

CRÈME BRÛLÉE 9,80 €
mit dreierlei hausgemachten Pralinen (Nougat, Marzipan und Champagner)

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. 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 Wein-Leckerei:

 **SCHEUREBE HALBTROCKEN** 0,2 l 5,50 €
Louis Guntrum, Rheinhessen
Frisch-fruchtig und süffig, ins liebliche reichend.
Unser Tipp für Liebhaber von sehr fruchtigen Weinen.

