

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 €

SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT KRÄUTER-CRÈME-FRAÎCHE

Süßes und Salziges perfekt kombiniert – knusprig genießen!

6,40 €

ZIEGENKÄSE MIT FEIGENCHUTNEY

cremiger Ziegenfrischkäse mit kandierten Walnüssen und kleinem Salat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette, dazu Hausbrot

13,90 €

GERÄUCHERTER HEILBUTT

an Salatbouquet in Balsamico-Apfel-Vinaigrette mit Rösti und Sahnemeerrettich

13,90 €

unsere Aperitif-Idee für Sie:



SECCO ROSÈ
Weingut Meine Freiheit

0,75 l 22,80 €

Hausgemachte Suppen



ROSENKOHLCREMESUPPE

mit Speck

5,80 €

GETRÜFFELTE RINDERKRAFTBRÜHE

mit Markklößchen

5,90 €

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

3,90 €

HECKERS BOWL

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

10,80 €

- zusätzlich mit mariniertem Hirtenkäse

11,50 €

- zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust

13,90 €



Frisch aus dem Ofen



FLAMMKUCHEN

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

7,20 €

mit Lauch und Hirtenkäse

7,50 €

mit Wirsing, Kartoffel und Schwarzwälder Schinken

7,90 €

genießen Sie hierzu:



HASE SAUVIGNON BLANC
Kühling-Gillot, Rheinhessen

0,2 l 6,80 €

Aus Fluss und Meer



GEGRILLTES SEESAIBLINGFILET

auf Kartoffel-Wirsinggemüse

18,90 €

Vegetarisches & Veganes



STEINPILZRAVIOLI

in Trüffel-Rieslingrahm mit Rucola

17,90 €

genießen Sie hierzu:



GRAUER BURGUNDER -IM BARRIQUE GEREIFT-
Weingut Meine Freiheit, Rheinhessen

0,2 l 8,50 €

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

WIRSINGROULADE

gefüllt mit Walnüssen, Maronen, Tomatenreis und Kräutern an Apfelzimtrotkohl, Soja-Wirsingsauce und Kartoffelklößen

14,90 €

Winter-Geflügel und Wild



GÄNSEKEULE ODER GÄNSEBRUST

serviert mit hausgemachtem Apfel-Zimt-Rotkohl, Kartoffelklößen und gefülltem Bratapfel, an fein-kraftiger Geflügelbratensauce

- GÄNSEBRUST

23,90 €

- GÄNSEKEULE

24,90 €

HIRSCHGULASCH

mit Pfifferlingen, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

19,80 €



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** 15,90 €
mit Krautsalat, Süßkartoffelpommes und Sour Cream

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

SCHNITZEL „PFIFFERLING“ 18,90 €
knuspriges Schweineschnitzel mit Pfifferlingrahm, 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

RUMPSTEAK 250 G 29,90 €
mit kleinem Salat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette, Röstzwiebelbutter und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel

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 Apfel, Walnüssen und Zimt

CRÈME BRÛLÉE 8,80 €
mit hausgemachtem Apfelragout mit feiner Tonkabohne

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.

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

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

