

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 €

HANDKÄS ´ MIT MUSIK

zwei Stück Handkäs ´ - klassisch eingelegt in Essig, Öl und Zwiebeln, dazu reichen wir Bauernbrot und Butter

7,90 €

Liebhaber von hessischen Spezialitäten? Dann heißt es jetzt zugreifen!

BEMBEL	1,00 l	6,20 €
Sommerliche Erfrischung - regionaler Apfelwein	2,00 l	12,00 €

SÜSSKARTOFFELPOMMES

MIT KRÄUTER-CRÈME-FRAÎCHE

probieren Sie mal die etwas anderen Pommes Frites

6,20 €

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS

an cremigem Sahnemeerrettich, dazu Rösti und ein Salatbouquet in Hausdressing

12,90 €

FEINSCHMECKER-BRETT FÜR 2 PERSONEN

mit Kugeln vom Mozzarella, getrockneten Tomaten, Oliven, mariniertes Hirtenkäse, Warmen Brocken und Parmaschinken - ideal zu einem schönen Wein!

19,80 €

Unser Sommelier empfiehlt:

 LA TRIBU	0,2 l	5,40 €
Bodega El Angosto, Spanien		

Suppen

Unser Highlight für Sie:

Sonnengereift und besonders genussvoll – eigens für unsere Tomatencremesuppe, beziehen wir Tomaten von einem befreundeten Gemüsebauern aus Italien.



HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE

getrüffelt und mit Markklößchen-Einlage

5,90 €

HAUSGEMACHTE TOMATENCREMESUPPE

mit frischem Basilikum

5,80 €

Aus dem Garten!

Kräuter & Gemüse saisonal aus
eigenem Anbau!

Unser hauseigener Garten ist
nur wenige Schritte von unserer
Küche entfernt und bietet
unserem Küchenteam während
der Saison frischeste Zutaten für
unsere leckeren Speisen!

Frisch aus dem Ofen

Unsere Flammkuchen:
Ein Genuss für Mund & Augen!

Aus Fluss und Meer

Genießen Sie außerdem weitere
Spezialitäten von unserer
Tagesempfehlung –
frisch & hausgemacht.

DER BEGLEITER

kleiner Salat der Saison mit Hausdressing

3,80 €

HECKERS SOMMER SALAT

Frisch & Knackig: Bunt gemischte Blattsalate der Saison
mit Rohkost und mariniertem Schafskäse

9,90 €

- zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

12,90 €

- zusätzlich mit Pulled Pork

13,50 €

TOMATE-MOZZARELLA-RAD

mit Rucola, Balsamico und Olivenöl aus Campanien

7,20 €

MELONEN-FETA-SALAT

mit frischer Minze aus Heckers Garten

6,90 €

FLAMMKUCHEN

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

6,80 €

mit Chorizo, Chili und Hirtenkäse

7,80 €

mit Rucola, schwarzen Oliven, getrockneten Tomaten, Parmesan und
Parmaschinken

8,90 €

mit Tomate und Mozzarella, getoppt mit frischem Basilikum

8,20 €



genießen Sie hierzu:

LUGANA VILLABELLA CÁ DEL LAGO
Villabella, Italien

0,2 l 7,50 €

GEGRILLTES FILET VOM LOUP DE MER

auf mediterranem Kartoffelgemüse

18,20 €


FARFALLE MIT RÄUCHERLACHS

mit Babyblattspinat, Kirschtomaten und Weißwein-Sahne-Sauce

13,90 €



Vegetarisches & Veganes

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

Herzhaftes mit Geflügel & Fleisch

Morgens wird es laut in unserer Küche – unsere Schnitzel werden täglich handgeklopft.

Als Gastronomiebetreiber aus Leidenschaft ist es für uns selbstverständlich, dass bei uns nur frisch zubereitetes, hochwertiges Fleisch auf Ihrem Teller landet! Nach Möglichkeit beziehen wir dieses aus der Region.

KICHERERBSEN-CURRY  12,80 €
pikant gewürzt, mit Kokosmilch und Gemüse, serviert mit Basmatireis

MEDITERRANE-KARTOFFEL-GEMÜSEPFANNE  9,80 €
buntes Gemüse der Saison

- wahlweise mit gebratenem Halloumi 11,80 €

**HÄHNCHENBRUST
IM KNUSPER-CHILI-MANTEL** 13,90 €
dazu Süßkartoffelpommes, Sour Cream und Salat in Hausdressing

HAUSMARINIERTE BBQ SPARERIBS 13,80 €
mit Pommes Frites und Salatbouquet in Hausdressing

ZWIEBEL-SCHNITZEL 14,50 €
mit Zwiebel-Schwarzbier-Sauce, Bratkartoffeln und frischem Salat in Hausdressing

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 17,80 €
frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel, mit Zitrone, serviert mit Gurken-Sauerrahm-Salat und Pommes Frites

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und einem kleinen Salat in Hausdressing
200 GRAMM 23,90 €

RIB EYE VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN
300 GRAMM 29,80 €
serviert mit Süßkartoffelpommes, Sour Cream und Salatbouquet mit Hausdressing

Hausgemachte Desserts



Genießen Sie zu Ihrem Dessert
einen frisch gebrühten Kaffee!
Die Bohnen für unsere
Kaffeespezialitäten beziehen wir
aus einer regionalen
Kaffeerösterei aus Gelnhausen



FRISCHER MELONENSALAT

serviert mit Zitronensorbet und Minze

6,90 €

HAUSGEMACHTE PANNA COTTA

von der weißen Schokolade mit Beerenragout,
Bourbon Vanille und Minze

7,20 €

HESSISCHES APFELSORBET

mit Apfelwein aus der Region und Holundersirup

6,90 €

... ein Dessert ist Ihnen zu viel? Gönnen Sie sich stattdessen doch
zum Abschluss eine flüssige, frucht-süße Dessert-Wein-Leckerei:



RIESLING SPÄTLESE EDELSÜß

Weingut Pfannebecker, Worms-Pfeddersheim, Rheinhessen, edelsüß

0,1 l | 3,50 €

