

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 €

FRITTIERTE SONNENSTRAHLEN

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

9,80 €

SCHMANDHANDKÄS´

in Kräuterschmand eingelegter Handkäs´ mit Bauernbrot, Butter und kleinem Salatbouquet

10,90 €

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 marinierten Ziegenkäse-Würfeln
- zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust
- zusätzlich mit gegrilltem Lachs

12,80 €

14,30 €

18,80 €



Frisch aus dem Ofen



FLAMMKUCHEN BESTRICHEN MIT CRÈME FRAÎCHE

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

9,70 €

mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum

9,90 €

mit Chorizo, Chili und Hirtenkäse

9,90 €

mit Serranoschinken, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanspänen und Oliven

10,70 €

FLAMMKUCHEN VEGAN BESTRICHEN MIT TOMATENSAUCE

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

9,10 €

genießen Sie hierzu:



HASE SAUVIGNON BLANC
Kühling-Gillot, Rheinhessen

0,2 l 6,80 €

Aus Fluss und Meer



FORELLE „MÜLLERIN ART“

18,90 €

in Butter gebacken mit Kräutern und Zitrone, Salzkartoffeln und kleinem Salat in Balsamico-Apfel-Vinaigrette

Pasta



GARGANELLI MIT LACHS

21,90 €

Traditionspasta mit Lachs, Grillgemüse, Zitronen-Thymian-Butter, Rucola und gerösteten Pinienkernen


GARGANELLI BOLOGNESE

14,90 €

Traditionspasta mit klassischer Bolognesesauce und Parmesan

Vegetarisch & Vegan



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

GARGANELLI MEDITERRAN

14,90 €

Traditionspasta mit Grillgemüse, Zitronen-Thymian-Butter, Rucola und gerösteten Pinienkernen

ROTE BETE-INGWER-FALAFEL

15,80 €

mit buntem Grillgemüse und pikantem Hummus



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	
CHAMPIGNON RAHMSCHNITZEL	18,20 €
Schweineschnitzel, Champignonrahmsauce mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	
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 „CAFÈ DE PARIS“ 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 und Bratkartoffeln.	
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**



WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

10,90 €

von der Belgischen Schokolade mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis

ERFRISCHENDES ZITRONEN-TIRAMISU

9,80 €

mit Limoncello, Zitronen-Mascarponecreme und Mandelsplit

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!

Pssst! Wir haben auch VEGANE Eissorten!

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.

