

## 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** 4,90 €  
vom gerösteten Hausmacher Landbrot,  
dazu französisches Fleur de Sel und Olivenöl Extra Vergine

**SÜSSKARTOFFELPOMMES MIT KRÄUTER-CRÈME-FRAÎCHE** 6,90 €  
Süßes und Salziges perfekt kombiniert – knusprig genießen!

**FRITTIERTE SONNENSTRAHLEN** 9,20 €  
Gold trifft Trüffel: Pommes Frites getrüffelt und serviert mit Trüffel-Mayonnaise und Parmesan

**HANDKÄS´ MIT MUSIK** 10,90 €  
dazu Bauernbrot

**GEBACKENER OBATZTER** 8,50 €  
mit Preiselbeer-Senf Schmand, auf geröstetem Hausbrot

**PULPO-SHRIMPS-SALAT** 14,90 €  
mit Staudensellerie, Zwiebel, Kirschtomaten und schwarzen Oliven,  
dazu geröstetes Knoblauchbrot


**CARPACCIO VOM WEIDERIND** 14,90 €  
mit Rucola, Parmesanspäne, verfeinert mit Olivenöl

## Hausgemachte Suppen



## Aus dem Garten




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

**GETRÜFFELTE RINDERKRAFTBRÜHE** 6,90 €  
mit Gemüse Julienne und Brät Strudel

**DER BEGLEITER** 5,80 €  
kleiner gemischter Salat in Balsamico-Apfel-Dressing

**HECKERS BOWL** 12,90 €  
mit Blattsalaten, orientalischem Couscous, Paprika, Kichererbsen,  
Karotte, Salatgurke, Trauben, gerösteten Kernen und Balsamico-Apfel-Vinaigrette

zusätzlich mit Falafel  16,90 €  
zusätzlich mit mariniertem Hirtenkäse 14,90 €  
zusätzlich mit tranchierter Hähnchenbrust im Knusper-Chili-Mantel 18,80 €



## Frisch aus dem Ofen



Flammkuchen jetzt in „vegan“ bestellen mit Tomatensauce als Basis

### FLAMMKUCHEN BESTRICHEN MIT CRÈME FRAÎCHE

mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum	10,80 €
mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln	10,80 €
mit Chorizo, Chili, Paprika, Zwiebel und Hirtenkäse	12,50 €
mit Serranoschinken, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanspänen und Oliven	13,80 €

genießen Sie hierzu:



HASE SAUVIGNON BLANC  
Kühling-Gillot, Rheinhessen

0,2 l 7,50 €

## Pasta



### GARGANELLI MEDITERRAN

mit Tomaten-Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Parmesanspäne und frischem Rucola

14,20 €

## Vegetarisch & Vegan



### FRANKFURTER GRÜNE SOSSE

Serviert mit gekochten Eiern und Petersilienkartoffeln

13,50 €

### KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Spätzle aus unseren Gut Hühnerhof Eiern mit würzigem Käse und Röstzwiebel-Topping

16,90 €

### SÜSSKARTOFFEL-CURRY

Pikant gewürzt, mit Kokosmilch und Gemüse. Serviert mit Basmatireis

16,90 €



## Aus Fluss und Meer



## Herzhaftes mit Fleisch & Geflügel



Als Gastronomiebetreiber aus Leidenschaft sind uns kurze Transportwege sowie die unkomplizierte Kommunikation zugunsten höchstmöglicher **Qualität** sehr wichtig.

<b>SCHOLLENFILET „FINKENWERTER ART“</b> mit Baconchips, gedünsteten Zwiebeln, Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat in Sauerrahmdressing	23,50€
<b>HÄHNCHENBRUST IM KNUSPER-CHILI-MANTEL</b> Dazu Krautsalat, Süßkartoffelpommes und Sour Cream	18,90 €
<b>BBQ SPARERIBS</b> mit Sweet-Chili-Dip, hausgemachtem Krautsalat und Pommes Frites	18,90 €
<b>FRANKFURTER SCHNITZEL</b> knuspriges Schweineschnitzel mit Grüner Soße und Pommes Frites	18,90 €
<b>TOMAHAWK VOM DUROCSCHEIN</b> Thüringer Tomahawk vom Durocschwein auf weißem Bohnensalat mit Baconchips und Rosmarinkartoffeln	26,90 €
<b>KLASSISCHER TAFELSPITZ</b> mit Frankfurter Grüne Soße und Petersilienkartoffeln	20,50 €
<b>DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b> frisch paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und einem Gurkensalat in Sauerrahmdressing	25,80 €
<b>RUMPSTEAK 250 G „FRANKFURTER ART“</b> wir braten Ihr Rumpsteak medium – wenn Sie einen anderen Garwunsch haben teilen Sie uns diesen bitte mit! Serviert wird Ihr Steak mit einem kleinen Salatbouquet mit einer Balsamico-Apfel-Vinaigrette, Kräuterbutter von 7 Kräutern und Rosmarinkartoffeln	34,90 €
<b>ANDERE BEILAGE GEWÜNSCHT?</b> für die Umbestellung Ihrer Beilage berechnen wir einen Aufpreis	1,50 €



## 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

mit Erdbeeren, gerösteten Mandeln und Honig

8,40 €

### ERDBEER-TIRAMISU

von der weißen belgischen Schokolade

8,20 €

### WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

von der Belgischen Schokolade mit flüssigem Kern, dazu hausgemachtes Vanilleeis,  
Waldfruchtkompott und Keks-Crumble.

Frisch & warm direkt aus Heckers-Ofen! Backzeit ca. 15 Minuten

10,90 €

### HAUSGEMACHTE EISCREME *YUMMI!♥*

pur und natürlich: frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen  
und Geschmacksverstärkern. Aus Liebe, mit Liebe.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den aktuellen Sorten!

pro Kugel 1,80 €

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

Louis Guntrum, Rheinhessen

Frisch-fruchtig und süffig, ins liebliche reinreichend.

Unser Tipp für Liebhaber von sehr fruchtigen Weinen.

0,2 l 5,70 €

