

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

KLEINER BROTSALAT 10,80 €
von unseren warmen Brocken.
Mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Rucola und Mozzarella

PIMIENTOS DE PADRON 7,20 €
gegrillte Bratpaprika mit Olivenöl, Fleur de Sel, buntem Pfeffer
und Tomaten-Aioli

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

BURRATA 14,40 €
auf Tomatencarpaccio mit Rucola Pesto

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

Hausgemachte Suppen



TOMATENCREMESUPPE 6,20 €
mit Kräuterschmand



Aus dem Garten

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



Frisch aus dem Ofen

Flammkuchen jetzt in „vegan“ bestellen mit Tomatensauce als Basis

Pasta

Vegetarisch & Vegan

DER BEGLEITER

kleiner gemischter Salat in Balsamico-Apfel-Dressing

5,80 €

HECKERS BOWL

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

12,90 €

zusätzlich mit Falafel



16,90 €

zusätzlich mit mariniertem Hirtenkäse

14,90 €

zusätzlich mit tranchierter Hähnchenbrust im Knusper-Chili-Mantel

18,80 €

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

0,2 l 7,50 €

Kühling-Gillot, Rheinhessen

STEINPILZ RAVIOLI

gefüllte Ravioli mit Steinpilzen in Gorgonzola-Rieslingsoße, Kirschtomaten und Parmesanspänen

16,90 €

KÄSESPÄTZLE

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

16,90 €

KICHERERBSEN-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.

GEGRILLTE GOLDBRASSE

auf Tomaten-Kartoffel Gemüse mit Thymian und gebratenen Fenchel

21,90 €

HÄHNCHENBRUST

IM KNUSPER-CHILI-MANTEL

dazu Krautsalat, Süßkartoffelpommes und Sour Cream

18,90 €

BBQ SPARERIBS

mit Sweet-Chili-Dip, hausgemachtem Krautsalat und Pommes Frites

18,90 €

COGNAC-PFEFFER SCHNITZEL

knuspriges Schweineschnitzel mit Cognac-Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und einem kleinen Salatbouquet in Balsamico-Apfel-Dressing

18,90 €

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

frisch paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und einem Gurkensalat in Sauerrahmdressing

25,80 €

RUMPSTEAK 250 G „COGNAC-PFEFFERRAHM“

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, Cognac-Pfefferrahmsauce und Bratkartoffeln

34,90 €

ANDERE BEILAGE GEWÜNSCHT?

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 Nutella-Krokant und hausgemachtem Vanille-Eis

7,20 €

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 €

