

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 €
KLEINER BROTSALAT von unseren warmen Brocken. Mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Rucola und Mozzarella	10,80 €
PIMIENTOS DE PADRON gegrillte Bratpaprika mit Olivenöl, Fleur de Sel, buntem Pfeffer und Tomaten-Aioli	7,20 €
PIKANTER HUMMUS & OLIVENPASTE hausgemachter pikanter Hummus und Olivenpaste in kleinen Gläschen mit frisch gebackenen Wurzelbrot	6,80 €
FRITTIERTE SONNENSTRAHLEN Gold trifft Trüffel: Pommes Frites getrüffelt und serviert mit Trüffel-Mayonnaise und Parmesan	9,20 €
HANDKÄS ´ MIT MUSIK dazu Bauernbrot	10,90 €
BURRATA auf Tomatencarpaccio mit Rucola Pesto	14,40 €
PULPO-SHRIMPS-SALAT mit Staudensellerie, Zwiebel, Kirschtomaten und Oliven, dazu geröstetes Knoblauchbrot	14,90 €
CARPACCIO VOM WEIDERIND mit Rucola, Parmesanspäne, verfeinert mit Olivenöl	14,90 €
TOMATENCREMESUPPE mit Kräuterschmand	6,20 €

Hausgemachte Suppen



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
Kühling-Gillot, Rheinhessen

0,2 l 7,50 €

STEINPILZ RAVIOLI

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

16,90 €

GEMÜSE WRAP

Veganer Wrap mit gegrilltem Gemüse, Kräuter-Soja Crème Fraîche dazu ein kleines Salatbouquet in Balsamico-Apfel-Dressing

14,90 €

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 21,90 €

auf Tomaten-Kartoffel Gemüse mit Thymian und gebratenen Fenchel

HÄHNCHENBRUST IM KNUSPER-CHILI-MANTEL 18,90 €

dazu Krautsalat, Süßkartoffelpommes und Sour Cream

BBQ SPARERIBS 18,90 €

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

COGNAC-PFEFFER SCHNITZEL 18,90 €

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

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 25,80 €

frisch paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und einem Gurkensalat in Sauerrahmdressing

BACON-CHEESEBURGER 21,90 €

aus 100% Beef. Mit Bacon, Käse, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke und hausgemachte Burgersauce. Dazu Pommes Frites und Sour Cream

RUMPSTEAK 250 G „PFEFFERRAHM“ 34,90 €

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

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

mit Nutella-Krokant und hausgemachtem Vanille-Eis

7,20 €

CRÈME BRÛLÉE

Hausgemacht von unseren frischen Gut Hühnerhof Wiesen-Eiern!
Mit feiner Bourbon Vanille und dazu fruchtiges Waldbeerenragout

9,20 €

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 €

