

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

Unsere Starter und Leckerbissen für Zwischendurch!

Kennt ihr schon unsere **Gut Hühnerhof Eier?**  
Täglich frisch - Nehmt euch die Eier auch gerne mit nach Hause. Sprecht uns hierfür jederzeit an!



## Hausgemachte Suppen

Zufriedenheit ist das Salz in der Suppe der Glücklichen.  
- Ernst Ferstl



## Aus dem Garten

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



### WARME BROCKEN

vom gerösteten Hausmacher Landbrot, dazu französisches Fleur de Sel und Olivenöl Extra Vergine

4,90 €

### FLAMBIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

Picandou gratiniert mit Walnusscrumble, sautierter Birne und Kürbispüree

12,90 €

### LACHSTATAR

Räucherlachstatar mit Kapern, Dill und Schmand, dazu Kartoffelrösti

13,90 €

### CARPACCIO VOM WEIDERIND

mit Olivenöl, Zitrone, Parmesanspäne und Feldsalat

15,90 €

### ALBONDIGAS

hausgemachte Hackbällchen in pikanter Tomatensauce, dazu Hausbrot

8,50 €



unsere Albondigas gibt es auch als Hauptgericht

16,00 €

### KÜRBIS-SUPPE

vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernöl

6,20 €



### GETRÜFFELTE RINDERKRAFTBRÜHE

mit Flädle und Gemüse Julienne

6,90 €

### DER BEGLEITER

kleiner gemischter Salat in Hausdressing

5,80 €

### FELDSALAT IN SAUERRAHM-DRESSING

mit gerösteten Kernen und gebratenem Speck – ideal auch als Vorspeise

12,50 €

### KNACKIGER WINTER-SALAT

ein gemischter Blattsalat mit Radicchio, Frisée und Feldsalat in Balsamico-Apfel-Dressing mit Ziegenkäsekrumen und geröstetem Kerne-Mix

12,90 €



wahlweise mit tranchierter Hähnchenbrust im Knusper-Chili-Mantel

18,80 €



## Frisch aus dem Ofen



### FLAMMKUCHEN BESTRICHEN MIT SCHMAND

mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

10,20 €

mit Lauch, Kartoffel und Ziegenkäse

10,80 €

mit Kürbis, Birne, Ziegenkäse, Thymian, Walnuss und Honig

10,80 €

mit pikantem Knusper-Chili-Hähnchen, Krautsalat, roten Zwiebeln und getoppt mit hausgemachter Heckers-Cocktailsauce

13,00 €

genießen Sie hierzu:



HASE SAUVIGNON BLANC

0,2 l 6,80 €

Kühling-Gillot, Rheinhessen

## Aus Fluss und Meer



### GEGRILLTES SAIBLINGSFILET

auf Kartoffel-Wirsing-Gemüse

24,50 €

## Vegetarisches & Veganes



### ROTE BETE-INGWER-FALAFEL

mit buntem Grillgemüse und pikantem Hummus

15,80 €

### KÄSESPÄTZLE


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

16,90 €

### LINGUINI AUS DEM PARMESANLAIB

mit Trüffelöl und frittiertem Rucola

18,90 €

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

## 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** 18,90 €  
eingelegt in Buttermilch – besonders zart! Dazu Süßkartoffelpommes, Krautsalat und Sour Cream

**BBQ SPARERIBS** 18,50 €  
mit Sweet-Chili-Dip, Pommes Frites und Krautsalat

**ZWIEBEL-SCHNITZEL** 18,40 €  
Schweineschnitzel, Zwiebelsauce mit Pommes Frites

**DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL** 25,20 €  
frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone, serviert mit einem kleinen Salat und Pommes Frites

**RUMPSTEAK VOM NORDDEUTSCHEN JUNGBULLEN**  
dazu reichen wir Frankfurter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat  
**250 GRAMM** 34,90 €

**WILDGULASCH VOM EDELHIRSCH** 22,50 €  
dazu hausgemachte Eierspätzle, Rosenkohl und Preiselbeeren

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF** 27,50 €  
dazu Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

**KLASSISCHER TAFELSPITZ** 18,50 €  
dazu Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat

**ANDERE BEILAGE GEWÜNSCHT?** 1,50 €  
für die Umbestellung Ihrer Beilage berechnen wir einen Aufpreis

passend zu unseren Hauptspeisen:

 **CHIANTI „DA VINCI“** 0,2 l 6,90 €  
Cantine Leonardo, Toskana, Italien



## Hausgemachte Desserts



### AUS LIEBE - MIT LIEBE

Wusstet ihr eigentlich,  
dass wir unser **EIS** selbst  
herstellen?



In unserer hauseigenen  
Eiswerkstatt stellen wir mit viiiiel  
Liebe unsere Eissorten her!

Unser Eis ist frei von Schnick  
Schnack & Gedöns\*

\*Keine künstlichen Zusatzstoffe, Aromen,  
Geschmacksverstärker, Farbstoffe &  
künstliche Konservierungsstoffe

### FLAMMKUCHEN „MIT SCHUSS“

mit Apfel, Rosinen, Zimt & Zucker. Beträufelt mit Calvados!

9,90 €

### WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

von der Belgischen Schokolade mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis.  
Frisch & warm direkt aus Heckers-Ofen! Backzeit ca. 15 Minuten

10,90 €

### 2 KUGELN HAUSGEMACHTES VANILLEEIS

mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

5,80 €

### 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 1,50 €

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

Louis Guntrum, Rheinhessen

Frisch-fruchtig und süffig, ins liebliche reinreichend.

Unser Tipp für Liebhaber von sehr fruchtigen Weinen.

0,2 l 5,50 €

