


ME NÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

WARME BROCKEN.....5,30 
vom gerösteten Hausmacher Landbrot,
dazu französisches Fleur de Sel
und Olivenöl extra Vergine

zusätzlich mit:

- Bärlauch-Aioli.....+3,50
- Paprika-Feta-Dip.....+3,50


PINK HUMMUS.....8,90 
Püree aus roter Beete und Kichererbsen
mit Sesam, Knoblauch und Granatapfel
dazu geröstetes Hausbrot

GEGRILLTE AVOCADO.....14,90 
gefüllt mit Tomaten-Shrimps-Salat
und Hummer-Sauce


ARANCINI.....13,90
frittierte Risottobällchen
gefüllt mit Erbsen, Spinat und Mozzarella,
serviert auf würziger Tomatensauce
und gehobeltem Parmesan

RINDERCARPACCIO.....16,90 
mit gebratenem Kräuterseitling, Oliven,
Artischocke, Rucola und Parmesan

HAUSGEMACHTE SUPPE

**TOMATEN-
CREMESUPPE**.....7,90 
mit cremigem Burrata,
geröstetem Knoblauch und Basilikumöl

AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH

DER BEGLEITER.....6,50 
Kleiner gemischter Salat
in Hausdressing


CAESAR SALAD.....14,90
Romanasalat, Kirschtomaten, Parmesan
und Croutons in Caesardressing

zusätzlich mit:

gekochtem Heckers Wiesenei.....17,50
tranchiertem Backhendl.....21,50

HESSENBOWL.....15,90 
mit gekochtem Heckers Wiesenei,
gebratenem grünen Spargel, Tomate,
eingelegte Wachsbohnen, Kartoffelsalat, Gurken,
Zuckerschoten, Karotten, Paprika, Blattsalaten
und Frankfurter Grüne Soße

zusätzlich mit:

mariniertem Ziegenkäse.....18,90 
tranchiertem Backhendl.....22,50



Kleinigkeiten zum Vino:

**DATTELN
IM SPECKMANTEL**.....6,90 
6 Stück
süß und salzig trifft auf knusprig und weich

GEMISCHTE OLIVEN.....4,90  
der klassisch mediterrane Snack

**HAUSGEMACHTE
BÄRLAUCH-AIOLI**.....5,20
dazu 3 Scheiben Hausbrot



Warme Küche:
Mittwoch – Sonntag von 12 – 21:30 Uhr
Ruhetage: Montag & Dienstag



FRISCH AUS DEM OFEN



FLAMMKUCHEN bestrichen mit Schmand


KLASSISCH.....12,50
mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln


GRÜNER SPARGEL.....13,50
mit roten Zwiebeln, Radieschen
und Kräuter-Limonen-Öl

PARMASCHINKEN.....14,90
mit Kirschtomaten, Rucola,
Parmesan und dunklem Balsamico

BURGER-STYLE.....15,90
mit 100% Rinderhackfleisch, Jalapeños,
Salat, Zwiebeln, Gewürzgurken,
Tomaten und Chili Cheese-Sauce


FLAMMKUCHEN VEGAN bestrichen mit veganer Crème Fraîche

GREEN POWER.....12,50 
mit grünem Spargel, Brokkoli,
Erbsen und Babyblattspinat

GEMÜSE.....13,50 
mit Tomate, geröstetem Brokkoli,
getrockneten Kirschtomaten, Zucchini,
roten Zwiebeln, Sonnenblumenkernen
und mariniertem Rucola

VEGETARISCHES & VEGANES




GREEN GODDESS PASTA.....17,90 
Tagliatelle in einer Sauce aus Erbsen,
Avocado, Basilikum, Spinat,
weißen Bohnen und Knoblauch,
dazu geschmelzte Tomaten und vegane Crème Fraîche

KÜRBIS-SPAGHETTI.....15,90 
mit Linsenbolognese 
vegan mit veganer Crème Fraîche 
vegetarisch mit Burrata.....19,50 

BLUMENKOHLSCHNITZEL.....18,90
panierter und gebratener Blumenkohl
mit Paprika-Feta-Sauce, dazu Pommes frites
und ein kleiner Salat in Hausdressing

ALLGÄUER SPINATSPÄTZLE.....18,50
handgeschabt, mit würzigem Bergkäse
und Röstzwiebeln

FRANKFURTER GRÜNE SOSSE.....16,90 
mit Butterkartoffeln
und gekochtem Heckers Wiesenei



- als perfekte Ergänzung:

PINOT GRIGIO ROSATO

Manieri, Lombardei

0,2 l.....6,00

0,75 l.....21,50

Ein blumiges Bukett mit frischem, weichem Aroma
und einem milden, schmackhaften Nachklang.

Auch bei unserer Auswahl
an Fisch und Meeresfrüchten
achten wir auf beste Qualität
und Herkunft.



AUS FLUSS UND MEER



GEBRATENES STEINBEISSERFILET.....24,90
auf Parmesan-Kartoffelpüree
und Hummer-Noilly Prat-Sauce,
dazu Spinatsalat

GREEN GODDESS PASTA MIT GARNELEN.....27,90
gegrillte Garnelen auf Tagliatelle
in einer grünen Sauce aus Erbsen, Avocado,
Basilikum, Spinat, weißen Bohnen und Knoblauch,
dazu geschmelzte Tomaten und Parmesan

ANDERE BEILAGE? – KEIN PROBLEM! AUFPREIS +1,50 



FLEISCH & GEFLÜGEL

HESSISCH' BACKHENDL.....20,90

Hähnchen aus Hessen
paniert und gebacken,
dazu Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

PAPRIKA-FETA- SCHNITZEL.....22,90

Schweineschnitzel mit einer Sauce
aus gerösteter roter Paprika und Feta,
dazu Pommes frites
und ein kleines Salatbouquet

PANIERTES DUROC-KOTELETT.....25,90

auf Parmesan-Kartoffelpüree,
gebratenem Gemüse und Rosmarin-Jus

BBQ SPARERIBS.....21,50

mit Sweet-Chili-Dip, Pommes frites
und Krautsalat

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL.....27,90

Kalbsschnitzel, frisch geklopft und paniert
mit Zitrone und Preiselbeeren,
kleinem Gurkensalat und Pommes frites

RUMPSTEAK 250g.....36,90

vom hessischen Weiderind
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck
und kleinem Salatbouquet

zusätzlich mit:
Kräuterbutter.....+2,00

RUMPSTEAK SURF & TURF 250g.....43,90

vom hessischen Weiderind
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck,
zwei Riesengarnelen und kleinem Salatbouquet

WILDRAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD.....28,50

in Portweinsauce,
dazu Serviettenknödel



Wir informieren euch gerne
jederzeit über Allergene Inhaltsstoffe und
Zusatzstoffe unserer Speisen und Getränke –
Sprecht unser Team einfach dazu an!

NICE TO KNOW

Gemüse & regionale Kräuter
stammen entweder aus
unserem hauseigenen
Garten vor dem Restaurant
oder vom Gemüsehändler
unseres Vertrauens.



HAUSGEMACHTE DESSERTS

WARMER SCHOKOKUCHEN.....12,50

von der belgischen Schokolade
mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Bitte beachten:

Frisch gebacken, daher 15 Minuten Backzeit!

WARMER APFELCRUMBLE.....8,90

mit hausgemachtem Vanilleeis
von der Bourbon-Vanille

(alternativ mit einem unserer veganen Sorbets
auch komplett vegan möglich)

BEERIGES TIRAMISU.....8,90


cremigtes Tiramisu mit in Kaffee getränkten
Biskuits (ohne Alkohol), getoppt mit Himbeer-
kompott und Keks-Crumble

HAUSGEMACHTES EIS.....1,80

Preis pro Kugel

Sorten? Einfach bei unserem Service-Team
nachfragen! – Auch vegan.

Das Eis stammt aus unserer eigenen Eiswerkstatt –
pur und natürlich, frei von künstlichen Aromen
und Farbstoffen, ohne Geschmacksverstärker.

PORTION SAHNE DAZU? AUFPREIS + 0,50 

DU WILLST TEIL UNSERES

Heckers -TEAMS WERDEN?

Alle Jobangebote findest du online!

QR CODE SCANNEN
& ONLINE BEWERBEN!

