

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.....+2,70
- Paprika-Hirtenkäse-Dip.....+2,90

GREEN HUMMUS.....8,90

Püree aus Kichererbsen und 7 Kräutern
mit Sesam und Knoblauch
dazu: Hausbrot

TOMATEN- HANDKÄS-SALAT.....10,90

mit roten Zwiebeln und frischen Gartenkräutern,
in Essig-Öl, dazu: Hausbrot

BURRATA AUF TOMATENCARPACCIO.....14,90

Burrata aus Büffelmilch auf Carpaccio
von der Ochsenherztomate
mit Olivenöl und italienischem Balsamico

RINDER CARPACCIO.....16,90

vom hessischen Weiderind
mit Parmesanspänen und Rucola

KLEINER BROTSALAT.....12,90

knusprig geröstetes Hausmacher Landbrot
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Rucola

zusätzlich mit:

- mariniertem Hirtenkäse.....+2,50

HAUSGEMACHTE SUPPE

SPARGELCREMESUPPE.....6,90

mit Kräutercroutons



- als perfekte Ergänzung:

PINOT GRIGIO ROSATO

Manieri, Lombardei

0,2l.....5,50

0,75l.....24,00

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



Warme Küche:

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

AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH

DER BEGLEITER.....6,50

kleiner gemischter Salat
in Hausdressing

HESSENBOWL.....14,90

mit gekochtem Heckers Wiesenei,
Spargel, Tomate, Wachsbohnen, Kartoffeln,
Gurken, Zuckerschoten, Karotten, Paprika,
Blattsalaten und Frankfurter Grüne Soße

zusätzlich mit:

- mariniertem Hirtenkäse.....17,50
- tranchierter Hähnchenbrust
im Knusper-Chili-Mantel.....21,50



FRISCH AUS DEM OFEN



FLAMMKUCHEN bestrichen mit Schmand

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

TOMATE-MOZZARELLA.....13,90
mit frischem Rucola

BURGER-STYLE.....15,90
mit 100% Rinderhackfleisch, Jalapenos,
Eisbergsalat, Zwiebeln, Gewürzgurken,
Tomaten und Käsesauce

CHORIZO.....14,90
mit Hirtenkäse, Paprika und roten Zwiebeln

FLAMMKUCHEN VEGAN bestrichen mit Tomatensauce

GEMÜSE.....12,50
mit gegrilltem Gemüse, Tomaten,
Walnüssen und Thymian 



VEGETARISCHES & VEGANES

KÄSESPÄTZLE.....17,20
aus unseren frischen Heckers Wieseneiern,
dazu Röstzwiebeln

KICHERERBSEN CURRY.....17,50
mit Kokosmilch, Babyblattspinat
und Basmatireis  

GROSSER BROTSALAT.....16,90
knusprig geröstetes Hausmacher Landbrot
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Rucola 

zusätzlich mit:

- mariniertem Hirtenkäse.....+3,00

PASTA PESTO.....16,90

Traditionspasta Garganelli
mit Spargel, Bärlauchpesto
und Kirschtomaten in Weißwein-Sahnesauce

ROTE BEETE FALAFEL.....18,90

gefüllt mit Edamame, auf Green Hummus
mit gegrilltem Gemüse  

FRANKFURTER
GRÜNE SOSSE.....16,90

mit Butterkartoffeln
und gekochtem Heckers Wiesenei 

FRISCHE WIESENEIER REGIONAL. FRISCH. LECKER.

Unsere Hühner scharren glücklich
auf den Wiesen und Feldern rund um
das Gut Hühnerhof und ihr Zuhause
ist ein mobiler Hühnerstall.



Sprecht uns gerne an und nehmt
euch frische Eier mit nach Hause!



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

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



AUS FLUSS UND MEER



FORELLE
MÜLLERIN ART.....21,90

mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
in Sauerrahm-Dressing 

PASTA GARNELEN.....24,90

gebratene Tigergarnelen
mit Spargel, Bärlauch-Pesto und Kirschtomaten
in einer Weißwein-Sahnesauce



FLEISCH & GEFLÜGEL

TIROLER KÄSESPÄTZLE.....18,50

hausgemachte Spätzle aus unseren frischen Wieseneiern mit würzigem Bergkäse, Rauchschinken und Röstzwiebeln

HESSISCH' HÄHNCHENBRUST.....21,20

Hähnchenbrust aus Hessen im Knusper-Chili-Mantel, paniert mit Cornflakes in unseren frischen Wieseneiern mit Krautsalat und Süßkartoffelpommes

SCHNITZEL FRANKFURTER ART.....21,90

mit Frankfurter Grüne Soße, Pommes frites und einem kleinen Salatbouquet

BBQ SPARERIBS.....20,90

mit Sweet-Chili-Dip, Pommes frites und Krautsalat

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

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

RUMPSTEAK 250g.....36,50

vom hessischen Weiderind mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln mit Speck und kleinem Salatbouquet

LENDENPFÄNNCHEN.....23,90

Schweinefilet mit Bärlauch-Rahmsauce, Gemüse und Spätzle mit Bohnen im Speckmantel

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



- als perfekte Ergänzung:

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

Manieri, Venezien

0,2l.....5,50

0,75l.....24,00

Ein frisches, fruchtiges Bukett in der Nase und am Gaumen trocken. Mit feiner Würze und einem schönen Abgang.

NICE TO KNOW

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



HAUSGEMACHTE DESSERTS

WARMER SCHOKOKUCHEN.....12,20

von der belgischen Schokolade mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Bitte beachten: 15 Minuten Backzeit!

MINI-CHEESECAKE.....9,50

mit Heidelbeer-Vanille-Ragout

ERDBEERTIRAMISU.....8,90



Mit der Herstellung von Eis in unserer Eiswerkstatt haben wir uns einen ganz besonderen Traum erfüllt!

HAUSGEMACHTES EIS.....1,80

Preis pro Kugel

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

Das Eis stammt aus unserem eigenen Eislabor - 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!

