

ME NÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

WARME BROCKEN

kleine Portion.....3,90
große Portion5,20

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

zusätzlich mit:

- Bärlauch-Aioli.....+2,70
- Kochkäse.....+2,70

BROTSALAT.....15,50

knuspriger Brotsalat mit roten
Zwiebeln, Rucola und Babymozzarella

zusätzlich mit:

- Serranoschinken.....17,70

GEBACKENER
SCHAFSKÄSE.....14,50

mit Oregano, Paprika, rote Zwiebeln,
Olivenöl, Kirschtomaten und Oliven
dazu Wurzelbrot

 RINDERCARPACCIO.....16,80

vom deutschen Weiderind, mit
Parmesanspänen, Wildkräutersalat,
Olivenöl und Zitrone

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!



HAUSGEMACHTE SUPPE

SPARGELCREME

SUPPE.....6,90

mit Kräutercroutons

AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH

DER BEGLEITER.....6,50 

kleiner gemischter Salat in Hausdressing

WILDKRÄUTERSALAT.....13,90 

mit gerösteten Kernen und
mariniertem Hirtenkäse

FRÜHLINGSBOWL.....14,90

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

zusätzlich mit:

mariniertem Hirtenkäse.....16,90

tranchierter Hähnchenbrust

im Knusper-Chili-Mantel.....21,50



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



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

ITALIANO.....13,50

mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum

PICANTE.....14,90

mit italienischer Salami, Manchego-Käse und roten Zwiebeln

FLAMMKUCHEN VEGAN

bestrichen mit Tomatensauce

BUNTES GEMÜSE.....12,50

mit Tomate, Oliven, Zucchini, Paprika, Aubergine und Zwiebeln



- als perfekte Ergänzung:

HASE SAUVIGNON BLANC
0,2l.....7,50

Kühling-Gillot, Rheinhessen

NICE TO KNOW

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



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



AUS FLUSS UND MEER

FORELLE

MÜLLERIN ART.....18,90

entgrätet, mit Zitronenbutter und Petersilien-kartoffeln und kleinem Gurkensalat

KRÄUTER-

GARNELENPFÄNNCHEN.....21,90

5 Stück, mit Kirschtomaten, Paprika, Zwiebeln, Babyblattspinat, Bärlauch-Mayonnaise und Wurzelbrot

VEGETARISCHES & VEGANES

GEFÜLLTE

GRILLKARTOFFEL.....18,50 

mit Gemüse und veganem Kräuterjoghurt

VEGANES GRILLGEMÜSE.....18,50 

mit Kräuterdrillingen und veganer Currycreme

SPARGEL RISOTTO.....19,50 

veganes Risotto mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten und Babyblattspinat

RAVIOLI ASPARAGUS.....21,50

mit gegrilltem Spargel und Kirschtomaten in einer Bärlauch-Sahne-Sauce

FRANKFURTER

GRÜNE SOBE.....16,90 

mit Butterkartoffeln und gekochtem Ei

KÄSESPÄTZLE.....18,90

aus unseren frischen Wieseneiern, dazu Röstzwiebeln



FLEISCH & GEFLÜGEL

TIROLER KÄSESPÄTZLE.....19,50

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

HESSISCH' HÄHNCHENBRUST.....21,20

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

HÄHNCHENBRUST FLORENTINER ART.....19,80



gefüllt mit Frischkäse und Spinat, dazu gebratenes Gemüse, Spargelrisotto und Gorgonzolasauce

SCHWEINEPFÄNNCHEN.....21,90

Filetstreifen vom hessischen Strohschwein mit Rahmspargel und hausgeschabten Spätzle aus frischen Wieseneiern

BBQ SPARERIBS.....21,20



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

SCHNITZEL "FRANKFURTER ART".....20,60

mit Frankfurter Grüne Soße und Butterkartoffeln und einem kleinen Salatbouquet

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL.....28,90

frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren, einem kleinen Gurkensalat und Pommes-Frites

HESSISCHES RUMPSTEAK.....38,50

VOM DEUTSCHEN WEIDERIND, 250g



mit Bärlauch-Butter, Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet

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



Kleinigkeiten zum Vino:

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL.....6,50

6 Stück
süß und salzig trifft auf knusprig und weich

GEMISCHTE OLIVEN.....4,50

der klassisch mediterrane Snack

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-AIOLI.....4,90

dazu 3 Scheiben Hausbrot

HAUSGEMACHTE DESSERTS

FLAMMKUCHEN ERDBEERE...11,90

mit Erdbeeren, gerösteten Mandeln und Honig

CHEESECAKE.....8,90

mit Erdbeer-Vanille-Ragout

WARMER SCHOKOKUCHEN...12,20

von der belgischen Schokolade mit flüssigem Kern und Vanilleeis

KOKOS PANNA COTTA.....9,50



mit marinierten Erdbeeren und frischer Minze

2 KUGELN VANILLEEIS.....8,80



HAUSGEMACHT! mit marinierten Erdbeeren

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? – KEIN PROBLEM!
AUFPREIS +0,50

