

LIEBlings MENÜ zu Osteru

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

BURRATA AUF TOMATENCARPACCIO.....14,90

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

RINDER CARPACCIO.....16,90

mit Parmesanspänen und Rucola

MATJESTATAR.....14,90

mit frischen Kräutern auf Kartoffelrösti,
dazu ein kleiner Salat in Hausdressing

HECKERS EIERSALAT.....10,90

aus Heckers Wieseneiern und Kräutern,
dazu Röstbrot

unser Lieblingsvino:

CUVÉE
CHARDONNAY SAUVIGNON
0,75 l.....35,00
0,2 l.....9,80
Nals Margreid, Südtirol, Italien

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

HAUSGEMACHTE SUPPE

KARTOFFEL- BÄRLAUCHSUPPE.....6,90

mit Kräutercroutons und Crème Fraîche

zusätzlich mit:

- gegrillter Garnele.....10,80

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,
eingelegten Wachsbohnen, Kartoffelsalat, Gurken,
Zuckerschoten, Karotten, Paprika, Blattsalaten
und Frankfurter Grüne Soße

zusätzlich mit:

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


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



AUS FLUSS UND MEER

GEBRATENES SCHOLLENFILET.....23,90

in Dillrahmsauce,
dazu Butterkartoffeln
mit kleinem Gurkensalat in Dill-Sauerrahmdressing

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



VEGETARISCHES & VEGANES



FRITTIERTER
HALLOUMI.....17,80

auf Rote-Bete-Hummus,
dazu gegrilltes Gemüse

TORTELLONI
RICOTTA-SPINAT.....18,50

mit Kirschtomaten
in Bärlauch-Parmesan-Sahnesauce

FRANKFURTER
GRÜNE SOSSE.....16,90

mit Butterkartoffeln
und gekochtem Heckers Wiesenei

HAUSGEMACHTE
BÄRLAUCHNOCKEN.....16,90

in Kräuter-Riesling-Sahnesauce
mit Schmelztomaten und Röstzwiebeln

FLEISCH & GEFLÜGEL



HESSISCH'
BACKHENDL.....20,90

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

BBQ SPARERIBS.....21,50

mit Sweet-Chili-Dip,
Pommes frites und Krautsalat

SCHNITZEL
FRANKFURTER ART.....22,90

mit Frankfurter Grüne Soße,
Pommes frites und einem kleinen Salatbouquet

GESCHMORTE
OCHSENBÄCKCHEN.....26,80

auf getrüffeltem Kartoffel-Parmesanpüree,
mit gebratenem Brokkoli und Portweinjus

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

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

RUMPSTEAK 250 g.....36,50
mit Bärlauchbutter, Rosmarinkartoffeln
und kleinem Salatbouquet

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

vom hessischen Weiderind
mit Bärlauchbutter, Rosmarinkartoffeln,
zwei Riesengarnelen und kleinem Salatbouquet

typisch für ÖSTERN

LAMMFILET.....37,90

rosa gebraten mit Rosmarinjus,
auf tomatisiertem Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln

HAUSGEMACHTE DESSERTS



HONIG-
MASCARPONE-CREME.....7,90
mit Mandelkrokant

ERDBEER-
EIERLIKÖR-TIRAMISU.....8,90

Eierlikör-Mascarpone
mit in Kaffee getränkten Biskuits,
getoppt mit Erdbeerpüree

SCHOKO-TARTE.....8,50
von der belgischen Schokolade
dazu Orangensahne

HAUSGEMACHTES EIS.....1,80

Preis pro Kugel
Die 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? AUPPREIS +0,50

Frohe Ostern!

