

ME NÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

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

zusätzlich mit:

- Knoblauch-Aioli.....+3,50
- Jalapeño-Aioli.....+3,50

**BÜFFELMILCH-BURRATA
AUF GEGRILLTEM PFIRSICH**....16,90 
mit Basilikumpesto
und Rucola-Honig-Vinaigrette

SONNENSTRAHEN.....10,50 
knusprige Pommes in der Parmesanhülle,
mit gehobeltem Sommertrüffel
und getrüffelter Kräutermayonnaise

FRITTIERTE SARDINEN.....12,90
kleine Portion mit Knoblauch-Aioli

RINDERCARPACCIO.....16,90 
vom deutschen Weiderind
mit frittierten Kapern, Parmesanspänen,
Olivenöl und Zitrone

HAUSGEMACHTE SUPPE

**KAROTTEN-
MANGO-SUPPE**.....7,50  
mit Kokosmilch, Ingwer und Chili

zusätzlich mit:

gegrillter Kräuter-Knoblauch-Garnele.....11,00 

AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH

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

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

zusätzlich mit:

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

HESSENBOWL.....15,90 
mit gekochtem Heckers Wiesenei,
Kichererbsen, Tomate, Kartoffelsalat, Gurken,
eingelegte Wachbohnen, Zuckerschoten,
Karotten, Paprika, Blattsalaten
und Frankfurter Grüne Soße

zusätzlich mit:

mariniertem Ziegenkäse.....18,90  
gegrilltem Halloumi.....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
JALAPEÑO-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

ITALIANO.....12,90
mit Tomate, Mozzarella, Rucola
und Basilikumpesto

HÄHNCHEN GYROS.....14,50
mit roten Zwiebeln, Weißkraut und Zaziki

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

FLAMMKUCHEN VEGAN

bestrichen mit veganer Crème Fraîche

GREEN SUMMER.....12,90 
mit Zucchini, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten
und gerösteten Sonnenblumenkernen

MEDITERRAN.....13,50 
mit gegrilltem mediterranem Gemüse,
Tomate und Kichererbsen

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

HUMMUS-VARIATION.....17,50 
klassischer und Rote Bete-Hummus
mit Ofenmöhren in Ras el-Hanout geröstet,
Granatapfelkernen und frischer Minze
dazu Röstbrot

**GEBACKENER
CAMEMBERT**.....16,90
zwei frisch panierte Camembert-Räder
auf Rhabarber-Chutney mit frittierte Petersilie,
dazu ein kleiner Salat in Hausdressing

KÄSESPÄTZLE.....18,50
handgeschabt aus unseren
Heckers Wieseneiern 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



**GEGRILLTES
SEEHECHTFILET**.....18,50
auf Rucola-Tomaten-Bett
in Balsamico-Äpfel-Vinaigrette,
mit gegrillter Zitrone und schwarzen Oliven

FRITTIERTE SARDINEN.....24,90
mit Knoblauch-Aioli

**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

TIROLER

KÄSESPÄTZLE.....19,50

handgeschabte Spätzle aus unseren Heckers
Wieseneiern mit würzigem Bergkäse,
Rauchschinken und Röstzwiebeln

ALBONDIGAS.....18,50

frische Hackbällchen,
gemischt vom Rind und Schwein,
in pikanter Tomaten-Olivensauce mit Chili,
Rucola und frittierten Kapern. Dazu Röstbrot

SCHNITZEL

„FRANKFURTER ART“22,90

mit Frankfurter Grüne Soße,
Pommes Frites und kleinem Salat in Hausdressing

BBQ SPARERIBS.....22,90 

mit Sweet-Chili-Dip, Pommes frites
und Krautsalat

DAS ORIGINAL

WIENER SCHNITZEL.....28,90

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

RUMPSTEAK 250 g.....36,90 

vom hessischen Weiderind
mit Chimichurri-Butter, Bratkartoffeln mit Speck
und gebratenem Wildbrokkoli

RUMPSTEAK

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

vom hessischen Weiderind
mit zwei Riesengarnelen
dazu Chimichurri-Butter, Bratkartoffeln mit Speck
und gebratener Wildbrokkoli



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.....12,70

von der belgischen Schokolade
mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Bitte beachten:

Frisch gebacken, daher 15 Minuten Backzeit!

WARMER

RHABARBER-CRUMBLE.....8,90

mit hausgemachtem Vanilleeis
von der Bourbon-Vanille

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

GEEISTE

PFIRSICHKALTSCHALE.....9,40 

mit Sauerrahmeis in Mandelkrokant

HAUSGEMACHTES EIS.....2,00

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!

