MENÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

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

zusätzlich mit:
- Röstknoblauch-Aioli.....+ 3,50
- Thymian-Feta-Frischkäse.....+ 3,50

KLEINER BROTSALAT.....12,90
mit gebratenen Kräuterseitlingen, Tomaten,
roten Zwiebeln, Wildkräutersalat und frittierten
Kapern in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

SÜSSKARTOFFEL-POMMES.....8,20
mit Kräuter Crème-Fraîche
Süßes und Salziges perfekt kombiniert

OFENKÄSE MIT BEEREN-KOMPOTT.....13,50
aus Brombeeren und Preiselbeeren,
mit Rosmarin-Öl und Röstbrot

ROTE BETE-TARTAR.....11,90
mit veganer Meerrettich-Apfel-Creme,
auf kleinem Spinatsalat in Apfel-Balsamico-
Vinaigrette mit karamellisierten Walnüssen

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

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!

EI LOVE... Gut Hühnerhof

HAUSGEMACHTE SUPPE

SELLERIE-CREMESUPPE.....7,50
mit brauner Butter, Rosmarin-Öl
und gerösteter Haselnuss

AUS DEM GARTEN AUF DEN TISCH

DER BEGLEITER.....8,50
kleiner gemischter Salat
in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

KLEINER ROTE-BETE-APFEL-SALAT.....11,90
mit roten Zwiebeln, Kräutern,
Walnüssen und Ziegenkäse
in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

WINTERBOWL.....16,90
mit gekochtem Heckers Wiesen-Ei,
Kürbis, Rotkohl, Kartoffelwürfel, Rote Bete,
Birne, Feldsalat und Kürbiskernen
in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

zusätzlich mit:

gebratenen Knoblauch-Kräuterseitlingen.....17,80
Feta-Dill-Zitronen-Crumble.....18,90
gebratenen marinierten Hähnchenbruststreifen.....19,90
tranchierter Hähnchenbrust im Panko-Chili-Mantel.....21,50

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

FRISCH AUS DEM OFEN

FLAMMKUCHEN
bestrichen mit Schmand

„KLASSISCH“.....12,90
mit Schwarzwälder Schinken und Zwiebeln

„WIRSING“.....13,50
mit roten Zwiebeln, Kartoffeln und Bergkäse

„GORGONZOLA“.....13,90
mit Birne, Gorgonzola dolce,
Walnuss und roten Zwiebeln

„RUSTICO“.....15,90
mit gemischtem Hackfleisch,
geschmortem Lauch und Bergkäse

FLAMMKUCHEN VEGAN
bestrichen mit veganer Crème Fraîche

„SPINAT & KÜRBIS“.....13,50
mit Kürbisspalten, Babyspinat,
roten Zwiebeln, Haselnuss und Thymian

„LAUCH & KARTOFFEL“.....12,50
mit Kräuterseitlingen, Kartoffelwürfeln
geschmortem Lauch und Rosmarin-Öl

- als perfekte Ergänzung:

„HASE“ SAUVIGNON BLANC · BIO
0,2 l.....7,70
Kühling-Gillot, Rheinhessen
Reife Waldbeere · frische Zitrone · saftig · unkompliziert

„HASE“ ROSÉ · BIO
0,2 l.....7,50
Kühling-Gillot, Rheinhessen
Cuvée · Kräuternoten · herrlich frisch · beerige Frucht

NICE TO KNOW

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

...noch mehr Heckers für Zuhause?
Folg‘ uns auf Instagram!

beiunsim.heckers

VEGETARISCHES & VEGANES

GERÖSTETER SPITZKOHL.....18,20
mit veganer Bratensauce, Majoran-Apfel,
Kartoffelrösti und gerösteter Haselnuss

WINTER-SPÄTZLE.....18,50
mit Steinpilzen, Wirsing, Bergkäse
und Röstzwiebeln

PINK PASTA.....17,90
Tagliatelle in Rote-Bete-Knoblauch-Sauce,
mit Babyspinat und Feta-Dill-Zitronen-Crumble

KNÖDELSOUFFLÉ MIT STEINPILZRAHM.....21,90
und kleinem Salatbouquet
in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

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

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

AUS FLUSS UND MEER

GEBRATENES BACHSAIBLINGSFILET.....27,90
auf Kartoffel-Parmesan-Püree
dazu rahmiger Wirsing und Rosmarin-Öl

FUN FACT

Ich sehe aus wie Lachs, bin aber keiner ☺

FLEISCH & GEFLÜGEL

HÄHNCHEN IM PANKO-CHILI-MANTEL.....21,90
Hähnchenbrust aus Hessen
paniert mit pikantem Panko
und unseren frischen Wieseneiern
mit Krautsalat, Süßkartoffelpommes
und Sour Cream

GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN.....24,90
vom Hessischen Strohschwein
mit Rotwein-Jus, Kartoffel-Parmesan-Püree,
Rahmwirsing und Majoran-Äpfeln

BBQ SPARERIBS.....22,90
mit Sweet-Chili-Dip,
Pommes frites und Krautsalat

STEINPILZ-SCHNITZEL.....26,50
paniertes Schweineschnitzel
mit Steinpilzrahm, dazu Pommes frites
und ein kleines Salatbouquet
in Apfel-Balsamico-Vinaigrette

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL.....27,90
frisch geklopftes und paniertes Kalbsschnitzel
mit Zitrone und Preiselbeeren,
kleinem Gurkensalat und Pommes frites

RUMPSTEAK 250 g.....38,50
vom deutschen Weiderind
mit Kräuterseitlingen, Haselnussbutter
und Rosmarinkartoffeln

HIRSCHBRATEN.....26,90
vom Spessart-Hirsch
mit Apfel-Zimt-Rotkohl, Kartoffelklößen,
Wild-Jus und Preiselbeeren

passt perfekt:

I TRATTURI PRIMITIVO PUGLIA
0,2 l.....6,90
San Marzano, Apulien, Italien
Pflaume · Schwarzkirsche · würziger Rosmarin · körperreich

Kleinigkeiten zum Vino:

KLEINER ANTIPASTI-TELLER.....13,90
Oliven, gefüllte Paprika, Champignons,
Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Peperoni
und Parmesanspäne

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

HAUSGEMACHTE RÖSTKNOBLAUCH-AIOLI.....5,20
dazu 3 Scheiben Hausbrot

HAUSGEMACHTE DESSERTS

WARMER KIRSCH-ZIMT-CRUMBLE.....8,90
mit hausgemachtem Vanilleeis
von der Bourbon-Vanille
(alternativ mit einem unserer veganen Sorbets
auch komplett vegan möglich)
Bitte beachten: 15 Minuten Backzeit!

HOLUNDER-OFENBIRNE.....10,90
auf Vanillecreme
mit Spekulatius-Crumble und Karamell

TOPFENKNÖDEL.....10,50
mit beschwipsten Rumpflaumen
und Bröselbutter

WARMER SCHOKOKUCHEN.....12,70
von der belgischen Schokolade
mit flüssigem Kern und hausgemachtem Vanilleeis
Bitte beachten: 15 Minuten Backzeit!

HAUSGEMACHTES EIS.....2,00
Preis pro Kugel
Unser Service-Team gibt gerne Auskunft
über die verfügbaren Sorten (auch vegan).

PORTION SAHNE DAZU? – KEIN PROBLEM!
AUFPREIS + 0,50

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

Guten Appetit!