

LIEB *lings* MENÜ

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

TOMATEN-
CREMESUPPE.....7,90 

mit cremigem Burrata,
geröstetem Knoblauch und Basilikumöl

PINK HUMMUS.....8,90


Püree aus roter Beete und Kichererbsen
mit Sesam, Knoblauch und Granatapfel
dazu: geröstetes Hausbrot

DREIERLEI
BRUSCHETTA.....9,20

geröstete Scheiben vom Hausmacher Landbrot,
mit Tomate / schwarzer Olivenpaste /
Gorgonzolacreme mit gebratener Birne

GEGRILLTE AVOCADO.....14,90 

gefüllt mit Tomaten-Shrimps-Salat
und Hummer-Sauce

RINDERCARPACCIO.....16,90 

mit gebratenem Kräutersaitling, Oliven,
Artischocke, Rucola und Parmesan



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

VEGETARISCHES & VEGANES

GREEN GODDESS 

PASTA.....17,90 


Tagliatelle in einer grünen Sauce aus Erbsen/Avocado,
Basilikum, Spinat, weiße Bohnen und Knoblauch,
dazu geschmolzene Tomaten und vegane Creme Fraîche

GEBACKENER

SPAGHETTI-KÜRBIS MIT

LINSENBOLOGNESE.....15,90 

mit veganer Creme Fraîche

oder mit Burrata.....19,50 

BLUMENKOHLSCHNITZEL.....18,90

panierter und gebratener Blumenkohl
mit Paprika-Feta-Sauce, dazu Pommes frites
und ein kleiner Salat in Hausdressing

HESSENBOWL.....15,90 

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

AUS FLUSS UND MEER

GEBRATENE FORELLE

MÜLLERIN ART.....21,90

im Ganzen und entgrätet, mit Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat in Sauerrahmdressing

GREEN GODDESS PASTA

GARNELEN.....27,90

gegrillte Garnelen auf Tagliatelle
in einer grünen Sauce aus Erbsen/Avocado, Basilikum,
Spinat, weißen Bohnen und Knoblauch, dazu
geschmolzene Tomaten und Parmesan



FLEISCH & GEFLÜGEL

HESSISCH'
BACKHENDL.....20,90

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

PAPRIKA-FETA-
SCHNITZEL.....22,90

Schweineschnitzel mit einer Sauce aus gerösteter
roter Paprika und Feta, dazu Pommes frites
und kleines Salatbouquet



PANIERTES
DUROC-KOTELETT.....25,90

auf Parmesan-Kartoffelpüree,
gebratenem Gemüse und Rosmarin-Jus

BBQ SPARERIBS.....21,50 

mit Sweet-Chili-Dip, Pommes frites
und Krautsalat


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

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

RUMPSTEAK 250g.....34,90 

vom hessischen Weiderind
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck
und kleinem Salatbouquet

zusätzlich mit:
Kräuterbutter+1,50

RUMPSTEAK SURF & TURF
250g.....41,90 

vom hessischen Weiderind
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck,
zwei Riesengarnelen und kleinem Salatbouquet

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



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

HAUSGEMACHTE DESSERTS

WARMER
SCHOKOKUCHEN.....12,50

von der belgischen Schokolade
mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Bitte beachten: 15 Minuten Backzeit!

HIMBEERTIRAMISU.....8,90

mit Kekscrumble

GROSSE
SCHOKOLADEN-VARIATION.....16,90

Schokoladen-Eierlikör-Brownie,
weißes Schokoladen-Baileys-Süppchen,
Schokoladensorbet und Schokocrossi.
Perfekt zum Teilen für zwei Personen.

HAUSGEMACHTES EIS.....1,80 

Preis pro Kugel

Welche 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?

– KEIN PROBLEM!

AUFPREIS +0,50



LIEBEvolle Aufgaben für EUCH:

1. Macht euch ein Kompliment!
2. Bringt euch zum Lachen.
3. Ratet, was euer Gegenüber bestellt.
4. Verabredet euch zu etwas, was ihr lange nicht mehr gemacht habt.
5. Sagt euch, wie gern ihr euch habt.

